

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

Stravovacie služby



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

6323 K hotelová akadémia

Stupeň vzdelania: úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A

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	2
2 Ciele výchovy a vzdelávania	5
3 Základné podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia	6
3.1 Organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie	8
3.2 Formy praktického vyučovania	8
3.3 Spôsob a podmienky priebehu a ukončovania vzdelávania, vydávanie dokladu o získanom vzdelaní	8
3.3.1 Vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov	12
3.3.2 Pravidlá hodnotenia žiakov	12
3.4 Povinné materiálno-technické a priestorové zabezpečenie	18
3.5 Podmienky na zabezpečenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní	21
4. Osobitosti a podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami	22
5. Charakteristika študijného odboru 6323 K hotelová akadémia	24
5.1 Popis vzdelávacieho programu	24
5.2. Základné údaje	26
5.2.2 Zdravotné požiadavky na uchádzača	28
6 Profil absolventa	29
6.1 Celková charakteristika absolventa	30
6.2 Kľúčové kompetencie	30
6.3 Odborné kompetencie	35
7 Rámcový učebný plán študijného odboru 6323 K hotelová akadémia	38
8. Vzdelávacie oblasti	41

2. CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v našom školskom vzdelávacom programe pre študijný odbor 6323 K hotelová akadémia vychádza z cieľov stanovených v Zákone o výchove a vzdelávaní (školský zákon), zákona č. 61/2015 o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov, vyhlášky č. 65/2015 o stredných školách a Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu štvorročných učebných odborov 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II. Poslanie školy vyplýva aj z komplexnej analýzy školy.

Poslaním našej školy nie je len odovzdať 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 hotelová akadémia
- zabezpečiť variabilitu a individualizáciu výučby
- rozvíjať špecifické záujmy žiakov
- vytvárať priaznivé sociálne, emocionálne a pracovné prostredie v teoretickom a praktickom vyučovaní
- zavádzať progresívne zmeny v hodnotení žiakov realizáciou priebežnej diagnostiky
- zachovávať prirodzené heterogénne skupiny vo vzdelávaní

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

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

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

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

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

- zapojiť rodičov do procesu školy
- podporovať spoluprácu s rodičmi pri príprave a tvorbe školského vzdelávacieho programu
- aktívne zapájať zamestnávateľov do tvorby školských vzdelávacích programov, rozvoja záujmového vzdelávania, skvalitňovania výchovno-vzdelávacieho procesu a odborného výcviku
- spolupracovať so zriaďovateľom na koncepciách rozvoja odborného vzdelávania a prípravy a politiky zamestnanosti v Prievidzi
- spolupracovať so salónmi poskytujúcimi kozmetické služby
- vytvárať spoluprácu so školami doma a v zahraničí a vymieňať si vzájomne skúsenosti a poznatky

- nadviazať spoluprácu s Jednotou dôchodcov v Prievidzi poskytovať služby žiakov pri slávnostných a spoločenských príležitostiach
- rozvíjať spoluprácu s nadáciami, rôznymi organizáciami a účelovo zameranými útvarmi na zabezpečenie potrieb žiakov

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

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

3. Základné podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia

3.1. Organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie

•Plnenie stanovenej miery vyučovacej a výchovnej povinnosti vyplýva z platnej legislatívy a rámcového učebného plánu štátneho vzdelávacieho programu. Rámcové rozvrhnutie obsahu vzdelávania v školských vzdelávacích programoch vychádza zo ŠVP. Stanovené vzdelávacie oblasti a ich minimálne počty hodín boli v tomto programe dodržané a sú preukázateľné. Vzdelávanie a príprava žiakov je organizovaná ako štvorročné štúdium

•Výučba je organizovaná tak, že v každom týždni je v 1., 2. a 3. ročníku jeden deň praktické vyučovanie formou činnostných predmetov. V 3 ročníku žiaci majú predmet prax, ktorý absolvujú v prevádzkach hotelového typu, okrem toho žiaci absolvujú v 2., 3., 4. ročníku prevádzkovú prax formou 2-týždňových turnusoch v riadnych prevádzkach - zmluvných hoteloch. Žiaci sú kontrolovaní poverenými pedagogickými zamestnancami a pracujú pod vedením vyškolených inštruktorov v zariadeniach. TV začína o 7:55 hod, PV začína 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-vzdelávacie 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

•Na začiatku každého školského roka je spoločné zoznamovanie sa žiakov prvých ročníkov so žiakmi vyšších ročníkov. Oboznamujú sa nielen so svojimi povinnosťami, ale aj vzájomne nadväzujú kontakty medzi sebou, vymieňajú si postrehy a informácie. Prispieva to k vytvoreniu veľmi priaznivej atmosféry na škole a k ľahšiemu zaradovaniu sa žiakov do kolektívu. Tiež stretnutia s rodičmi prvákov sú plánované v prvom týždni na začiatku školského roka, kde sa zoznamujú s učiteľmi, kolektívom v triede, získavajú informácie o škole, jej štýle práce, organizácii vyučovania a odborného výcviku, metódach a prostriedkoch hodnotenia, plánovanými aktivitami na škole a osobitnými predpismi odborného výcviku na kmeňových a zmluvných pracoviskách. Sú oboznámení s ich

povinnosťami, právami a postupmi. Zároveň majú možnosť prezrieť si celú školu, školský internát, školské dielne a salón

- Hodnotenie a klasifikácia žiakov sa riadi Klasifikačným poriadkom školy a je súčasťou školského vzdelávacieho programu ako súčasť učebných osnov vyučovacích predmetov a ako osobitná spoločná časť. O všetkých kritériách hodnotenia, výchovných opatreniach a podmienok vykonania záverečných a opravných skúšok sú žiaci a rodičia vopred informovaní
- Ukončovanie štúdia a organizácia maturitnej skúšky sa riadi platným legislatívnym predpisom. Maturitná skúška sa skladá z písomnej, praktickej a ústnej časti. Úspešní absolventi získajú maturitné vysvedčenie a výučný list
- Kurzy, exkurzie, športové akcie sa organizujú v rámci 7 týždňovej časovej rezervy školského roka podľa podmienok a možností školy. Kurz Ochrana života a zdravia sa organizuje v školskom roku počas troch dní v treťom ročníku skupinovú formou v 6 – 7 hodinových celkoch. Účelové cvičenia sa organizujú dva dni v priebehu školského roka a to v 1. a 2. ročníku. Telovýchovný výcvikový kurz sa bude organizovať podľa podmienok v regióne školy, s náplňou lyžiarsky a plavecký kurz skupinovú formou, v 1. a 2. ročníku
- Spolupráca s rodičmi sa realizuje predovšetkým prostredníctvom triednych učiteľov, výchovného poradcu, manažmentu školy a jednotlivých vyučujúcich všeobecno-vzdelávacích a odborných predmetov, osobnou komunikáciou s rodičmi, prípadne zákonnými zástupcami rodičov. Sú to pravidelné, plánované zasadnutia Rodičovskej rady a zasadnutia Rady školy, v ktorých sú zastúpení rodičia a sociálni partneri. Obsahom týchto zasadnutí sú informácie o plánoch a dosiahnutých výsledkoch školy, riešenie problémových výchovných situácií, organizovanie spoločenských, vzdelávacích, kultúrnych a športových akcií organizovaných školou
- Súťaže a prezentácia zručností a odborných spôsobilostí v odbore na školskej úrovni sa organizuje formou jednoduchých ročníkových prác ako spoločný výstup teoretického a praktického vyučovania na záver každého ročníka. Škola určí obsah, rozsah, úroveň, kritéria hodnotenia, formu prác a ich prezentácie prípadne aj s prístupom verejnosti. Žiaci sa môžu zúčastňovať aj na súťažiach a prezentáciách vo svojom odbore na národnej a medzinárodnej úrovni. Výrobky a služby žiakov sa môžu predstaviť verejnosti na výstavách a prezentáciách na miestnej, regionálnej, národnej i medzinárodnej úrovni

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy na Nábřeží J. Kalinčiaka 1, Prievidza. Praktická príprava prebieha v školských prevádzkach, vo vyšších ročníkoch v reštauračných zariadeniach. Kľúčové, všeobecné a odborné kompetencie sú rozvíjané priebežne a spôsob ich realizácie je konkretizovaný v učebných osnovách jednotlivých vyučovacích predmetov. Škola bude rozvíjať aj kompetencie v rámci pracovného prostredia školy napr. schopnosť autonómneho rozhodovania, komunikačné zručnosti, posilňovanie sebaistoty a sebavedomia, schopnosť riešiť problémy a správať sa zodpovedne. 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 doporučenie špeciálnych pedagógov a psychologov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy. Študijný odbor 6323 K hotelová akadémia nie je vhodný pre žiakov s mentálnym postihnutím. Vylučujú sa poruchy funkcií pohybového aparátu horných a dolných končatín, poruchy chrbtice a jemnej motoriky horných končatín, alergické a chronické ochorenia kože, bacilonosičstvo a poruchy imunity voči infekciám, poruchy zraku a reči, ochorenia nervovej sústavy, epileptické záchvaty. Pre tento odbor sa vyžaduje zdravotný preukaz.

Činnosť školy v oblasti spoločenského a kultúrneho života je veľmi bohatá a pestrá nielen pri aktivitách súvisiacich s činnosťou školy, ale aj v mimoškolskej oblasti. Žiaci svoje odborné vedomosti a zručnosti prezentujú na mnohých súťažiach v dekoratívnom líčení na celoslovenských výstavách aj výstavách v zahraničí. Týchto aktivít sa zúčastňujú aj učitelia všeobecných a odborných predmetov vo funkcii pedagogického dozoru. Samostatnosť, húževnatosť a pracovitosť našich žiakov býva ocenená tak zo strany školy, ako i usporiadateľov výstav. V rámci pomoci a ochrany životného prostredia sa minulý rok žiaci zapojili do finančnej zbierky na ochranu zvierat a v rámci Dňa narcisov do finančnej zbierky na Ligu proti rakovine. Veľké množstvo záujmových krúžkov ponúkalo našim žiakom efektívne využívať svoj voľný čas a odpútať ich od negatívnych javov, ktoré sa dejú v spoločnosti. Klasifikácia prebieha podľa klasifikačného poriadku. Výsledky žiakov sa hodnotia priebežne na základe kritérií, s primeranou náročnosťou a pedagogickým taktom. Podklady pre hodnotenie sa získavajú sústavným sledovaním výkonu žiaka a jeho pripravenosti na vyučovanie, rôznymi metódami a prostriedkami hodnotenia, analýzou činnosti žiaka, konzultáciami s ostatnými učiteľmi vrátane výchovného poradcu, majstrov OV a zamestnancov pedagogicko- psychologických poradní, rozhovormi so žiakom, jeho rodičmi, ale aj s inštruktormi praktickej prípravy, ktorí boli poverení praktickou inštruktážou zo strany svojho zamestnávateľa. Pri hodnotení sa využívajú kritériá hodnotenia na zabezpečenie jeho objektivity. Žiaci sú s hodnotením oboznámení.

3.2 Formy praktického vyučovania

Formy praktického vyučovania

Praktické vyučovanie žiaka v študijnom odbore hotelová akadémia sa vykonáva formou odbornej praxe a praktických cvičení. Odborná prax sa organizuje ako odborný vyučovací predmet študijného odboru. Vykonáva sa pod vedením učiteľa odbornej praxe alebo inštruktora. A vykonáva sa v rozsahu najmenej 1400 vyučovacích hodín za celú dĺžku štúdia. Praktické cvičenie sa organizuje ako samostatný odborný vyučovací predmet alebo súčasť odborného vyučovacieho predmetu. Vykonávajú sa pod vedením učiteľa príslušného odborného vyučovacieho predmetu.

Predmet prax sa člení na učebnú a odbornú prax. Učebná prax sa uskutočňuje pod priamym vedením učiteľa odborných predmetov a odborná prax pod priamym vedením prevádzkových pracovníkov – inštruktorov. Predmet prax sa vyučuje v treťom a štvrtom v rozsahu 6 vyučovacích hodín týždenne (384 hodín za celé štúdium).

Odbornú prax žiaci vykonávajú v rozsahu:

2. ročník	2 týždne / 6 hodín denne	(60 hodín)
3. ročník	3 týždne / 6 hodín denne	(90 hodín)
4. ročník	3 týždne / 6 hodín denne	(90 hodín)
5. ročník	2 týždne / 7 hodín denne	(70 hodín)

Praktické cvičenia sa organizujú ako samostatné odborné vyučovacie predmety. Vykonávajú sa pod vedením učiteľa príslušného odborného vyučovacieho predmetu v celkovom rozsahu 736 hodín za celé štúdium. Spolu 1430 hodín za celú dĺžku štúdia.

Spôsob výkonu praktického vyučovania

Žiak na odbornej praxi vykonáva cvičnú prácu alebo produktívnu prácu. Žiak na praktickom cvičení vykonáva cvičnú prácu.

Cvičná práca sa vykonáva nácvikom zhotovovania výrobkov, poskytovania služieb alebo vykonávania pracovných činností zodpovedajúcich povolaniu, skupine povolanií alebo odborných činnostiach, na ktoré sa žiak v študijnom odbore hotelová akadémia pripravuje.

Produktívna práca sa vykonáva zhotovovaním výrobkov alebo ich častí, poskytovaním služieb alebo vykonávaním pracovných činností, zodpovedajúcich povolaniu, skupina povolanií alebo odborných činnostiach, na ktoré sa žiak v študijnom odbore hotelová akadémia pripravuje.

Miesto výkonu praktického vyučovania

Odbornú prax vykonáva žiak

- a) v dielni
- b) na pracovisku zamestnávateľa

praktické cvičenia sa vykonávajú v strednej odbornej škole.

Na základe hore uvedených skutočností v školskom vzdelávacom programe pre študijný odbor 6323 K hotelová akadémia platí: po troch rokoch štúdia a ukončení vzdelávacích predmetov technika obsluhy a technológia prípravy pokrmov, žiaci absolvujú ročníkovú skúšku, ktorá sa skladá z vedomostného testu, z vylosovaných alebo určených tém na slávnostnú tabuľu, gastronomických zručností a ukážky zložitej obsluhy hosťa (banket).

3.3 Spôsob a podmienky priebehu a ukončovania vzdelávania, vydávanie dokladu

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

Po ukončení štúdia hodnotíme všetky **očakávané vzdelávacie výstupy**, ktoré sú formulované výkonovými štandardmi v kompetenčnom profile absolventa nášho školského vzdelávacieho programu **formou maturitnej skúšky**. Cieľom maturitnej skúšky je overenie komplexných vedomostí a zručností, ako sú žiaci pripravení používať nadobudnuté kompetencie pri výkone povolania a odborných činností, na ktoré sa pripravujú. Maturitná skúška je zásadným vzdelávacím výstupom sumatívneho hodnotenia našich absolventov. Získané maturitné vysvedčenie potvrdzuje v plnom rozsahu ich dosiahnuté kompetencie – odbornú kvalifikáciu. Jednotlivé časti maturitnej skúšky budú vychádzať z kompetencií schváleného školského vzdelávacieho programu, pričom ich obsah bude koncipovaný tak, aby žiak mal možnosť preukázať naplnenie kritérií hodnotenia. Pri MS sledujeme nielen schopnosť žiaka využívať medzipredmetové vzťahy vo všeobecnej a odbornej zložke vzdelávania, ale aj úroveň jeho ústneho prejavu a to z jazykovej stránky a stránky správneho uplatňovania odbornej terminológie na **základe kritériálneho hodnotenia výkonov**.

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

Každá téma má:

- vychádzať z výkonových štandardov kompetenčného profilu absolventa študijného odboru 6323 K hotelová akadémia
- uplatňovať hľadisko akumulácie vedomostí viacerých odborných predmetov obsahovo príbuzných
- vychádzať z rozsiahlejších tematických celkov viacerých odborných predmetov (komplexnosť obsahu vzdelávania)
- umožniť a podporiť využitie všetkých podporných učebných zdrojov (pomôcky, písomné materiály, informácie a údaje, atď.) pre splnenie danej témy
- umožniť preverenie schopnosti žiaka využívať vedomosti a intelektuálne schopnosti získané počas štúdia na posúdenie konkrétneho odborného problému, ktorý je daný v téme MS
- dodržiavať pravidlo zrozumiteľnosti, konzistentnosti a komplexnosti tak, aby náročnosť, vecný a časový rozsah tém bol pre žiaka optimálny, primeraný a zvládnuteľný na danom stupni vzdelania
- svoje podtémy a ich formulácia musí byť jasná, jednoznačná, v logickom slede od riešenia jednoduchého problému k zložitejšiemu javu v závislosti od problému alebo situácie, ktoré sa majú v téme MS riešiť. Podtémy sú aplikačného charakteru a dopĺňajú informácie, ktoré žiak v priebehu štúdia odborných a všeobecno-vzdelávacích predmetov daného študijného odboru získal

Hodnotenie vzdelávacích výstupov bude založené na kritériách hodnotenia. Vymedzenie prostriedkov a postupov hodnotenia bude spracované ku každej téme. Konkretizácia tém vrátane špecifických kritérií hodnotenia, prostriedkov a postupov hodnotenia ako aj organizačné a metodické pokyny budú spracované v priebehu posledného ročníka štúdia a budú osobitným dokumentom školy, ktorý bude dopĺňať náš školský vzdelávací program. Jeho súčasťou bude aj Záznam o výkone absolventa (nie skupinový).

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

Stupeň hodnotenia	Kritériá hodnotenia ústneho prejavu (prezentácia prejavu)
Výborný	<ul style="list-style-type: none"> • Kontaktoval sa s poslucháčmi • Rečníkovi bolo dobre rozumieť • Hlavná myšlienka bola po celú dobu jasná • Príklady boli presvedčivé a dobre zvolené • Slovná zásoba bola výrazovo bohatá • Nevyskytovali sa žiadne jazykové chyby ani chyba v stavbe vety • Dĺžka prejavu bola primeraná a mala spád • Prejav bol výzvou k diskusii
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

	<ul style="list-style-type: none"> 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

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

Stupeň hodnotenia	Výborný	Chváľitebný	Dobrý	Dostatočný	Nedostatočný
Kritériá hodnotenia					
Porozumenie téme	Porozumel téme dobre	V podstate porozumel	Porozumel s nedostatkami	Porozumel so závažnými nedostatkami	Neporozumel téme
Používanie odbornej terminológie	Používal samostatne	Používal s malou pomocou	Vyžadoval si pomoc	Robil zásadné chyby	Neovládal
Vecnosť, správnosť a komplexnosť odpovede	Bol samostatný, tvorivý, pohotový, pochopil	Bol celkom samostatný, tvorivý a pohotový	Bol menej samostatný, nekomplexný a málo pohotový	Bol nesamostatný, často vykazoval chyby,	Bol nesamostatný, ťažkopádny, vykazoval zásadné chyby

	súvislosti			nechápal súvislosti	
Samostatnosť prejavu	Vyjadroval sa výstižne, súvisle a správne	Vyjadroval sa celkom výstižne a súvisle	Vyjadroval sa nepresne, niekedy nesúvisle, s chybami	Vyjadroval sa s problémami, nesúvisle, s chybami	Nedokázal sa vyjadriť ani s pomocou skúšajúceho
Schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov	Správne a samostatne aplikoval	Celkom správne a samostatne aplikoval	Aplikoval nepresne, s problémami a s pomocou skúšajúceho	Aplikoval veľmi nepresne, s problémami a zásadnými chybami	Nedokázal aplikovať
Pochopenie praktickej úlohy	Porozumel úlohe dobre	V podstate porozumel	Porozumel s nedostatkami	Porozumel so závažnými nedostatkami	Neporozumel úlohe
Voľba postupu	Zvolil správny a efektívny postup	V podstate zvolil správny postup	Zvolil postup s problémami	Zvolil postup s problémami a s pomocou skúšajúceho	Nezvolil správny postup ani s pomocou skúšajúceho
Výber prístrojov, strojov, zariadení, náradia, materiálov, surovín	Zvolil správny výber	V podstate zvolil správny výber	Zvolil výber s problémami	Zvolil výber s problémami a s pomocou skúšajúceho	Nezvolil správny výber ani s pomocou skúšajúceho
Organizácia práce na pracovisku	Zvolil veľmi správnu organizáciu	V podstate zvolil dobrú organizáciu	Zvolil organizáciu s problémami	Zvolil organizáciu s problémami a s pomocou skúšajúceho	Nezvládol organizáciu
Kvalita výsledku práce	Pripravil kvalitný produkt / činnosť	V podstate pripravil kvalitný produkt / činnosť	Pripravil produkt / činnosť s nízkou kvalitou	Pripravil produkt / činnosť s veľmi nízkou kvalitou	Pripravil nepodarok
Dodržiavanie BOZP a hygieny pri práci	Dodržel presne všetky predpisy	V podstate dodržel všetky predpisy	Dodržel predpisy s veľkými problémami	Dodržel iba veľmi málo predpisov	Nedodržiaval predpisy

3.3.1 VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6323 K HOTELOVÁ AKADÉMIA

Stredná odborná škola obchodu a služieb, Nábr. J. Kalinčiaka1, 971 01 Prievidza považuje vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov za najvýznamnejšiu kategóriu celého procesu. Naším cieľom je poskytovať žiakovi spätnú väzbu, prostredníctvom ktorej

získava informácie o tom, ako danú problematiku zvláda, ako dokáže zaobchádzať s tým, čo sa naučil, v čom sa zlepšil a v čom má ešte nedostatky. Hodnotenie žiaka vychádza z jasne stanovených cieľov a konkrétnych kritérií, ktorými sa dá jeho výkon zmerať. Preto neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia musí byť aj konkrétne odporúčanie alebo rada, ako má žiak ďalej postupovať, aby svoje nedostatky odstránil. Kontrolu vyučovacieho procesu budeme orientovať na skúšanie a hodnotenie žiakov.

Skúšanie

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

Hodnotenie

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

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

Neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia žiaka je aj jeho správanie, prístup a postoje. Hodnotenie

nikdy nesmie viesť k znižovaniu dôstojnosti, sebadôvery a sebaúcty žiaka.

3.3.2 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 činností, organizácia vlastnej práce a pracoviska, udržiavanie poriadku na pracovisku, dodržiavanie predpisov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, starostlivosť o životné prostredie, hospodárne využívanie surovín, materiálov a energie.

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

Žiak:

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

Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou výchovného zamerania.

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

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

Žiak:

- Preukázal tvorivosť a samostatnosť prejavu
- Si osvojil potrebné 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, zručnosti 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*

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

Známka sa stanovuje na základe nižšie uvedenej stupnice, pričom sa počet bodov získaných v písomke vydeli počtom otázok x 100.

100% - 90% = výborný

89% - 75% = chválitebný

74% - 50% = dobrý

49% - 30% = dostatočný

29% - 0% = nedostatočný

Klasifikácia odborných vyučovacích predmetov teoretického vyučovania zohľadňuje:

- aktivitu v prístupe k činnostiam, záujem o ne a vzťah k nim,
- dodržiavanie stanovených termínov,
- presnosť, výstižnosť a odborná a jazyková správnosť ústneho, písomného a grafického prejavu,
- kvalitu výsledkov činnosti,
- osvojenie účinných metód samostatného štúdia,
- schopnosť žiaka posudzovať správnosť použitých postupov a v prípade potreby aj nástrojov informačných a komunikačných technológií pri riešení rôznych úloh,
- schopnosť argumentovať a diskutovať o kvalite a efektívnosti rôznych postupov,
- schopnosť správne navrhnúť postup riešenia danej úlohy poskladaním z menších úloh, zovšeobecňovaním iných postupov, analógiou, modifikáciou, kontrolou správnosti riešenia, nachádzaním a opravou chýb,
- schopnosť porovnávať rôzne postupy a princípy, analyzovať ich, hľadať vzťahy,
- schopnosť riešiť konkrétne situácie pomocou známych postupov a metód, schopnosť demonštrovať použitie princíпов a pravidiel na riešenie úloh, na vyhľadávanie a usporiadanie informácií, prezentovať informácie a poznatky,
- porozumenie požadovaných pojmov, princíпов a zručností, schopnosť ich vysvetliť, ilustrovať, zdôvodniť, uviesť príklad, interpretovať, prezentovať najmä pomocou zodpovedajúcich nástrojov informačných a komunikačných technológií,
- schopnosť riešiť úlohy a prezentovať informácie samostatne ale aj v skupine žiakov.

Klasifikácia odborných vyučovacích predmetov praktického vyučovania – predmet odborný výcvik a predmet prax

Predmety praktického vyučovania majú charakter praktickej činnosti. Praktické vyučovanie sa vykonáva vo forme odborného výcviku alebo praktického cvičenia. Pri klasifikácii výsledkov v odborných vyučovacích predmetoch s prevahou praktického zamerania sa v súlade s požiadavkami výkonových štandardov, obsahových štandardov, učebných osnov stanovených v školských vzdelávacích programoch hodnotí:

- a) vzťah k práci a k praktickým činnostiam,
- b) osvojenie praktických zručností a návykov, zvládnutie účelných spôsobov práce,
- c) schopnosť spolupracovať pri riešení úloh,
- d) využitie získaných teoretických vedomostí v praktických činnostiach,
- e) aktivita, samostatnosť, tvorivosť, iniciatíva v praktických činnostiach, talent,
- f) kvalita výsledkov činností,
- g) organizácia vlastnej práce a pracoviska, udržiavanie poriadku na pracovisku,
- h) dodržiavanie predpisov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, ochrane pred požiarom a starostlivosť o životné prostredie,
- i) dodržiavanie stanovených termínov,
- j) hospodárne využívanie surovín, materiálov, energie, prekonávanie prekážok v práci,
- k) obsluha a údržba výrobných alebo laboratórnych zariadení a pomôcok, nástrojov, náradia a meradiel. Výchovno-vzdelávacie výsledky v predmetoch odborný výcvik a prax sa klasifikujú podľa kritérií :

Stupňom 1 – výborný sa žiak klasifikuje:

- a) Ak sústavne prejavuje kladný vzťah k práci, k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu.
- b) Pohotovo, samostatne a tvorivo využíva získané teoretické poznatky pri praktickej činnosti. Ovláda zručnosti, spôsobilosti, ktoré požadujú výkonové štandardy, obsahové štandardy, učebné osnovy pre praktickú prípravu.
- c) Praktické činnosti vykonáva pohotovo, samostatne a tvorivo uplatňuje získané

zručnosti a návyky.

d) Bezpečne ovláda postupy a spôsoby práce, dopúšťa sa len menších chýb, výsledky jeho práce sú bez závažných nedostatkov. Účelne si organizuje vlastnú prácu, udržuje pracovisko v poriadku.

e) Vedome dodržiava predpisy o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a ochrane pred požiarom a aktívne sa stará o životné prostredie. Vzorne obsluhuje a udržuje pracovné prostriedky.

f) Aktívne prekonáva vyskytujúce sa prekážky.

g) Má mimoriadnu snahu o zvládnutie úlohy.

h) Pozitívne spolupracuje so spolužiakmi a vyučujúcim, ochotne pomáha.

i) Dodržiava termíny.

Stupňom 2 – chválitebný sa žiak klasifikuje:

a) Ak prejavuje kladný vzťah k práci, k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu.

b) Samostatne, ale menej tvorivo a s menšou istotou využíva získané teoretické poznatky pri praktickej činnosti.

c) Praktické činnosti vykonáva samostatne, v postupoch a spôsoboch práce sa nevyskytujú podstatné chyby.

d) Výsledky jeho práce majú drobné nedostatky.

e) Účelne si organizuje vlastnú prácu, pracovisko udržuje v poriadku. Vedome dodržiava predpisy o bezpečnosti ochrane zdravia pri práci a ochrane pred požiarom a stará sa o životné prostredie.

f) Pracovné prostriedky obsluhuje a udržuje s drobnými nedostatkami.

g) Prekážky v práci prekonáva s občasnou pomocou.

h) Má snahu o zvládnutie úlohy.

i) Pozitívne spolupracuje so spolužiakmi a vyučujúcim, ochotne pomáha.

j) Dodržiava termíny.

Stupňom 3 – dobrý sa žiak klasifikuje:

a) Ak prejavuje vzťah k práci, k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu prevažne kladne, s menšími výkyvmi.

b) S pomocou vyučujúceho uplatňuje získané teoretické poznatky pri praktickej činnosti.

c) V praktických činnostiach sa dopúšťa chýb a pri postupoch a spôsoboch práce a v umeleckej praxi pri využívaní umeleckých schopností, potrebuje občasnú pomoc vyučujúceho.

d) Výsledky práce majú nedostatky. Vlastnú prácu organizuje menej účelne, udržuje pracovisko v poriadku.

e) Dodržiavanie predpisov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a ochrane pred požiarom si vyžaduje usmernenie vyučujúceho a v malej miere prispieva k tvorbe a ochrane životného prostredia.

f) Pri obsluhu a údržbe pracovných prostriedkov ho musí častejšie usmerňovať vyučujúci.

g) Prekážky v práci prekonáva s častou pomocou vyučujúceho.

h) Prejavuje snahu o zvládnutie úlohy

i) Pozitívne spolupracuje so spolužiakmi a vyučujúcim, ochotne pomáha

j) Dodržiavanie termínov býva podmienené aktivitou vyučujúceho.

Stupňom 4 – dostatočný sa žiak klasifikuje:

a) Ak pracuje bez záujmu a vzťahu k práci, k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu.

b) Získané teoretické poznatky vie pri praktickej činnosti využiť len za sústavnej pomoci vyučujúceho. V praktických činnostiach, zručnostiach a návykoch sa dopúšťa väčších chýb.

- c) Pri voľbe postupov a spôsobov práce sústavne potrebuje pomoc vyučujúceho a vo výsledkoch práce má závažné nedostatky.
- d) Prácu vie organizovať za sústavnej pomoci vyučujúceho, menej dbá na poriadok pracoviska, dodržiavanie predpisov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a ochrane pred požiarom a taktiež o životné prostredie.
- e) V obsluhu a údržbe pracovných prostriedkov sa dopúšťa závažných nedostatkov. Prekážky v práci prekonáva len s pomocou vyučujúceho. Porušuje zásady hospodárnosti využívania surovín, materiálu a energie.
- f) Prejavuje malý záujem o zvládnutie úlohy.
- g) Spolupráca so spolužiakmi a vyučujúcim je na nízkej úrovni.
- h) Dodržiavanie termínu je podmienené neustálou aktivitou vyučujúceho.

Stupňom 5 – nedostatočný sa žiak klasifikuje:

- a) Ak neprejavuje záujem o prácu a jeho vzťah k praktickým činnostiam a k pracovnému kolektívu nie je na potrebnej úrovni.
- b) Nevie ani s pomocou vyučujúceho uplatniť získané teoretické poznatky pri praktickej činnosti.
- c) V praktických činnostiach, zručnostiach a návykoch má neakceptovateľné nedostatky.
- d) Pracovný postup nezvládne ani s pomocou vyučujúceho.
- e) Výsledky jeho práce sú nedokončené, neúplné, nepresné, nedosahujú ani dolnú hranicu predpísaných ukazovateľov.
- f) Prácu na pracovisku si nevie organizovať, nedbá na poriadok pracoviska.
- g) Neovláda predpisy o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a ochrane pred požiarom a nedbá na ochranu životného prostredia.
- h) V obsluhu a údržbe pracovných prostriedkov má vážne nedostatky. Nevyužíva hospodárne suroviny, materiál a energiu.
- i) Nemá záujem o zvládnutie úlohy.
- j) Nespolupracuje so spolužiakmi a ani s vyučujúcim.
- k) Termíny nedodržiava.

3.4. Povinné materiálno-technické a priestorové zabezpečenie

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy na Nábreží J. Kalinčiaka 1, Prievidza a v budovách na Ul. energetikov 1, Prievidza.

Praktické vyučovanie sa vykonáva v nasledovných dielňach praktického vyučovania

- Dom služieb KALINA, Nábrežie J. Kalinčiaka 3, Prievidza
- cukrárska dielňa, Nábrežie J. Kalinčiaka 1, Prievidza
- školská jedáleň, Nábrežie J. Kalinčiaka 1, Prievidza
- A klub, Svätoplukova 31, Prievidza
- Kozmetický salón „Visage 4you“

Normatív vybavenosti dielní, odborných učební, tried a stredísk praktického vyučovania je v súlade s Normatívom základného vybavenia pracovísk praktického vyučovania pre naše učebné a študijné odbory.

Základné priestorové podmienky

a) Zabezpečenie prevádzky školy

1. Školský manažment

Kancelária riaditeľa školy

Kancelária pre zástupcov riaditeľa školy TV

Kancelária pre zástupcov riaditeľa školy PV

Kancelária pre personalistu školy

Kancelária pre ekonomický úsek

Kancelária zástupcu riaditeľa pre TEČ

2 miestnosti na odkladanie pedagogickej dokumentácie

Sociálne zariadenie

2. Pedagogickí zamestnanci

kabinety pre učiteľov, kabinet výchovných poradcov

3. Nepedagogickí zamestnanci školy

Kancelária pre sekretariát

Príručný sklad s odkladacím priestorom na čistiace potreby, kancelárske potreby

Archív – školský, ekonomický

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, kotolňa, práčovňa, sklad prádla

Kancelária pre vedúcu vychovávateľiek, kancelária vychovávateľiek, miestnosť pre službu,

miestnosť pre mimoriadne udalosti, spoločenská miestnosť

4. Hygienické priestory, sociálne zariadenia, šatne

5. Sklad učebných pomôcok, didaktickej techniky

6. Knižnica, 3 študovne na školskom internáte

b) Makrointeriéry

1. Školská budova

2. Školský dvor

3. Školská jedáleň, skladové priestory, výdajňa, stolovňa

4. Internát – 36 izieb pre žiakov

c) Vyučovacie interiéry

1. Klasické triedy – 32 tried pre teoretické vyučovanie

2. Odborné triedy – 2 odborné jazykové učebne, odborné učebne pre odbory spoločného stravovania, 5 odborných učební pre VT a ADK, učebňa pre náboženskú výchovu, cvičné kuchyne.

3. Telocvične - 2, posilňovňa

d) Vyučovacie exteriéry

1. školské ihrisko

Personálne podmienky

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

3.5. Podmienky na zabezpečenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní

Podmienky bezpečnej práce pri vyučovacom procese sú zabezpečované v súlade s právnymi predpismi a ostatnými predpismi na zaistenie BOZP, zásadami bezpečnej práce a bezpečnými pracovnými postupmi. Priestory, v ktorých prebieha teoretické a praktické vyučovanie neohrozujú bezpečnosť a zdravie žiakov.

Škola zabezpečuje odstraňovanie nebezpečenstiev a ohrození, ak to nie je možné, plánuje a vykonáva opatrenia na ich odstránenie alebo obmedzenie.

Problematika BOZP je bližšie riešená v Smernici na zaistenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, ktorá stanovuje základné podmienky a postupy na zaistenie bezpečnosti a ochrany zdravia žiakov, na vylúčenie alebo obmedzenie faktorov podmieňujúcich vznik pracovných a školských úrazov, poškodení zdravia a všeobecné zásady prevencie. Smernica stanovuje a bližšie konkretizuje práva a povinnosti pedagogických zamestnancov, ďalších zamestnancov školy, práva a povinnosti žiakov vyplývajúce zo všeobecne záväzných právnych predpisov.

Škola má vypracovanú Smernicu, ktorá stanovuje zásady odbornej prípravy zamestnancov v oblasti bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.

Žiaci sú pri nástupe do školy zrozumiteľne a preukázateľne oboznamovaní s právnymi predpismi a ostatnými predpismi na zaistenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, so zásadami bezpečnej práce, zásadami ochrany zdravia pri práci, zásadami bezpečného správania na pracovisku, s bezpečnými pracovnými postupmi, s vyskytujúcimi sa a predvídateľnými nebezpečenstvami, ich účinkami na zdravie a s ochranou pred nimi, so zákazom vstupu do priestorov, zdržiavaním sa v priestore a vykonávaním činností, ktoré by mohli bezprostredne ohroziť ich život alebo zdravie, o opatreniach a postupe v prípade poškodenia zdravia vrátane poskytnutia prvej pomoci, so všeobecnými požiadavkami ochrany pred požiarmi v objekte a priestoroch školy, s rozmiestením hasiacich zariadení, hasiacich prístrojov a so spôsobom ich použitia, so spôsobom vyhlasovania požiarneho poplachu, povinnosťami pri vzniku požiaru vyplývajúce z požiarnych poplachových smerníc a z požiarneho evakuačného plánu a overované sú ich znalosti.

Priestory pre výučbu zodpovedajú svojimi podmienkami požiadavkám stanovených v zdravotníckych predpisoch (hygienické požiadavky na priestory, prevádzka školských zariadení, bezpečná prevádzka, používanie strojov, prístrojov a pod.). Nácvik a precvičovanie činností 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, protipožiarными predpismi a s technologickými postupmi
- používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarным predpisom
- používanie ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov
- vykonávanie stanoveného dozoru na pracoviskách žiakov, pričom sa vymedzia stupne dozoru nasledovne:
 - práca pod dozorom si vyžaduje sústavnú prítomnosť osoby poverenej dozorom, ktorá dohliada na dodržiavanie BOZP a pracovného postupu. Táto osoba musí zrakovo obsiahnuť všetky pracovné miesta tak, aby mohla bezpečne zasiahnuť v prípade porušenia BOZP

- práca pod dohľadom si vyžaduje prítomnosť osoby poverenej dohľadom kontrolovať pracoviská pred začatím práce a pokiaľ nemôže zrakovo všetky pracoviská obsiahnuť, v priebehu práce ich obchádza a kontroluje

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

4. OSOBITOSTI A PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO-VZDELÁVACIMI POTREBAMI

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

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

Štúdium v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia vzhľadom k svojim špecifikám nemôže byť poskytnuté pre žiakov s mentálnym, zmyslovým a telesným postihnutím, ako aj žiakom s autistickým syndrómom, s poruchami psychického a sociálneho vývinu. Vo všeobecnosti môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Uchádzači nesmú trpieť predovšetkým: prognosticky závažným ochorením obmedzujúcim funkcie horných končatín (porucha hrubej a jemnej motoriky), prognosticky závažným ochorením funkcie nosného a pohybového systému (ochorenia chrčtice, ploché nohy, vybočenie kolien, stav po kongenitálnej luxácii bedier), prognosticky závažným ochorením dýchacích ciest, srdcovými a cievnyimi ochoreniami (varixy), prognosticky závažným ochorením kože horných končatín prognosticky závažnými a nekompenzovanými formami epilepsie a epileptických syndrémov a kolapsových stavov vzhľadom k predpokladanej obslužnej práci, psychickými chorobami (alkoholizmus, toxikománia, nervové choroby, prognosticky závažnými ochoreniami oka a sluchu, endokrinnými ochoreniami a imunodeficitnými stavmi, chronickými chorobami pečene. Pred prijatím do odboru je potrebné vyšetrenie na bacilonosičstvo. Uchádzač musí mať platný zdravotný preukaz. Zdravotnú spôsobilosť uchádzačov posúdi a písomne potvrdí dorastový lekár, v prípade zmenenej pracovnej schopnosti aj posudková komisia sociálneho zabezpečenia.

Integrácia žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia

Tento vzdelávací program je otvorený 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 kaderník - vizážista 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 zástupcu
- 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 internátny poriadok

5. CHARAKTERISTIKA ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6323 K HOTELOVÁ AKADÉMIA

5.1 Popis vzdelávacieho programu

Príprava v školskom vzdelávacom programe Stravovacie služby v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia a zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované formou odbornej praxe priamo na pracoviskách zamestnávateľov. Päťročný študijný odbor hotelová akadémia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre odborné činnosti súvisiace so stravovacími a ubytovacími službami, prácami súvisiacimi i s riadením a organizovaním. Predpokladom pre prijatie do päťročného študijného odboru je úspešné ukončenie základnej školy a zdravotná spôsobilosť uchádzačov. Pri prijímaní sa okrem toho hodnotí prospech, správanie na základnej škole, záujem uchádzačov o daný odbor a výsledok Monitoru. Stratégia výučby školy vytvára priestor pre rozvoj nielen odborných, ale aj všeobecných a kľúčových kompetencií.

Vzdelávacia oblasť: Teoretické vzdelávanie

Najväčší dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky, chémie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania.

Vzdelávacia oblasť: Praktická príprava

V odbornom vzdelávaní je pripravovaný samostatne manipulovať so surovinami a materiálom potrebným na vytvorenie finálneho produktu, vykonávať výpočty a kalkuláciu surovín a materiálov. Vzdelávacie štandardy sú zvolené tak, aby umožnili žiakovi prakticky používať zásady správnej výrobnéj a prevádzkovej praxe, zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Žiak si prakticky osvojí zásady komunikácie so zákazníkom, zásady prijímania objednávky, inkasovania a vyúčtovania. Žiak si prehĺbuje svoje vedomosti a zručnosti v cvičnej firme alebo v rámci praktických ekonomických cvičení. Učí sa riešiť komplexné hospodárske, obchodné a iné prípady. Osvojuje si elementárne zásady práce s jednotlivcami i menším kolektívom, zoznamuje sa s činiteľmi ovplyvňujúcimi úspešnosť manažérskej práce a samostatného podnikania. (viď vzdelávacie oblasti). Po absolvovaní najmenej 1400 vyučovacích hodín praktického vyučovania, z ktorých najmenej 1200 vyučovacích hodín tvorí prax, sa žiakovi okrem vysvedčenia o maturitnej skúške vydáva aj výučný list.

V rámci praxe žiaci získavajú teoretické vedomosti a praktické zručnosti na úseku obsluhy, prípravy pokrmov nápojov, riadenia a organizácie gastronomického, ubytovacieho zariadenia, ako aj podnikov cestovného ruchu. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie. Praktické vyučovanie je organizované formou praxe v škole - v školskom zariadení a priamo na pracoviskách u zamestnávateľov. Praktická príprava prebieha v 1. ročníku v školských odborných učebniach (cvičné kuchyne), v 2., 3., 4. a 5. ročníku v školských odborných učebniach a zmluvných zariadeniach reštauračného a ubytovacieho charakteru. Vybraní žiaci majú možnosť vykonávať súvislú odbornú prax v zahraničí (Švajčiarsko, Nemecko, Cyprus, Španielsko a i.).

Praktická príprava prebieha pod dozorom odborného učiteľa, inštruktora – zamestnanca podniku praxe. Pri zabezpečovaní stravovania pre verejnosť si žiaci osvojujú potrebné návyky v komunikácii s hosťom, klientmi, prijímaní objednávok, servírovaní, vyúčtovaní, vykonávajú prípravné a upratovacie práce (ukončovacie práce). Ďalšie odborné zručnosti (barmanské, somelierske) žiaci získavajú pri rôznych spoločenských akciách (recepce, bankety) buď v reštauráciách pri komerčných objednávkach alebo v rámci praktických cvičení, pri zabezpečovaní výstav a školských prezentácií. Dôvodom takejto organizácie je skutočnosť, aby si žiaci precvičili a vyskúšali aj také zručnosti, situácie a javy, ktoré sa v bežnej praxi vyskytujú zriedkavo. Tieto aktivity prebiehajú pod dozorom učiteľa odborných gastronomických predmetov. Takéto podujatia sú pre žiakov veľmi lákavé, motivujúce a inšpirujúce.

Časť odborného praxe máme zabezpečenú zmluvnými vzťahmi s fyzickými a právnickými osobami. Žiaci v priebehu štúdia sa dostanú na rôzne pracoviská, nakoľko ich práca sa pravidelne strieda.

Študijný odbor 6323 K hotelová akadémia integruje teoretické a praktické vyučovanie. V 1. , 2 ročníku dominujú vyučovacie predmety všeobecného zamerania. Praktické vyučovanie je súčasťou predmetov technika obsluhy a technológia prípravy pokrmov. V 3. a 4. ročníku absolvujú prax v rozsahu 6 hod. týždenne, v 5. ročníku spolu 70 hodín. Tieto vyučovacie aktivity prebiehajú pod dozorom učiteľov odborných gastronomických predmetov, učiteľov praxe a inštruktora – zamestnancov podniku praxe. Kontrolu priebehu praxe vykonávajú pracovníci poverení riaditeľom školy. Zameriavajú sa hlavne na rešpektovanie obsahu dohody, pracovnú morálku, zručnosti o odbornosť žiakov. Informácie získavajú pozorovaním a rozhovorom s kompetentnými zamestnancami organizácie a so žiakmi. Z každej kontroly vypracujú zápis. V rámci možností zjednávajú nápravu priamo na mieste. O závažných nedostatkoch neodkladne informujú ZRS, riaditeľa školy. Poznatky z priebehu praxe sú prerokované v predmetovej komisii.

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 žiakovi 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 – zaraďovanie 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.

5.2 Základné údaje o štúdiu

Kód a názov študijného odboru: **6323 K hotelová akadémia**

Dĺžka štúdia:	5 rokov
Forma štúdia:	Denné štúdium pre absolventov základnej školy
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:	a. podmienky prijatia na štúdium ustanovuje vykonávací predpis o prijímacom konaní na stredné školy b. zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium.
Spôsob ukončenia štúdia:	maturitná skúška
Doklad o dosiahnutom vzdelaní:	maturitné vysvedčenie a výučný list
Poskytnutý stupeň vzdelania:	Úplné stredné odborné vzdelanie ISCED 3A
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:	Absolvent nájde uplatnenie v hotelierstve a gastronómii
Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):	možnosti ďalšieho vzdelávania v pomaturitnom štúdiu a na vysokej škole

Organizácia výučby

Príprava v školskom vzdelávacom programe Stravovacie služby v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia a zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované formou odbornej praxe priamo na pracoviskách zamestnávateľov. Päťročný študijný odbor hotelová akadémia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre odborné činnosti súvisiace so stravovacími a ubytovacími službami, prácami súvisiacimi i s riadením a organizovaním.

Predpokladom pre prijatie do päťročného študijného odboru je úspešné ukončenie základnej školy a zdravotná spôsobilosť uchádzačov. Pri prijímaní sa okrem toho hodnotí prospech, správanie na základnej škole, záujem uchádzačov o daný odbor a výsledok Monitoru.

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

komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky, chémie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je pripravovaný samostatne manipulovať so surovinami a materiálom potrebným na vytvorenie finálneho produktu, vykonávať výpočty a kalkuláciu surovín a materiálov. Vzdelávacie štandardy sú zvolené tak, aby umožnili žiakovi prakticky používať zásady správnej výrobnjej a prevádzkovej praxe, zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.

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

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy na Nábřeží J. Kalinčiaka 1, Prievidza. Praktická príprava prebieha v školských prevádzkach, vo vyšších ročníkoch v reštauračných zariadeniach. Kľúčové, všeobecné a odborné kompetencie sú rozvíjané priebežne a spôsob ich realizácie je konkretizovaný v učebných osnovách jednotlivých vyučovacích predmetov. Škola bude rozvíjať aj kompetencie v rámci pracovného prostredia školy napr. schopnosť autonómneho rozhodovania, komunikačné zručnosti, posilňovanie sebaistoty a sebavedomia, schopnosť riešiť problémy a správať sa zodpovedne. 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 doporučenie špeciálnych pedagógov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy. Študijný odbor 6323 K hotelová akadémia nie je vhodný pre žiakov s mentálnym postihnutím. Vylučujú sa poruchy funkcií pohybového aparátu horných a dolných končatín, poruchy chrbtice a jemnej motoriky horných končatín, alergické a chronické ochorenia kože, bacilonosičstvo a poruchy imunity voči infekciám, poruchy zraku

a reči, ochorenia nervovej sústavy, epileptické záchvaty. Pre tento odbor sa vyžaduje zdravotný preukaz.

Činnosť školy v oblasti spoločenského a kultúrneho života je veľmi bohatá a pestrá nielen pri aktivitách súvisiacich s činnosťou školy, ale aj v mimoškolskej oblasti. Žiaci svoje odborné vedomosti a zručnosti prezentujú na mnohých súťažiach v dekoratívnom líčení na celoslovenských výstavách aj výstavách v zahraničí. Týchto aktivít sa zúčastňujú aj učitelia všeobecných a odborných predmetov vo funkcii pedagogického dozoru. Samostatnosť, húževnatosť a pracovitosť našich žiakov býva ocenená tak zo strany školy, ako i usporiadateľov výstav. V rámci pomoci a ochrany životného prostredia sa minulý rok žiaci zapojili do finančnej zbierky na ochranu zvierat a v rámci Dňa narcisov do finančnej zbierky na Ligu proti rakovine. Veľké množstvo záujmových krúžkov ponúkalo našim žiakom efektívne využívať svoj voľný čas a odpútať ich od negatívnych javov, ktoré sa dejú v spoločnosti.

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

5.2.2 Zdravotné požiadavky na žiaka

Do študijného odboru 6323 K hotelová akadémia môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Nesmú trpieť poruchami funkcie pohybového systému, predovšetkým horných končatín, ktoré znemožňujú pohybovú koordináciu a jemné pohyby rúk a ťažké postihnutie chrbtice. Nesmie trpieť chronickými a alergickými ochoreniami kože, najmä rúk a tváre, srdcovými chorobami, závažnými ochoreniami CNS a psychickými poruchami. Nesmú trpieť poruchami sluchu a vážnymi poruchami zraku.

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

Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje:

1. Pracovné oblečenie a pracovné pomôcky:

a) do obsluhy

- čierna sukňa (5cm nad kolená, viac nie) u dievčat

- čierne nohavice u chlapcov

- biela košela

- pohodlné čierne topánky

- príručník

- biely keprový plášť s dlhým rukávom
- kaviarenská tácka, čašnícky otvárac

b) do kuchyne

- biela kuchárska zástera
- kuchársky rondon
- biele nohavice
- biela šatka trojrohá
- biela čiapka (šatka) na vlasy pre dievčatá
- kuchárska čapica – hríbik – pre chlapcov
- kuchynské utierky
- protišmykové biele topánky
- biele ponožky

2. Zdravotný preukaz pre prácu v potravinárstve

Zakazuje sa nosenie „píringu“, extravagantných účesov.

6. PROFIL ABSOLVENTA

Celková charakteristika absolventa

Absolvent študijného odboru 6323 K hotelová akadémia je kvalifikovaný pracovník so širokým odborným a všeobecným vzdelaním, schopný vykonávať odborné činnosti v hotelierstve a v spoločnom stravovaní. Je schopný samostatne podnikáť, vykonávať práce súvisiace s riadením a organizovaním hospodárskej činnosti a prevádzky v hotelových zariadeniach. Je schopný vykonávať ekonomické činnosti spojené so získaním a spracovaním informácií v oblasti poskytovania služieb, zásobovania, odbytu, vedenia administratívy, účtovníctva a rozvojových programov hotelierstva. Ovláda a využíva informačno-komunikačné technológie, základy hospodárskej korešpondencie, účtovnej evidencie. Je dostatočne adaptabilný v príbuzných odboroch činnosti, využíva nevyhnutné všeobecné vzdelanie, je schopný pracovať v kolektíve ale aj samostatne. Vie používať racionálne metódy práce, konať cieľavedome, rozvážne a rozhodne v súlade s právnymi normami. Je pripravený na okamžitý vstup do praxe. Má dobré komunikačné schopnosti v dvoch cudzích jazykoch.

TEORETICKÉ VZDELÁVANIE

Výkonové štandardy

Absolvent má:

Absolvent má:

- poznať organizačnú štruktúru riadenia rozvoja hotelierstva v jednotlivých regiónoch SR, činnosť organizácií tretieho sektora, orientovaných na rozvoj hotelierstva,
- popísať možnosti využívania informačno-komunikačných technológií a internetu v riadiacej činnosti,
- popísať zásady spoločenského správania, spoločenský protokol, diplomatický protokol,

- popísať metódy a formy komunikácie s klientmi v rôznych oblastiach činnosti výkonu práce aj v cudzom jazyku,
- popísať skladbu ľudského tela, základy hygieny, psychohygieny, základy výživy ľudí a zásady správneho spôsobu života,
- vysvetliť zásady správneho stolovania a uplatňovania nových trendov v stolovaní,
- popísať techniku jednoduchej a zložitej obsluhy a stolovania pri bežnom stolovaní a pri slávnostných gastronomických príležitostiach,
- poznať chemické zloženie potravín, princípy technológie výroby a spracovania,
- popísať základné druhy potravín a surovín a ich vhodnosť pre zdravie ľudí,
- aplikovať princípy a technologické postupy prípravy pokrmov podľa všeobecných záväzných receptúr a jednotlivo schválených receptúr,
- popísať modernú gastronomickú techniku, nové technológie a zásady ich používania,
- popísať zásady dispozičného riešenia skladovacích, výrobných, odbytových, ubytovacích a pomocných zariadení,
- poznať základy z geografie a cestovného ruchu,
- popísať zásady a pravidlá vyhotovovania hospodárskych písomností po vecnej, štylistickej, gramatickej a formálnej stránke vo vyučovacom jazyku a v 2 cudzích jazykoch,
- aplikovať zásady bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci, hygienické predpisy a HACCP,
- popísať zásady ochrany a tvorby životného prostredia,
- poznať nevyhnutnosť a dôležitosť rozvoja telesnej kultúry a športovania, osobnej hygieny a správnej životosprávy v aplikácii na prácu s hotelovým hosťom,
- poznať medzinárodnú gastronómiu.

6.2 Kľúčové kompetencie

Absolvent študijného odboru 6323 K hotelová akadémia po absolvovaní vzdelávacieho programu disponuje týmito kompetenciami:

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

Ide o schopnosti, ktoré žiak získava za účelom aktívneho zapojenia sa do spoločnosti s jasným zmyslom pre vlastnú identitu a smer života, zvyšovanie výkonnosti, sebazdokonaľovanie sa. Patria sem schopnosti nevyhnutné pre pracovný a spoločenský život, ktoré v konkrétnych situáciách umožnia žiakom primerane ústne a písomne sa vyjadrovať, spracovávať a využívať písomné materiály, znázorňovať, vysvetľovať a riešiť problémové úlohy a situácie komplexného charakteru, čítať, rozumieť a využívať text. Tieto kompetencie sú veľmi úzko späté s osvojovaním si kultúry myslenia a poznávania, vyhľadávania, uchovávanía, využívania a vytvárania informácií, s rozvojom schopnosti komunikovať v dvoch cudzích jazykoch. Žiaci získaním týchto spôsobilostí sa naučia akým spôsobom sa vymieňajú informácie, ako generovať produktívne samoriadené učenie, zapamätajú si, že učenie je v konečnom dôsledku sociálny proces prispôbovania učebného prostredia pre integráciu aj zo znevýhodnených sociálnych skupín.

Absolvent má:

- vyjadrovať a zdôvodňovať svoje názory
- reprodukovat' a interpretovať prečítaný alebo vypočutý text v materinskom a cudzom

jazyku

- podať výklad a popis konkrétneho objektu, veci alebo činnosti
- vyjadrovať sa nielen podrobne a bohato, ale aj krátko a výstižne
- aktívne komunikovať v najmenej dvoch cudzích jazykoch
- vedieť samostatne rozhodovať o úprave informačného materiálu vzhľadom na druh oznámenia a širší okruh užívateľov
- štylizovať listy (formálne, neformálne), informačné útvary (inzerát, oznam), vyplňovať formuláre (životopis, žiadosť)
- navrhovať návody k činnostiam, písať odborné materiály a dokumenty v materinskom a cudzom jazyku
- osvojovať si grafickú a formálnu úpravu písomných prejavov
- spracovávať písomné textové informácie (osnova, výpisky, denník) a materiály podľa účelu oznámenia a s ohľadom na potreby užívateľa
- orientovať sa, získať, rozumieť a aplikovať rôzne informácie, posúdiť ich význam v osobnom živote a v povolani
- vyhľadávať a využívať jazykové a iné výrazové prostriedky pri riešení zadaných úloh a tém v dvoch cudzích jazykoch
- vedieť prijímať a tvoriť text, chápať vzťahy medzi rečovou situáciou, témou a jazykovým prejavom v materinskom a cudzom jazyku
- rozlišovať rôzne druhy a techniky čítania, ovládať orientáciu sa v texte a jeho rozbor z hľadiska kompozície a štýlu v materinskom a cudzom jazyku
- ovládať operácie pri práci s počítačom
- pochopiť a vyhodnocovať svoju účasť na procese vzdelávania a jeho výsledku, ktorý zabezpečuje právo voľného pohybu občana, žiť, študovať a pracovať v podmienkach otvoreného trhu práce
- pochopiť a osvojiť si metódy informačnej a komunikačnej technológie včítane možnosti učenia sa formou on-line
- oboznámiť sa s motivačnými vzdelávacími programami, ktoré sú zamerané na riešenie problémov a poskytovanie prístupných príležitostí pre celoživotné vzdelávanie, ktoré vytvára možnosť virtuálnej komunikácie medzi lokálnymi komunitami

b) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

Sú to schopnosti, ktoré sa využívajú pri riadení medziľudských vzťahov, za účelom aktívneho zapojenia sa do spoločnosti. Od žiaka sa vyžaduje regulovať správanie, prehodnocovať základné zručnosti, zapájať sa do medziľudských vzťahov, pracovať v tíme, preberať zodpovednosť sám za seba a za prácu iných, schopnosť starať sa o svoje zdravie a životné prostredie, rešpektovať všeludské etické hodnoty, uznávať ľudské práva a slobody

Absolvent má:

- významne sa podieľať na stanovení zodpovedajúcich krátkodobých cieľov, ktoré smerujú k zlepšeniu vlastnej výkonnosti
- vedieť samostatne predkladať jednoduché návrhy a projekty, formulovať, pozorovať, triediť a merať hypotézy
- overovať a interpretovať získané údaje
- rozhodovať o princípoch kontrolného mechanizmu
- rozvíjať vlastnú aktivitu, samostatnosť, sebazpoznanie, sebadôveru a reprodukčné myslenie
- samostatne predkladať návrhy na výkon práce, za ktorú je zodpovedný

- predkladať primerané návrhy na rozdelenie jednotlivých kompetencií pre ostatných členov tímu a posudzovať spoločne s učiteľom a s ostatnými, či sú schopní určené kompetencie zvládnuť
- ovládať základy modernej pracovnej technológie a niesť zodpovednosť za prácu v životnom prostredí, jeho ochranu, bezpečnosť a stratégiu jeho rozvoja
- samostatne pracovať a zapájať sa do práce kolektívu, riadiť jednoduchšie práce v menšom kolektíve, niesť zodpovednosť aj za prácu druhých
- vytvárať, objasňovať a aplikovať hodnotový systém a postoje
- určovať vážne nedostatky a kvality vo vlastnom učení, pracovných výkonoch a osobnostnom raste
- stanovovať si ciele a priority podľa svojich osobných schopností, záujmov, pracovnej orientácie a životných podmienok
- plniť plán úloh smerujúci k daným cieľom a snažiť sa ich vylepšovať formou využívania sebakontroly, sebaregulácie, sebahodnotenia a vlastného rozhodovania
- overovať získané poznatky, kriticky posudzovať názory, postoje a správanie druhých
- mať zodpovedný vzťah k svojmu zdraviu, starať sa o svoj fyzický a duševný rozvoj, byť si vedomí dôsledkov nezdravého životného štýlu a závislostí
- prijímať a plniť zodpovedne dané úlohy
- predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

c) **Schopnosť tvorivo riešiť problémy**

Tieto schopnosti sa využívajú na identifikovanie problémov, na ich analýzu a stanovenie efektívnych postupov, perspektívnych stratégií a vyhodnocovanie javov. Sú to schopnosti, ktoré sa objavujú v náročnejších podmienkach, aj pri riešení problémov ľudí, ktorí sa nevedia zaradiť do spoločenského života. Žiaci musia byť schopní vyhodnocovať základné dopady, napr. dopad na životné prostredie, dopad nerozvážnych rozhodnutí alebo príkazov, pracovný a osobný dopad v širšom slova zmysle ako je ekonomický blahobyt, telesné a duševné zdravie a pod. Sú to teda schopnosti, ktoré na základe získaných vedomostí umožňujú stanoviť jednoduché algoritmy na vyriešenie problémových úloh, javov a situácií a získané poznatky využívať v osobnom živote a povolání.

Absolvent má:

- objasňovať formou systematického poznávania najzávažnejšie rysy problémov, využívať za týmto účelom rôzne všeobecne platné pravidlá
- získavať samostatným štúdiom všetky nové informácie vzťahujúce sa priamo k objasneniu neznámych oblastí problému
- zhodnotiť význam rozmanitých informácií, samostatne zhromažďovať informácie, vytriediť a využiť len tie, ktoré sú pre objasnenie problému najdôležitejšie
- určovať najzávažnejšie rysy problému, zvažovať rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobějších súvislostiach, stanoviť kritériá pre voľbu konečného optimálneho riešenia
- vedieť vybrať vhodné postupy pre realizáciu zvoleného riešenia a dodržiavať ho
- poskytovať ľuďom informácie (oznamovanie, referovanie, rozprávanie, vyučovanie)
- vedieť ovplyvňovať ľudí (prehováranie, presvedčovanie)

- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi

d) **Podnikateľské spôsobilosti**

Absolvent má:

- pochopiť podstatu a princíp podnikania, mať predstavu o základných právnych, ekonomických, administratívnych, osobnostných a etických aspektoch súkromného podnikania
- orientovať sa v rôznych štatistických údajoch a vedieť ich využívať pre vlastné podnikanie
- samostatne plánovať finančné prostriedky vzhľadom na potreby a ciele podnikania
- viesť systém jednoduchého a podvojného účtovníctva a stratégiu odpisov
- vedieť efektívne využívať všetky zdroje na dosiahnutie priaznivého výsledku hospodárenia
- ovládať právne predpisy v oblasti obchodných a pracovnoprávných vzťahoch
- pracovať so základnými informáciami v dvoch cudzích jazykoch
- rozpoznávať a rozvíjať kvality riadiaceho zamestnanca s aspektom na komunikatívne schopnosti, asertivitu, kreativitu a odolnosť voči stresom
- vedieť vystihnúť princípy odmeňovania a oceňovania aktívnych a tvorivých zamestnancov a motivovať ich
- ovládať princípy priebežnej kontroly, diagnostiky skutočného stavu a úrovne podniku
- využívať zásady konštruktívnej kritiky, vedieť primerane kritizovať, ale aj znášať kritiku od druhých
- ovplyvňovať druhých a koordinovať ich úsilie
- operatívne sa rozhodovať a prijímať opatrenia
- vykonávať aj nepopulárne, ale správne opatrenia a rozhodnutia, myslieť systémovo a komplexne
- rešpektovať právo a zodpovednosť
- mať zodpovedný postoj k vlastnej profesijnej budúcnosti a ďalšiemu vzdelávaniu, uvedomovať si význam celoživotného učenia a byť pripravený prispôbovať sa k zmeneným pracovným podmienkam
- sledovať a hodnotiť vlastný úspech vo svojom učení, prijímať hodnotenie výsledkov svojho učenia zo strany iných ľudí
- poznať možnosti ďalšieho vzdelávania, hlavne v odbore prípravy a povolání
- mať prehľad o možnostiach uplatnenia na trhu práce v danom odbore, cieľavedome a zodpovedne rozhodovať o svojej budúcej profesii a vzdelávacej ceste
- mať reálnu predstavu o pracovných a iných podmienkach v odbore, o požiadavkách zamestnávateľov na pracovné činnosti a vedieť ich porovnávať so svojimi predstavami a reálnymi predpokladmi
- dokázať vyhľadávať a posudzovať podnikateľské príležitosti v súlade s realitou trhového prostredia, svojimi predpokladmi a ďalšími možnosťami.

e) **Spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote**

Sú to schopnosti, ktoré umožňujú žiakom žiť plnohodnotným sociálnym životom a tak prispievať k zvyšovaniu spoločenskej úrovne. Sú základom pre ďalšie získavanie vedomostí, zručností, postojov a hodnotovej orientácie. Cestou získaných schopností žiaci zdokonaľujú svoj osobnostný rast, vlastné učenie, využívajú seba poznávanie, sebakontrolu a sebareguláciu pre prácu v kolektíve, prijímajú zodpovednosť za vlastnú prácu a prácu ostatných. Svojim podielom prispievajú k životu a práci k spoločnosti založených na vedomostiach, prispievajú k rozvíjaniu demokratického systému spoločnosti, k trvalo udržateľnému hospodárskemu a sociálnemu rozvoju štátu so

zodpovednosťou voči životnému prostrediu, zachovaniu života na zemi, rozvíjaní vzájomného porozumeniu si medzi osobami a skupinami, rozvíjajú svoje schopnosti ako je empatia, súcit, tolerancia, rešpektovanie práv a slobôd.

Absolvent má:

- porozumieť systémovej (globálnej) podstate sveta
- uvedomiť si a rešpektovať, že telesná, citová, rozumová i vôľová zložka osobnosti sú rovnocenné a vzájomne sa dopĺňajú
- konať zodpovedne, samostatne a iniciatívne, nielen vo svojom vlastnom záujme, ale aj vo verejnom záujme
- poznať a rešpektovať, že neexistuje iba jeden pohľad na svet
- orientovať sa na budúcnosť vo svojom vzťahu k Zemi
- uvedomiť si, že rozhodnutia, ktoré sa prijmu a činy, ktoré vykonajú jednotlivci alebo členovia skupiny, budú mať vplyv na globálnu prítomnosť a budúcnosť
- poznať, uznávať a podporovať alternatívne vízie vo vzťahu k udržateľnému rozvoju, ľudskému zdraviu a zdraviu našej planéty,
- uvedomiť si a čiastočne pochopiť globálne podmienky, rozvoj a trendy súčasného sveta
- pochopiť globálnu povahu sveta a úlohu jednotlivca v ňom, rozvoj masovokomunikačných prostriedkov, dopravných prostriedkov, masovej turistiky a komunikačných systémov
- chápať problémy zachovania mieru, bezpečnosti jednotlivcov, národov a štátov, zachovávaní a ochrany životného prostredia, vyčerpania nerastných surovín, liečenia civilizačných nemocí, populačnej explózie v rozvojových krajinách, drogovej závislosti najmä mladistvých, sexuálnej výchovy a pozitívne pristupovať k riešeniu týchto problémov
- uvedomiť si a orientovať sa v problematike nerovnomerného hospodárskeho rozvoja, etnických, rasových a náboženských konfliktov, terorizmu a navrhovať cesty na ich odstránenia
- chápať pojmy spravodlivosť, ľudské práva a zodpovednosť, aplikovať ich v globálnom kontexte
- tvorivo riskovať, primerane kritizovať, jasne sa stavať k riešeniu problémov, rýchle sa rozhodovať, byť dôsledný, inšpirovať druhých pri vyhľadávaní podnetov, iniciatív a vytváraní možností
- dodržiavať zákony, rešpektovať práva a osobnosť druhých ľudí, ich kultúrne špecifiká, vystupovať proti neznášanlivosti, xenofóbii a diskriminácii
- konať v súlade s morálnymi princípmi a zásadami spoločenského správania, prispievať k uplatňovaniu hodnôt demokracie
- uvedomovať si vlastnú kultúrnu, národnú a osobnostnú identitu, pristupovať s toleranciou k identite druhých
- zaujímať sa aktívne o politické a spoločenské dianie u nás a vo svete
- uznávať tradície a hodnoty svojho národa, chápať jeho minulosť i súčasnosť v európskom a svetovom kontexte
- podporovať hodnoty miestnej, národnej, európskej a svetovej kultúry a mať k nim vytvorený pozitívny vzťah

6.3 Odborné kompetencie

a) Požadované vedomosti

Absolvent má:

- vedomosti o základných ekonomických pojmoch, vedomosti o štruktúre národného hospodárstva,
- vedomosti o zásadách prípravy podnikateľského plánu a rozvoji podnikateľských činností
- v podmienkach trhovej ekonomiky
- pozná zásady manažmentu a personalistiky, princípy a úlohy personálneho manažmentu
- pozná základné právne normy a legislatívu v oblasti ekonomiky, obchodných zmlúv, a vzťahov
- zásady spoločenského správania, spoločenský protokol
- pozná základy výživy ľudí a zásady správneho spôsobu života
- pozná zásady správneho stolovania a uplatňovania nových trendov v stolovaní
- pozná techniku jednoduchej a zložitej obsluhy pri bežnom a slávnostnom stolovaní
- chemické zloženie potravín, princípy výroby a spracovania
- modernú gastronomickú techniku, nové technológie a zásady ich používania
- základy z geografie a cestovného ruchu
- zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci
- vedomosti z oblasti prípravy jedál a prípravy nápojov

b) Požadované zručnosti

- Absolvent vie:
- získavať, spracúvať a využívať ekonomické informácie
- viesť a spracovať agendu malého a veľkého podnikateľského subjektu
- založiť a viesť skladovú evidenciu
- založiť a viesť prevádzkovú a finančnú evidenciu na úseku prijímania hostí v ubytovacom stredisku
- pracovať na užívateľskej úrovni s počítačom, s prostriedkami spojovacej a záznamovej techniky
- vykonávať všetky administratívne práce podniku
- uplatňovať hygienické predpisy, zásady bezpečnosti práce a ochrany zdravia, program
- HACCP

- zostaviť jedálny lístok
- vypracovať receptúry, normovať jedlá a nápoje, kalkulovať ceny
- senzoricky hodnotiť kvalitu potravín a pripravených jedál
- vykonať jednoduchú a zložitú formu obsluhy
- pripraviť a zabezpečiť servírovanie jedál v špeciálnych podmienkach

c) Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje:

- záujmom o celoživotné vzdelávanie a schopnosťou prijímať nové poznatky s ohľadom na vývoj a technický pokrok vo svojom odbore
- empatiou, toleranciou a prosociálnym správaním
- komunikatívnosťou a priateľskosťou
- trpezlivosťou, vytrvalosťou, flexibilitou a kreatívnosťou
- schopnosťou spolupráce, spoľahlivosťou, presnosťou
- primeranou sebareflexiou, sebadisciplínou, diskretnosťou a zodpovednosťou
- myslením v súvislostiach, rozhodným a rozvážnym konaním
- kultivovaným vystupovaním a správaním
- vysokou úrovňou environmentálneho vedomia
- schopnosťou pracovať v tíme, budovaním imidžu salónu, pozitívnym kontaktom so zákazníkom, samostatnou prácou, dodržovaním predpisov o ochrane spotrebiteľa, profesionálnou hrdosťou, zodpovednosťou za zverený majetok, schopnosťou riešiť konfliktné situácie

Tabuľka vzťahu kľúčových kompetencií k obsahu vzdelávania

Prehľad kľúčových kompetencií	Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti	Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti	Schopnosti tvorivo riešiť problémy	Podnikateľské spôsobilosti	Spôsobilosti využívať informačné technológie	Spôsobilosti byť demokratickým občanom
Prehľad názov predmetov	Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií					
Povinné všeobecnovzdelávacie predmety						
slovenský jazyk a literatúra	+	+	+	+	+	+
prvý cudzí jazyk	+	+	+	+	+	+
druhý cudzí jazyk	+	+	+	+	+	+
občianska náuka	+	+	+		+	+
etická/náboženská výchova	+	+	+		+	+
dejepis	+	+	+		+	+
chémia	+	+	+		+	+

matematika		+	+	+	+	
informatika	+	+	+	+	+	
telesná výchova	+	+	+			+
Povinné odborné predmety						
Aplikovaná informatika	+	+	+	+	+	
Technika obsluhy		+	+		+	
Náuka o výžive		+	+		+	
Účtovníctvo			+		+	
Náuka potravínach		+	+		+	
Administratíva a korešpondencia			+		+	
Technológia prípravy pokrmov		+	+		+	
marketing			+		+	
Právna náuka	+	+		+		+
Gastronomický cestopis	+	+		+		+
Ekonomika			+		+	
odborný výcvik	+	+	+		+	
Účelové kurzy						
Kurz pohybových aktivít v prírode		+	+	+		+
Kurz na ochranu života a zdravia	+	+	+			+

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

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

7. Rámcový učebný plán študijného odboru 6323 K hotelová akadémia

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola obchodu a služieb, Nábr. J. Kalinčiaka 1, 971 01 Prievidza					
Názov ŠkVP	Stravovacie služby					
Kód a názov ŠVP	62, ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I,II					
Kód a názov študijného odboru	6323 K hotelová akadémia					
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A					
Dĺžka štúdia	5 rokov					
Forma štúdia	Denná					
Druh školy	Štátna					
Vyučovacie jazyk	slovenský jazyk					
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku					
	1.	2.	3.	4.	5.	Spolu
Všeobecnovzdelávacie predmety c)	22	18	17	12	12	81
Jazyk a komunikácia						
slovenský jazyk a literatúra a)	3	3	3	3	3	15
prvý cudzí jazyk a), b)	4	4	4	4	4	20
druhý cudzí jazyk a), b)	4	4	4	3	3	18
Človek a hodnoty						
etická výchova/náboženská výchova a), e)	1	1	-	-		2
Človek a spoločnosť						
Dejepis	2		-	-		2
občianska náuka	1	2				3
Človek a príroda						
geografia	1					1
Chémia	2					2
Matematika a práca s informáciami						
matematika	2	2	2			6
informatika a), d)			2			2
Zdravie a pohyb						
telesná výchova a), f)	2	2	2	2	2	10
Odborné predmety	12	17	18	18	16	81
Teoretické vzdelávanie						
Administratíva a korešpondencia a) ADK		2	2			4
Aplikovaná informatika APE	-			1	2	3
Ekonomika EKO		3	2	2	2	9

Geografia cestovného ruchu	GOR			2	1		3
Hotelový a gastronomický manažment	HGM				4	4	8
Marketing	MKT					3	3
Náuka o potravinách	NPO	2					2
Náuka o výžive	NOZ		2				2
Právna náuka	PRN					2	2
Gastronomický cestopis	GCP	2	1				3
Účtovníctvo	UCT				4	3	7
Praktická príprava							
Technika obsluhy	TOB	3	4	4			11
Technológia prípravy pokrmov	EPP	5	5	2			12
Prax	PXA			6	6		12
Povinne voliteľné predmety					3	4	7
Aplikovaná ekonómia	APE					1	1
Komunikácia v I./II.CUJ	ANK/NJK				1	1	2
Animačné služby	ANS				2	2	4
Voliteľné predmety		0	0	0	1	1	2
3. cudzí jazyk					1	1	2
spolu	34	35	35	34	33	33	171
Účelové cvičenia							
Kurz pohybových aktivít v prírode							
Kurz na ochranu života a zdravia							
Odborné exkurzie							

Prehľad využitia týždňov

Činnosť	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník	5. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	33	33	33	30	
Maturitná skúška	-	-	-	1	
Časová rezerva (účelové kurzy, opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie ai.)	7	6	6	6	
Účasť na odborných akciách	-	1	1	-	
Spolu týždňov	40	40	40	37	

Poznámky k učebnému plánu:

- Trieda sa môže deliť na skupiny podľa súčasnej platnej legislatívy
- Žiaci si volia dva z cudzích jazykov : anglický, nemecký, ruský a španielsky. Riaditeľ školy môže na základe odporúčania predmetovej komisie povoliť aj vyučovanie iného cudzieho jazyka.
- Pri vyučovaní všeobecnovzdelávacích predmetov sa používajú učebné osnovy platné pre študijné odbory stredných odborných škôl

- d) Predmet má charakter cvičení
- e) Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov minimálne v rozsahu 1 týždennej vyučovacej hodiny v 1. ročníku. Predmety nie sú klasifikované, na vysvedčení a v katalógovom liste žiaka sa uvedie „absolvoval/-a“
- f) Predmet telesná výchova možno vyučovať 1 hodinu týždenne aj v popoludňajších hodinách a spájať ju do viachodinových celkov
- g) Žiaci si môžu podľa záujmu a potrieb vybrať voliteľné predmety v rozsahu vymedzenom učebným plánom. Štúdium voliteľného predmetu možno po ukončení každého ročníka prerušiť. Na štúdium voliteľných predmetov možno vytvárať skupiny žiakov z rôznych tried alebo ročníkov pri dodržaní smerníc. Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou a radou školy rozhodne, ktoré voliteľné predmety sa klasifikujú a ktoré sa neklasifikujú. Rozhodnutie urobí každoročne a zverejní ho do konca augusta kalendárneho roka.
- h) Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou cvičení (v laboratóriách, dielnach, odborných učebniach, cvičných firmách a pod.) a odbornej praxe. Na cvičeniach a odbornom výcviku sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa platných predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy je stanovený platnou legislatívou
- i) Žiaci v každom ročníku absolvujú exkurzie (1 až 2 dni v školskom roku) na prehĺbenie, upevnenie a rozšírenie poznatkov získaných v teoretickom vyučovaní. Exkurzie sú súčasťou výchovno-vzdelávacieho procesu. Pripravuje a vedie ich učiteľ, ktorého vyučovaci predmet najviac súvisí s obsahom exkurzie
- j) Povinnou súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov učebných odborov stredných odborných škôl v SR je učivo „Ochrana života a zdravia“. Obsah učiva sa realizuje účelovými cvičeniami a samostatným kurzom na ochranu človeka a prírody. Cvičenia sa uskutočňujú v 1. a 2. ročníku priamo v teréne. Samostatný kurz je organizovaný v 3. ročníku a je súčasťou plánu práce školy
- k) V 1. a 2. ročníku je súčasťou vyučovania týždenný telovýchovno-výcvikový kurz. Účelové kurzy sa realizujú v rámci sedemtýždňovej časovej rezervy v školskom roku. Plavecký výcvik sa realizuje 5 dní (7 hodín denne) v 1. ročníku. Lyžiarsko-výcvikový kurz sa organizuje v rozsahu 5 dní (7 hodín denne) v 2. ročníku
- l) Škola môže na základe požiadaviek praxe s prihliadnutím na možnosti uplatnenia absolventov zaviesť aj ďalšie voliteľné predmety po predchádzajúcom schválení MŠ SR. Za kvalitu vyučovania takto zavedených predmetov zodpovedá riaditeľ školy.
- m) Voliteľný predmet sa môže vyučovať len v prípade minimálneho počtu osem prihlásených žiakov
- n) Maturitná skúška sa organizuje podľa súčasne platnej školskej legislatívy.

8. Vzdelávacie oblasti

TEORETICKÉ VZDELÁVANIE

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- poznať organizačnú štruktúru riadenia rozvoja hotelierstva v jednotlivých regiónoch SR, činnosť organizácií tretieho sektora, orientovaných na rozvoj hotelierstva,
- popísať možnosti využívania informačno-komunikačných technológií a internetu v riadiacej

činnosti,

- popísať zásady spoločenského správania, spoločenský protokol, diplomatický protokol,
- popísať metódy a formy komunikácie s klientmi v rôznych oblastiach činnosti výkonu práce aj v cudzom jazyku,
- popísať skladbu ľudského tela, základy hygieny, psychohygieny, základy výživy ľudí a zásady správneho spôsobu života,
- vysvetliť zásady správneho stolovania a uplatňovania nových trendov v stolovaní,
- popísať techniku jednoduchej a zložitej obsluhy a stolovania pri bežnom stolovaní a pri slávnostných gastronomických príležitostiach,
- poznať chemické zloženie potravín, princípy technológie výroby a spracovania,
- popísať základné druhy potravín a surovín a ich vhodnosť pre zdravie ľudí,
- aplikovať princípy a technologické postupy prípravy pokrmov podľa všeobecných záväzných receptúr a jednotlivito schválených receptúr,
- popísať modernú gastronomickú techniku, nové technológie a zásady ich používania,
- popísať zásady dispozičného riešenia skladovacích, výrobných, odbytových, ubytovacích a pomocných zariadení,
- poznať základy z geografie a cestovného ruchu,
- popísať zásady a pravidlá vyhotovovania hospodárskych písomností po vecnej, stylistickej, gramatickej a formálnej stránke vo vyučovacom jazyku a v 2 cudzích jazykoch,
- aplikovať zásady bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci, hygienické predpisy a HACCP,
- popísať zásady ochrany a tvorby životného prostredia,
- poznať nevyhnutnosť a dôležitosť rozvoja telesnej kultúry a športovania, osobnej hygieny a správnej životosprávy v aplikácii na prácu s hotelovým hosťom,
- poznať medzinárodnú gastronómiu.

Obsahové štandardy

Administratíva a korešpondencia

Úlohou učiva je umožniť žiakovi osvojiť si základnú odbornú terminológiu z oblasti techniky administratívy a hospodárskej korešpondencie. Žiak sa naučí ovládať desaťprstovú hmatovú metódu,

dodržiavať platné normy pri vyhotovovaní písomností a formálnej úprave textu a vypracovávať vecne,

stylisticky a gramaticky správne písomnosti z hospodárskej praxe.

Geografia cestovného ruchu

Cieľom obsahového štandardu je ovládať všetky podstatné skutočnosti, vzťahujúce sa na podmienky

rozvoja cestovného ruchu Slovenska, jednotlivých krajín Európy a prehľadne aj ostatných svetadielov, z hľadiska rozmiestnenia hlavných stredísk cestovného ruchu a charakteristiky foriem

cestovného ruchu v týchto strediskách.

Potraviny a výživa

Cieľom obsahového štandardu je získať vedomosti o základných skupinách potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu. Žiak získa prehľad o obsahu základných živín, vitamínov a minerálnych látok v jednotlivých skupinách potravín. Naučí sa určiť biologickú a energetickú hodnotu potravín. Oboznámi sa s bežným sortimentom potravinárskych výrobkov, s ich výrobou, zásadami uskladnenia a s možnosťami použitia a úpravy. Osobitne dôležitou súčasťou obsahu je aj učivo z hygieny potravín, požiadavky na osobnú a prevádzkovú hygienu, ako aj hygienu pracovného prostredia. Žiak sa učí zodpovednosti za svoje vlastné zdravie i zdravie verejnosti. Žiak musí zvládnuť základnú stavbu tráviacej sústavy, látkový a

energetický metabolizmus, zásady správnej výživy, nové trendy v stravovaní, ochorenia spôsobené nesprávnou výživou a zostavovanie jedálnych lístkov pre rôzne druhy diét.

Technika obsluhy

Úlohou obsahového štandardu je umožniť žiakovi získať a osvojiť si všeobecné poznatky z oblasti spoločenského správania, vystupovania v rozličných pracovných aktivitách s osobitným zameraním na spoločenskú úroveň obsluhy a poskytovania služieb. V obsahu učiva je technika jednoduchej a zložitej obsluhy, obsluhy pri osobitných príležitostiach, žiak získava základné vedomosti, zručnosti a návyky spoločenského správania a diplomatického protokolu pri rôznych príležitostiach organizovaných v gastronomickom zariadení. Znalosť inventáru a jeho rozdelenie umožní žiakovi používať inventár v praxi v rôznych podmienkach a pri rôznych príležitostiach.

Technológia prípravy pokrmov

Obsahový štandard umožní žiakovi získať vedomosti o potravinách a surovinách, ich zložení, výživovej hodnote, o zásadách ich používania a správnej kombinácie, o zásadách osobnej hygieny a prevádzkovej hygieny v styku s potravinami. Žiak si osvojí činitele, ktoré vplyvajú na kvalitu pokrmov počas tepelnej úpravy a zmeny, ktoré nastanú počas spracovania potravín a surovín. Žiak sa naučí organizovať činnosť a získať zručnosť v príprave pokrmov, osvojí si metodiku tvorby a dodržiavania noriem prípravy pokrmov a nápojov, získa zručnosti v kalkulácii pripravovaných pokrmov a nápojov a určiť správny výber odbornej literatúry, hospodárne využívať potraviny, suroviny, energiu, zariadenie. Naučí sa zostaviť jedálny lístok pri rešpektovaní gastronomických zásad, využití nových trendov v gastronómii a osobitostí cudzích kuchýň a osvojí si uplatňovať v praxi zásady hygieny a bezpečnosti pri práci, HACCP.

PRAKTICKÁ PRÍPRAVA

Výkonové štandardy

Absolvent vie:

- dodržiavať pravidlá protipožiarnej ochrany a hygienické a protiepidemiologické pravidlá,
- pracovať podľa zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, v súlade s hygienickými predpismi gastronomickej prevádzky, resp. prevádzky ubytovacích služieb,
- získať ekonomické informácie vrátane ich spracúvaní a využívání,
- využívať v organizačnej a riadiacej práci a pri vedení agendy informačno-komunikačné technológie,
- orientovať sa v základných právnych normách a predpisoch a uplatňovať ich v praxi – Obchodný zákonník, Živnostenský zákon, Zákonník práce, daňové zákony,
- aplikovať základné právne normy ochrany majetku a ochrany spotrebiteľa,
- uplatňovať predpisy HACCP,
- vykonávať základné pracovné činnosti vo výrobných, odbytových a ubytovacích strediskách,
- používať odbornú terminológiu vo svojom odbore a využívať všeobecné poznatky, pojmy a zásady správania sa na pracovisku,
- aplikovať správne technologické postupy práce, prípravy pracoviska, pracovných prostriedkov a predmetov a ovláda ich údržbu,
- hodnotiť kvalitu surovín materiálov a tovaru,
- vykonávať základné normovanie spotreby surovín a materiálov a kalkulovať ceny,
- organizovať prácu pri používaní pracovných strojov, zariadenia a inventáru,
- používať moderné programy a systémy vo výrobných obchodných odbytových strediskách a v strediskách služieb a cestovného ruchu,
- využívať základné techniky a technológie na vytvorenie finálnych produktov a služieb,

- realizovať predaj, ponuku a služby na konkrétnej prevádzke,
- motivovať zákazníka ku kúpe tovaru a služieb,
- riadiť práce v bežnej gastronomickej prevádzke a pri gastronomických akciách,
- zostavovať jedálne a nápojové lístky podľa gastronomických pravidiel,
- voliť postupy práce, potrebné suroviny a zariadenia pre prípravu pokrmov,
- vykonávať základné spôsoby zmyslových skúšok akosti surovín a tovarov, preberanie, skladovanie a výdaj zásob, spôsoby uplatňovania reklamácií,
- pripraviť pokrmy teplej a studenej kuchyne podľa receptúr,
- uplatňovať techniky jednoduchej i zložitej obsluhy pri podávaní jedál a nápojov,
- uvádzať hostí,
- podávať informácie o jedlách a nápojoch,
- prijímať objednávky,
- pripraviť pracovisko a obsluhu pri osobitných druhoch slávnostného stolovania,
- pripraviť základné miešané nápoje a rôzne druhy kávy,
- podávať jedlá na úseku hotelových izieb,
- ovláda starostlivosť o ubytovacie priestory,
- používať vo výrobnom gastronomickom stredisku pracovné stroje, zariadenia a inventár,
- orientovať sa v novo vyvinutých technológiách, surovinách a materiáloch,
- používať základné techniky a technológie na vytvorenie finálnych produktov a poskytnutie služieb v spoločnom stravovaní, ubytovacích službách a cestovnom ruchu,
- realizovať ponuku v prevádzke spoločného stravovania, ubytovacích zariadeniach a v ostatných zariadeniach súvisiacich s cestovným ruchom,
- orientovať sa v novo vyvinutých technológiách, surovinách a materiáloch,
- používať základné techniky a technológie na vytvorenie finálnych produktov a poskytnutie služieb v spoločnom stravovaní, ubytovacích službách a cestovnom ruchu,
- komunikovať so zákazníkom pri predaji tovaru a poskytovaní služieb
- uplatňovať etické zásady komunikácie s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi a dôsledne zachovávať diskretnosť,
- vypočítava množstvá spotreby surovín pre pripravované pokrmy,
- používať základné právne normy ochrany majetku a ochrany spotrebiteľa,
- aplikovať základné obchodno-podnikateľské aktivity,
- dodržiavať zásady hmotnej zodpovednosti pri hospodárení so zverenými prostriedkami,
- pracovať s registračnou pokladnicou,
- vyhotoviť účet hosťovi za ubytovanie a stravovanie.

Obsahové štandardy

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 štruktúru a 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 kalkulácií spotreby surovín a materiálov. Učivo sa zameriava na všetky fázy, ktoré súvisia s prípravou jedál a nápojov - predbežnú úpravu základných surovín, úpravy a spracovania 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, prípravy múčnikov, prípravy teplých nápojov. V súvislosti s prípravou jedál sa žiaci naučia správne techniky expedície a estetickéj 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 žiakom vedieť zostaviť 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 a obsluhy pri osobitných príležitostiach. Učivo obsahuje aj prípravu slávnostných tabúľ, výzdobu odbytových stredísk, návrh dispozičného riešenia a dokončovanie pokrmov pred zrakom host'a. Ovládajú prácu v 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 host'a.

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, zariadení 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 službách. Žiak si osvojí zásady organizácie práce v gastronomických a ubytovacích prevádzkach. Učí sa používať 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 osnovy odborných predmetov

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 učebného odboru	6323 K hotelová akadémia
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	5 rokov
Forma štúdia	Denná

Názov predmetu	Náuka o potravinách
Časový rozsah výučby	2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín
Ročník	prvý
Kód a názov študijného odboru	6323 K – hotelová akadémia
Vyučovací jazyk	slovenský

1.Charakteristika predmetu

Úlohou predmetu je umožniť žiakom získať vedomosti o základných skupinách potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov. Žiaci získajú prehľad o obsahu základných živín, vitamínov a minerálnych látok v jednotlivých skupinách potravín. Naučia sa určiť biologickú a energetickú hodnotu potravín. Vedomosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so správnou výživou, jej zabezpečením, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Okrem toho sa oboznámia s bežným sortimentom potravinárskych výrobkov, s ich výrobou, zásadami uskladnenia, s možnosťami použitia a úpravy. Žiaci si musia uvedomiť, že potraviny už nie sú len nutnosť na prežitie, ale v posledných rokoch je zdravá výživa pre mnohé skupiny ľudí spôsob života a predstavuje stále sa rozširujúci trend. Preto sa pri výbere učiva prihliadalo na proporcionalitu a primeranosť učiva podľa potreby externých trendov ako aj podľa schopností žiakov.

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 hodnoty – poskytuje ucelený elementárny pohľad na okolitosť 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 I. ročníku, konkrétne v 1. TC – Potraviny a v 2. TC Hygiena potravín

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 I. ročníku v 2. TC Hygiena potravín a 14 TC Výrobky kvasného priemyslu

3. **Multikulturálna výchova (MKV)** 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 I. ročníku v 15.TC Nealkoholické nápoje a v 16. TC Povzbudivé pochutiny.

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

5. **Tvorba projektu a prezentačné činnosti (TPZ)** 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 I. ročníku v 1. TC – Potraviny a v 2. TC

Hygiena potravín a vo vybranom tematickom celku , kde žiak spracuje prezentáciu konkrétneho výrobku napr. vajcia.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu stimulujú rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporujú ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť.

Dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania a prehľbovania poznatkov je riešenie úloh z učiva jednotlivých celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzi predmetových vzťahov.

Osobitne dôležitou súčasťou obsahu je aj učivo z hygieny potravín, požiadavky na osobnú a prevádzkovú hygienu pracovného prostredia. Žiaci si osvoja hygienické predpisy, dôležitosť ich dodržiavania najmä v súvislosti s možnosťami nákazlivých chorôb, ktoré sa často rozširujú kontaminovanými potravinami.

Obsahové a výkonové štandardy

Predmet:	Náuka o potravinách		
Počet hodín:	2h týždenne / 66 h prvý ročník		
Tematický celok Názov	Poč. hod.	Vzdelávací štandard	
		Obsahový	Výkonový - žiak vie:
I. Potraviny	4	Pôvod, druhy a charakteristika potravín Zloženie potravín Biologická hodnota potravín Energetická hodnota potravín	Charakterizovať potraviny podľa pôvodu Popísať zloženie potravín Rozdeliť vitamíny Zdôvodniť význam bielkovín a sacharidov vo výžive Vysvetliť väzbu BH na príslušnú skupinu živín Vysvetliť pojem výživová hodnota potravín Uviesť jednotky EH a VH
II. Hygiena potravín	7	Hygiena, pojem, členenie Potravinový kódex Alimentárne nákazy Zodpovednosť za hygienu	Definovať pojmy: prevádzková osobná hygiena, HACCP Vymenovať štyri základné body legislatívnej Formy hygieny potravín Rozlíšiť zodpovednosť za hygienu pri práci s potravinami Charakterizovať vybrané ochorenia, nákazy a otravy potravín
III. Mlieko a mliečne Výrobky	5	Mlieko - význam, výroba, zloženie Mliečne výrobky - rozdelenie Syry Senzorické hodnotenie, skladovanie mlieka	Zdôvodniť význam mlieka vo výžive Charakterizovať jednotlivé zložky mlieka Popísať jednotlivé spôsoby spracovania a ošetrovania mlieka Popísať význam syrov vo výžive Rozdeliť syry podľa zrenia, spôsobu výroby a obsahu tukov v sušine Uviesť podmienky skladovania základných druhov mliečnych výrobkov
IV. Vajcia	2	Zloženie, chyby a skladovanie vajec Konzervovanie vajec	Vymenovať chyby vajec Popísať metódy zisťovania kvality vajec Načrtnúť stavbu vajca Vysvetliť triedenie vajec podľa PK Vymenovať základné potravinové zložky vajec
V. Mäso a mäsové výrobky	9	Mäso - zloženie, rozdelenie	Definovať pojem mäso

		Druhy mias Vnútornosti Mäsové výrobky Konzervy Hydina Zverina	Rozdeliť mäso podľa pôvodu Vysvetliť proces zrenia mäsa Uviesť rozdiely medzi baraním, jahňacím, Kanským králičím mäsom Rozdeliť MV podľa spôsobu výroby Objasniť trvanlivosť a príčiny kazenía udenárskych výrobkov Vymenovať druhy konzerv podľa obsahu mäsitej náplne Uviesť význam hydiny vo výžive Roztriediť jednotlivé druhy hydínového mäsa Stručne popísať 6 druhov zveriny
VI. Obilniny	4	Druhy obilnín Zloženie obilnín Výroba chleba a pečiva Výroba cestovín Skladovanie obilnín a obilninových výrobkov	Načrtnúť stavbu obilného zrna Vysvetliť zloženie obilnín Uviesť druhy mlynských výrobkov Stručne popísať výrobu chleba Uviesť chyby cestovín Vymenovať trhové druhy chleba a pekárenských výrobkov Klasifikovať cestoviny podľa výrobných surovín, tvaru a konečnej úpravy
VII. Strukoviny	2	Charakteristika a rozdelenie strukovín	Vysvetliť zloženie strukovín Popísať rôzne spôsoby konzervovania a uskladňovania strukovín Vymenovať chyby strukovín Objasniť senzorické posudzovanie kvality strukovín
VIII. Zemiaky	2	Biologická hodnota zemiakov Posudzovanie kvality zemiakov Druhy zemiakov	Vymenovať druhy zemiakov Vysvetliť pojem stolová hodnota zemiakov Objasniť využitie zemiakov v kuchyni podľa varných typov Vymenovať rôzne spôsoby uskladnenia zemiakov
IX. Cukor	3	Druhy cukrú Sladidlá Med	Vymenovať trhové druhy cukru Popísať výrobu cukru Vymenovať vlastnosti, druhy a význam sladidiel Objasniť význam, zloženie a druhy medu
X. Tuky	3	Druhy a zloženie tukov Rastlinné a živočíšne tuky Margaríny	Určiť postavenie tukov v zdravej výžive Uviesť zloženie tukov Popísať výrobu oleja Uviesť rozdelenie olejov Objasniť rozdiely medzi margarínom a STP Vysvetliť princíp stužovania tukov
XI. Zelenina	3	Druhy zeleniny Charakteristika zeleniny Skladovanie zeleniny	Poznať zloženie zeleniny Popísať spôsoby konzervovania zeleniny Opísať senzorické hodnotenie kvality zeleniny Uviesť 7 najčastejších chýb zeleniny
XII. Ovocie	3	Druhy ovocia Charakteristika ovocia Skladovanie ovocia	Poznať zloženie ovocia Popísať spôsoby konzervovania ovocia Opísať senzorické hodnotenie kvality ovocia Uviesť 7 najčastejších chýb ovocia
XIII. Huby	2	Druhy húb Skladovanie húb	Vymenovať druhy húb Charakterizovať vybrané druhy húb

			Uviest' spôsoby tepelného spracovania húb
XIV. Výrobky kvasného Priemyslu	6	Pivo Vino Lievoviny Droždie Ocot	Vymenovať suroviny na výrobu piva Definovať pojem šumivé víno Vymenovať suroviny na výrobu liehovín Opísať výrobu droždia Vymenovať suroviny na výrobu droždia Vymenovať chyby vína Vymenovať suroviny na výrobu šumivého vína Popísať výrobu prírodného vína Porozprávať o skladovaní výrobkov kvasného priemyslu
XV. Nealkoholické nápoje	3	Minerálne vody Prírodné šťavy Sirupy	Definovať pojem minerálne vody Klasifikovať minerálne vody Uviest' vlastnosti pitnej vody Objasniť zloženie limonád Vymenovať prírodné šťavy Uviest' zloženie sirupov Porozprávať o využití sirupov v gastronómii
XVI. Povzbudivé pochutiny	3	Káva Čaj Kakao Čokoláda	Definovať pojem káva Definovať pojem čaj Definovať pojem kakao Definovať pojem čokoláda Uviest' vlastnosti a zloženie kávy, čaju, kakaa, čokolády Objasniť výživové hľadisko kakaa a čokolády Popísať výrobu kakaového prášku a čokolády Porovnať obsah kofeínu v povzbudivých pochutinách
XVII. Koreniny a ostatné Pochutiny	5	Koreniny - druhy Bylinkové korenie Koreniace zmesi Soľ Horčica	Definovať pojmy korenie, soľ, koreniace zmesi, horčica Vysvetliť význam soli z hľadiska výživy a konzervácie Vymenovať druhy soli Zdôvodniť jódidovanie soli Uviest' vlastnosti horčice Vymenovať druhy horčice

Názov predmetu	NÁUKA O VÝŽIVE
Časový rozsah výučby	2 hod. týždenne spolu 66 hodín
Ročník	druhý
Kód a názov študijného odboru	6323 K hotelová akadémia
Vyučovaci jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Predmet má vytvoriť správny postoj mladého človeka k výžive a ku kvalite, tak vlastných ako aj ponúkaných stravovacích zvyklostí.

Odborný predmet náuka o výžive v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia medzi predmetovo súvisí s predmetom technológia prípravy pokrmov, technika obsluhy a praktická príprava.

Obsah predmetu je štruktúrovaný do tematických celkov, rozdelený na témy a podtémy.

Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete, súvisia so zdravou výživou, zachovávaním zásad správneho životného štýlu.

Cieľom predmetu je naučiť žiakov zodpovednosti za svoje vlastné zdravie i zdravie verejnosti, ktoré je základnou a rozhodujúcou podmienkou dosiahnutia harmonického a všestranného rozvoja človeka. Predmet má vytvoriť správny postoj mladého človeka k výžive a ku kvalite, tak vlastných ako aj ponúkaných stravovacích zvyklostí.

Žiak musí zvládnuť základnú stavbu tráviacej sústavy, látkový a energetický metabolizmus, zásady správnej výživy, nové trendy v stravovaní, ochorenia spôsobené nesprávnou výživou a zostavovanie jedálnych lístkov pre rôzne druhy diét.

Získané vedomosti musí vedieť uplatniť v praxi a musí dokázať usmerňovať výživové povedomie ľudí vo svojom okolí.

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

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 II. ročníku, konkrétne v 7. TC – Zásady správnej výživy

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 II. ročníku v 8. Civilizačné ochorenia a ich liečba_ výživou kvasného priemyslu

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 II. ročníku v 9. Alternatívne spôsoby stravovania pochutiny.

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 druhom ročníku 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 v II. ročníku v 2. Význam hormónov v látkovej premene a vo vybranom tematickom celku, kde žiak spracuje prezentáciu vybranej témy.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností a majú podporovať cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť žiakov. Pri výučbe sa využije forma výkladu, riadeného rozhovoru, samostatná práca s odbornou literatúrou, odbornými časopismi, internetom.

Hodnotenie a klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu.

Obsahové a výkonové štandardy

Predmet:	Náuka o výžive		
Počet hodín:	2h týždenne / 66h		druhý ročník
Tematický celok Názov	Poč. hod.	Vzdelávací štandard	
		Obsahový	Výkonový - žiak vie:
I. Činnosť NS, OS, VS, DS v prosee látkového metabolizmu NS - nervová sústava OS - obehová sústava VS - vylučovacia sústava DS - dýchacia sústava	8	NS - stavba, zloženie OS - srdce, krvný obeh DS - význam pre látkovú premenu VS - stavba, močové cesty	Poznať stavbu jednotlivých sústav Vysvetliť podstatu NS Vysvetliť podstatu DS Vysvetliť podstatu VS Vysvetliť podstatu OS Porozprávať o OS človeka Vysvetliť význam DS pre látkovú premenu Diskutovať o jednotlivých sústavách a ich význame pre človeka
II. Význam hormónov v látkovej premene	5	Podmозgová žľaza Nadobličky Pohlavné žľazy Štítia žľaza, príštítné telieska Langerhansenove ostrovčeky pankreasu	Poznať stavbu a činnosť jednotlivých endokrinných žliaz Porozprávať o význame hormónov v látkovej premene Diskutovať na tému štítia žľaza a jej význam pre človeka Porozprávať o pohlavných žľazách u muža a ženy
III. Tráviaca sústava	11	Stavba TS, jej význam pre látkový metabolizmus Zloženie TS Ústna dutina, hltan Žalúdok Tenké črevo Hrubé črevo Pečeň	Poznať stavbu a činnosť jednotlivých častí TS Diskutovať o význame TS v látkovej premene Porozprávať o potrebe poznania tráviacej sústavy gastronomického manažéra Vymenovať zloženie TS

		Žlčník Pankreas Prehľad trávenia Prehľad vstrebávania	Vymenovať hlavné funkcie TS Vysvetliť rozdiel medzi tenkým a hrubým črevom Načrtnúť ako prebieha trávenie u človeka
IV. Metabolizmus	5	Premena bielkovín Premena tukov Premena sacharidov Premena energie Bazálny a celkový metabolizmus	Charakterizovať bazálny metabolizmus vysvetliť rozdiel medzi bazálnym a celkovým metabolizmom Porovnať premeny základných živín - B,T,S
V. Význam a premena minerálnych solí	3	Význam elektrolytov Význam makro zložiek vo výžive Význam mikro zložiek vo výžive	Poznať význam makro a mikro zložiek pre ľudský organizmus Vymenovať ich zdroje Porovnať pozitívne a negatívne účinky
VI. Vitamíny vo výžive	5	Vitamíny rozpustné v tukoch A,D, E, K Vitamíny rozpustné vo vode Vitamíny B skupiny Vitamín C	Poznať význam vitamínov vo výžive Vysvetliť význam vitamínov A,D,E,K Porozprávať o vitamínoch skupiny B Zdôvodniť potrebu vitamínu C Definovať vitamíny
VII. Zásady správnej výživy a alternatívne stravovanie	13	Racionálna výživa Denný pitný režim Vláknina v zdravej výžive Bio potraviny Výživové doplnky Zásado- a kyselino-tvorné potraviny Vegetariánstvo Makrobiotika Delená strava	Vymenovať základné zásady druhov stravovania Poznať riziká nedodržania týchto zásad Porozprávať o výhodách a nevýhodách vybraných druhov alternatívneho stravovania Porozprávať o negatívnych účinkoch alkoholu Vedieť sa orientovať v rôznych výživových doplnkoch na trhu Vysvetliť rozdiel medzi bio a ostatnými potravinami Porozprávať o zásadotvorných potravinách Porozprávať o kyselinotvorných potravinách Navrhnuť JL racionálnej výživy Diskutovať na tému delená strava Vymenovať druhy vegetariánskej výživy Porozprávať o výhodách a nevýhodách makrobiotického stravovania v podmienkach SR
VIII. Civilizačné ochorenia	8	Srdcovo cievne ochorenia	Vymenovať civilizačné ochorenia

a ich liečba výživou		Cholesterol Rakovina Ochorenia pohybového aparátu Obezita Alergie Iné civilizačné choroby	Popísať stupne obezity Porozprávať o dobrom a zlom cholesterole Navrhnuť JL pre obézneho človeka Diskutovať o možnostiach liečby civilizačných chorôb stravou Vymenovať iné druhy civilizačných chorôb
IX. Energetická a výživová hodnota jedla	8	Energetická hodnota jedál Výživová hodnota jedál Práca s tabuľkami	Definovať energetickú hodnotu Definovať výživovú hodnotu Vypočítať energetickú hodnotu vybraného jedla Navrhnuť správnu výživovú hodnotu jedla dojčiacej ženy Navrhnuť správnu výživovú hodnotu jedla dieťaťa predškolského veku Naučiť sa používať tabuľky výživových hodnôt Vymenovať výživové látky potravín

Názov predmetu	Gastronomický cestopis
Časový rozsah výučby	2 hod. týždenne, spolu 66 hodín/ 33 hodín
Ročník	Prvý/ druhý
Kód a názov študijného odboru	6323 K hotelová akadémia
Vyučovaci jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Cieľom predmetu je poznať gastronomické pravidlá zostavovania jedál, príprava polievok a hlavných jedál z mäsa jatočných zvierat a charakterizovať hlavné druhy múčnikov a spôsob ich podávania. Predmet poskytne žiakom široké spektrum praktických informácií a vedomostí o gastronómii cudzích národov. V snahe poskytnúť cudzincom v našich zariadeniach čo najkvalitnejšie stravovacie služby sa žiaci dozvedia základné charakteristiky stravovacích návykov iných národov a v rámci istej spoločenskej nutnosti budú tieto návyky poznať aj v prípade navštívenia rôznych častí sveta.

Cieľom tohto predmetu je prehĺbiť u žiakov odborné vedomosti, pričom sa užšie špecializuje na gastronómiu jednotlivých štátov sveta. Vychádza sa pritom zo súčasnosti stravovacích zvykov s najnovšími poznatkami súčasnej gastronómie. Ovládanie základov gastronomických zvyklostí rôznych kútov sveta prinesie možnosti oživenia ponuky služieb v spoločnom stravovaní.

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

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 II. ročníku, 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 v II. ročníku 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 v II. ročníku 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 estetickú kvality prostredia a vyučuje sa v II. ročníku 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 v II. ročníku .Vyučuje sa v II. ročníku vo všetkých tematických celkoch .

2. Cieľom predmetu je naučiť žiakov

- nadobudnúť poznatky z oblasti zásad správneho stravovania spojené s osobitosťami jednotlivých regiónov
- porovnávať regionálnu technológiu úpravy jedál v klasickej, tradičnej i modernej kuchyni
- prípravu výrobkov regionálnej studenej kuchyne,
- prípravu krajových polievok, špeciálnych omáčok
- prípravu špeciálnych regionálnych bezmäsitých jedál
- špeciálne regionálne mäsité pokrmy a vnútornosti
- regionálne teplé a studené múčniky
- typické jedlá pri rôznych sviatočných príležitostiach a tradíciách v nadväznosti na región.

Obsahové a výkonové štandardy

Predmet:	Gastronomický cestopis		
Počet hodín:	2h týždenne / 66 h		prvý ročník
Tematický celok Názov	Poč. hod.	Vzdelávací štandard	
		Obsahový štandard	Výkonový štandard - žiak vie:
I. Úvod do predmetu	4	Úlohy a ciele predmetu Základy hygieny kuchynských zariadení a priestorov BOZP Kvalita a hygiena potravín HACCP	Uviesť základné pravidlá hygieny kuchynských zariadení Charakterizovať ciele predmetu Naučiť sa pracovať s príručkou HACCP Popísať základné bezpečnostné predpisy Poznať normy studenej a teplej
II. Základné technologické postupy	3	Receptúry na výrobu teplých a studených pokrmov Predbežná úprava potravín, zmeny a straty na potravinách Základné technologické postupy a úpravy potravín	Poznať normy studenej a teplej kuchyne Vymenovať tepelné úpravy pokrmov Charakterizovať predbežnú úpravu potravín Vymenovať druhy pečenia Vysvetliť rozdiel medzi varením a dusením Popísať spôsoby varenia potravín Uviesť druhy mias vhodné na vyprážanie
III. Zelenina, ovocie, obilniny, strukoviny, huby, vajcia, mlieko	10	Rozdelenie zeleniny Príprava zeleniny a základné spôsoby tepelnej úpravy Zemiaky Základné spôsoby tepelnej úpravy zemiakov Ovocie – rozdelenie Základné spôsoby tepelnej úpravy ovocia Obilniny - charakteristika Základné spôsoby tepelnej úpravy obilnín Huby - použitie v kuchyni Vajcia - základné spôsoby úpravy vajec Mlieko a mliečne výrobky	Porozprávať o význame zeleniny vo výžive človeka Vybrať vhodnú tepelnú úpravu vajec Popísať predbežnú prípravu zemiakov Vhodne kombinovať mlynské výrobky s ovocím Charakterizovať vybrané druhy ovocia Špecifikovať využitie strukovín v kuchyni Pomenovať vybrané druhy húb Odôvodniť využitie mlieka v stravovaní Uviesť príklad na využitie húb v kuchyni Vhodne kombinovať mlynské výrobky s ovocím Roztriediť obilniny podľa pôvodu Navrhnuť vhodnú tepelnú úpravu vybraného druhu ovocia Odôvodniť prečo je dôležitá konzumácia mliečnych výrobkov

IV. Jednoduché studené pokrmy	3	Význam jednoduchých studených pokrmov Základná technológia prípravy marinád a majonéz Jednoduché šaláty, obložené chlebíčky a chuťovky	Vymenovať druhy studených pokrmov Vymenovať druhy marinád Poznať prípravu marinád Vysvetliť rozdiel medzi marinádou a majonézou Načrtnúť použitie majonéz pri príprave studených šalátov Vypočítať množstvo surovín potrebných na prípravu istého množstva chlebíčkov
V. Polievky a omáčky	5	Význam a rozdelenie polievok Biele, špeciálne, diétne a ovocné polievky Polievky z rýb, zveriny, Baraniny Typické slovenské polievky Omáčky - význam a druhy	Porozprávať o význame polievok v stravovaní Vymenovať špeciálne polievky Popísať postup prípravy hnedých polievok Uviesť špeciálne polievky Povedať typické slovenské polievky Vymenovať základné rozdiely prípravy hnedých a bielych polievok Zopakovať postup prípravy polievok z rýb Zdôvodniť podávanie ovocných polievok Rozdeliť omáčky podľa použitých surovín Popísať prípravu bešamelovej omáčky Vymenovať základné hnedé omáčky Zatriediť vybrané druhy omáčok medzi teplé a studené
VI. Prílohy	4	Prílohy k hlavným pokrmom Druhy príloh - rozdelenie Prílohy zo zemiakov Prílohy z múky, strukovín, Prílohy zo zeleniny a ovocia	Vymenovať druhy príloh Vybrať vhodné prílohy zo zemiakov k rôzne pripraveným druhom mias Popísať prípravu príloh zo zemiakového cesta Uviesť aké druhy zemiakov sú vhodné na vybrané prílohy zo zemiakov Uviesť príklad na prípravu príloh z cestovín Vymenovať cestovinové prílohy Použiť vhodnú prílohu k vypráženým mäsám Vymenovať prílohy zo zeleniny Uviesť kedy je vhodná ovocná príloha
VII. Základy regionálnej gastronómie	4	História slovenskej kuchyne Najpoužívanejšie suroviny slovenskej kuchyne Vianočné a veľkonočné tradície a príprava pokrmov Prešporská kuchyňa	Porozprávať o histórii slovenskej kuchyne Navrhnuť veľkonočný menu lístok Vymenovať najpoužívanejšie suroviny v slovenskej kuchyni Diskutovať na tému tradičného stravovania Zdôvodniť využívanie vybraných surovín Poznať prešporskú kuchyňa Popísať tradičné vianočné jedlá Porozprávať o veľkonočných tradičných jedlách Vyhľadať zaujímavosti slovenskej gastronómie z minulosti v rôznych médiách
VIII. Regionálna studená kuchyňa	4	Studené predjedlá z vajec, syrov a zeleniny Príprava regionálnych šalátov Pečené mäsa Príprava studených mís	Poznať prípravu pečeného plneného mäsa Vymenovať vhodné druhy údenín na prípravu studených mís Povedať vlastnými slovami technologický postup prípravy dressingov Vymenovať predjedlá zo syrov
IX. Mäsité a bezmäsité	16	Charakteristika jednotlivých	Uviesť hlavné znaky hovädzieho mäsa

jedlá		druhov mias Hovädzie mäso a využitie v kuchyni Teľacie mäso a jeho využitie Bravčové mäso a jeho využitie Domáca zabíjačka	Poznať prípravu jedál na anglický spôsob Charakterizovať vybrané druhy mias Poznať produkty domácej zabíjačky Vysvetliť rozdiel medzi bravčovým a hovädzím mäsom Zdôvodniť využívanie teľacieho mäsa v diétnom stravovaní Navrhnuť druh bravčového mäsa vhodné na pečenie Rozdeliť zverinu Charakterizovať mäso vysokej zveriny Uviesť minimálne tri druhy minútkových pokrmov z hovädieho mäsa Uviesť minimálne tri druhy minútkových pokrmov z teľacích vnútorností Uviesť spôsob prípravy minútkových pokrmov z bravčového mäsa
X. Regionálne múčniky	7	Význam múčnikov a ich Podávanie Druhy múčnikov Tradičné regionálne múčniky Šišky, bavorské dolky, fánky	Vymenovať múčniky podľa druhov cesta Charakterizovať kysnuté cesto Popísať postup prípravy lístkového cesta Vysvetliť rozdiel medzi liatym vaječným cestom a treným cestom Vlastnými slovami povedať rozdiel medzi šiškami a fánkami Poznať zásady prípravy kysnutého cesta Vymenovať múčniky pripravené z piškótového cesta Charakterizovať odpaľované cesto

Obsahové a výkonové štandardy

Predmet:	Gastronomický cestopis		
Počet hodín:	1h týždenne / 33 h		druhý ročník
Tematický celok Názov	Poč. hod.	Vzdelávací štandard	
		Obsahový	Výkonový - žiak vie:
I. Charakteristické znaky medzinárodnej kuchyne (MDZK)	5	Studené a teplé predkrmy Polievky Hlavné jedlá Minútkové a grilované pokrmy Prílohy a omelety	Porozprávať o vplyve francúzskej kuchyne na medzinárodnú kuchyňu Vymenovať hlavné znaky medzinárodnej kuchyne Diskutovať o význame predkrmov v MDZK Uviesť príklady rôznych minútkových pokrmov jednotlivých národností Povedať o polievkach v MDZK Navrhnuť menu lístok MDZK
II. Stredná Európa	7	Česko Rakúsko Nemecko Poľsko Slovensko Švajčiarsko	Poznať charakteristické jedlá českej kuchyne Charakterizovať gastronómiu Rakúska Popísať prípravu jedál a zvyklosti Nemcov Definovať stravovacie zvyklosti Poliakov Vymenovať typické pokrmy švajčiarskej kuchyne Poznať charakteristické suroviny maďarskej kuchyne Diskutovať na tému regionálnej odlišnosti slovenskej kuchyne
III. Severná Európa	2	Štáty škandinávského poloostrova	Popísať rozdiely gastronomických zvyklostí Fínska a Nórska Vymenovať základné suroviny švédskej gastronómie Diskutovať na tému gastronomických zvyklostí Dánska Pripraviť prezentáciu PPT vybranej krajiny škandinávského poloostrova
IV. Južná Európa	8	Taliansko Bulharsko Rumunsko Štáty bývalej Juhoslávie Turecko Grécko Korzika Francúzsko Španielsko	Ovládať typické balkánskej jedlá a nápoje Charakterizovať tureckú gastronómiu Definovať typické suroviny a jedlá gréckej kuchyne Poznať hlavné suroviny a stravovacie zvyklosti Bulharov Definovať hlavné suroviny a ich využitie v rumunskej gastronómii Poznať stravovacie zvyklosti Talianov a ich typické suroviny na prípravu jedál Poznať gastronómiu ostrovných štátov a ich typické jedlá Charakterizovať stravovacie zvyklosti a tradičné jedlá Pyrenejského polostrova Ovládať typické jedlá francúzskej kuchyne a jej význam a miesto v histórii

			gastronómie
V. Západná Európa	3	Belgicko Holandsko Luxembursko GB	Poznať typické znaky belgickej gastronómie Charakterizovať holandskú kuchyňu a jej hlavné znaky Definovať typické jedlá Luxemburska Popísať základné suroviny gastronómie GB
VI. Východná Európa Azia	5	Rusko Japonsko India Čína	Poznať pohostinnosť a rozmanitosť ruskej kuchyne Ovládať prípravu tradičných jedál indickej kuchyne Charakterizovať typické suroviny a jedlá japonskej kuchyne, ich obradné zvyklosti Definovať gastronómiu d'alekého východu a poznať ich sortiment jedál Poznať stravovacie zvyklosti a gastronomické zaujímavosti Arabov
VII. Amerika	3	Severná Amerika Stredná Amerika Južná Amerika	Charakterizovať rozmanitosť jedál kanadskej kuchyne Poznať všeobecné stravovacie zvyklosti obyvateľov USA Ovládať charakteristické jedlá obyvateľov Južnej Ameriky

	Technológia prípravy pokrmov
Časový rozsah výučby	5 / 5 / 2 hodín týždenne - spolu 396 hodín 165 / 165 / 66
Ročník	Prvý, druhý, tretí
Kód a názov študijného odboru	6323 K – hotelová akadémia
Vyučovaci jazyk	slovenský

1. Charakteristika predmetu

Obsah učiva tohto predmetu umožní žiakom získať vedomosti o potravinách a surovinách, ich zložení, výživovej hodnote, o zásadách ich používania a správnej kombinácie, o zásadách osobnej hygieny a prevádzkovej hygieny v styku s potravinami.

Predmet technológia prípravy pokrmov sa vyučuje v prvom ročníku v päť hodinovom bloku, spolu 165 hodín. V druhom ročníku v päť hodinovom bloku spolu 165 hodín a v treťom ročníku je hodinová dotácia 66 hodín, vyučuje sa v dvojhodinovom bloku.

V obsahu učiva predmetu je technika jednoduchej a zložitej obsluhy, obsluhy pri osobitných príležitostiach, žiaci získavajú základné vedomosti, zručnosti a návyky spoločenského správania a diplomatického protokolu pri rôznych príležitostiach organizovaných v gastronomických zariadeniach.

Úlohou predmetu je poskytnúť žiakom vedomosti o technike jednoduchej a zložitej obsluhy, slávnostného stolovania a oboznámiť ich s bežným a špeciálnym inventárom používaným pri obsluhu. Žiaci majú získať zručnosti a návyky v stolovaní, podávaní jedál, dodržiavanie hygienických zásad a predpisov a bezpečnosti pri práci.

Znalosť inventáru a jeho rozdelenie umožní žiakom používať inventár v praxi v rôznych podmienkach a pri rôznych príležitostiach.

Žiaci si osvoja činitele, ktoré vplyvávajú na kvalitu pokrmov počas tepelnej úpravy a zmeny, ktoré nastanú počas spracovania potravín a surovín.

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

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 I. ročníku, v 1. TC – Úvod do predmetu, v II. ročníku v 1.TC Úvod do predmetu, oboznámenie s TPP .

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 I. ročníku v 2. Základné technologické postupy a v II. ročníku v 6. TC Príprava jedál na objednávku a v 8.TC Praktické zostavovanie menu a jedálnych lístkov.

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 II. ročníku v 9.TC Príprava pokrmov cudzích kuchýň a v III. ročníku v 8. TC Gastronomické pravidlá a medzinárodná gastronómia

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 estetickéj kvality prostredia a vyučuje sa v III. Ročníku v 3.TC Nové trendy v stravovaní a v 8. TC Gastronomické pravidlá a medzinárodná gastronómia.

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 I , II. a III. ročníku vo vybraných tematických celkoch , kde žiak spracuje projekt alebo prezentáciu na vybranú tému.

Cieľom predmetu je naučiť žiakov:

- zopakovať učiva II. A III. ročníka
- poznať druhy a možnosti úpravy morských živočíchov a rýb
- mať prehľad v nových a exotických druhov zeleniny a ovocia a vedieť ich využiť vo výžive a stravovaní
- charakterizovať a uplatniť v praxi poznatky z nových trendov v stravovaní, vegetariánskej, vegánskej a oddelenej stravy
- správne využiť a technologicky upraviť vnútornosti jatočných zvierat a osvojiť si zásady prípravy minútkových jedál z jatočného mäsa
- správne využiť nové technologické zariadenia vo výrobných strediskách a poznať správne spracovanie polotovarov a mrazených výrobkov
- správny výber odbornej literatúry
- organizovať činnosť a získať zručnosť v príprave pokrmov
- osvojiť si metodiku tvorby a dodržiavania noriem prípravy pokrmov a nápojov
- získať zručnosti v kalkulácií pripravovaných pokrmov a nápojov a určiť správny výber odbornej literatúry
- hospodárne využívať potraviny, suroviny, energiu, zariadenie
- zostaviť jedálny lístok pri rešpektovaní gastronomických zásad, využití nových trendov v gastronómii a osobitosti cudzích kuchýň
- osvojiť si a uplatňovať v praxi zásady hygieny a bezpečnosti pri práci, HACCP

Obsah učiva predmetu je prípravou pre prax .

Učebné osnovy

Predmet:	Technológia prípravy pokrmov		
Počet hodín:	5h týždenne / 165 h		prvý ročník
Tematický celok Názov	Poč. hod.	Vzdelávací štandard	
		Obsahový	Výkonový - žiak vie:
I. Úvod	10	Oboznámenie so zariadením BOZP Hygiena na pracovisku	Poznať zariadenia v odbornej učebni Ovládať zásady prvej pomoci Vysvetliť hygienu pri práci s potravinami Ovládať základné predpisy BOZP Definovať základné technologické postupy
II. Základné technologické Postupy	15	Varenie Dusenie Pečenie Vyprážanie Gratinovanie Zaprávanie	Definovať základné technologické postupy Vymenovať spôsoby pečenia Vypočítať spotrebu potravín na varenie vybraného jedla Vypočítať spotrebu potravín na dusenie vybraného jedla Vymenovať druhy mäsa vhodného na vyprážanie, varenie, dusenie Charakterizovať gratinovanie Porozprávať postup gratinovania Demonštrovať vybraný technologický postup Vypracovať kalkuláciu vybraného pokrmu
III. Spracovanie zeleniny a zemiakov	10	Zelenina – druhy Príprava zeleniny Zemiaky	Vymenovať druhy zeleniny Popísať varné vlastnosti zemiakov Vymenovať druhy zeleniny vhodné na prípravu dusením, varením, pečením Demonštrovať vybraný technologický postup pri príprave zeleniny Porozprávať o možnostiach prípravy zemiakov Prakticky pripraviť jedlo zo zeleniny a zemiakov
IV. Spracovanie ovocia	5	Ovocie – druhy Postupy pri spracovaní Ovocia Príprava jedál z ovocia	Charakterizovať vybrané druhy ovocia Vymenovať ovocie vhodné na tepelné spracovanie - varenie, dusenie, pečenie Demonštrovať tepelnú prípravu podľa vlastného výberu Popísať prípravu múčnikov z ovocia
V. Spracovanie obilnín	5	Obilniny - využitie v gastronomii Spracovanie obilnín	Popísať vhodnosť použitia obilnín Porozprávať o využití obilnín pri príprave polievok Vymenovať druhy obilnín Charakterizovať obilniny Diskutovať o obilninách pestovaných v SR a v zahraničí Porozprávať o výhodách a nevýhodách konzumovania obilnín

VI. Spracovanie strukovín a húb	5	Strukoviny Huby Príprava jedál zo strukovín a húb	Vymenovať strukoviny pestované v SR Vysvetliť rozdiel medzi hubami a hričkami Navrhnuť vhodnú tepelnú úpravu spracovania hričkov a húb Porozprávať o výhodách a nevýhodách konzumácie strukovín a húb Demonštrovať prípravu pokrmu zo strukovín
VII. Vajcia a mlieko Spracovanie	10	Vajcia - druhy, rozdelenie, využitie v kuchyni Mlieko Syry Príprava jedál zo syrov, vajec Mlieka	Charakterizovať mlieko Vymenovať základné zložky mlieka Popísať význam vajec vo výžive človeka Diskutovať o možnosti využitia vajec a mlieka pri príprave pokrmov Prakticky pripraviť jedlo z vajec Porozprávať o nevýhodách konzumácie mlieka a vajec Prakticky pripraviť jedlo zo syra
VIII. Príprava jednoduchých studených pokrmov	15	Marinády Majonézy Príprava jednoduchých studených pokrmov	Definovať pojem majonéza, marináda Vysvetliť rozdiel medzi marinádou a mojonézou Vymenovať základné druhy marinád Popísať postup prípravy majonézy Prakticky predviesť prípravu jednoduchého studeného pokrmu podľa vlastného výberu Predviesť základné úpravy studených mis
IX. Polievky, omáčky a príprava bezmäsitých pokrmov	20	Polievky - druhy, rozdelenie Charakteristika Omáčky - rozdelenie Príprava omáčok Bezmäsité pokrmy – rozdelenie Príprava bezmäsitých pokrmov Praktická príprava polievok Stolovanie	Vymenovať druhy polievok Charakterizovať vybrané druhy polievok Popísať postup prípravy vybranej polievky Rozdeliť omáčky Vysvetliť rozdiel medzi prípravou bielych a hnedých omáčok Porozprávať o bezmäsitých pokrmoch Prakticky pripraviť vybraný druh polievky Prakticky pripraviť vybraný druh omáčky Prakticky pripraviť vybraný druh bezmäsitého pokrmu Zhotoviť jednoduchý pokrm zo zemiakov Diskutovať o podávaní polievok, omáčok a bezmäsitých pokrmoch
X. Úprava pokrmov z jatočného mäsa	30	Hovädzie mäso Bravčové mäso Teľacie mäso Baranie mäso Kozľacie mäso Vnútornosti Údeniny	Popísať hovädzie mäso Rozdeliť hovädzie mäso podľa použitia Charakterizovať teľacie mäso Porozprávať o využití teľacieho mäsa Charakterizovať baranie mäso Charakterizovať kozľacie mäso Prakticky pripraviť hovädzie mäso dusením Prakticky pripraviť hovädzie mäso

			<p>pečením</p> <p>Prakticky pripraviť hovädzie mäso ako minútkov pokrm</p> <p>Prakticky pripraviť bravčové mäso dusením</p> <p>Prakticky pripraviť bravčové mäso pečením</p> <p>Prakticky pripraviť bravčové mäso ako minútkový pokrm</p> <p>Prakticky pripraviť baranie mäso dusením</p> <p>Prakticky pripraviť baranie mäso pečením</p> <p>Prakticky pripraviť baranie mäso ako minútkový pokrm</p> <p>Popísať vnútornosti</p> <p>Porozprávať o využití vnútorností</p> <p>Vymenovať druhy údenín</p> <p>Demonštrovať prípravu mletého mäsa</p> <p>Vymenovať druhy mäsa vhodné na mletie</p>
XI. Základné úpravy rýb, hydiny a zveriny	20	<p>Hydina</p> <p>Zverina</p> <p>Ryby</p> <p>Praktická príprava jedál z hydiny, zveriny a rýb</p>	<p>Rozdeliť hydinu</p> <p>Porozprávať o využití hydiny v gastronómii</p> <p>Popísať zaprávanie hydiny</p> <p>Charakterizovať vybrané druhy zveriny</p> <p>Prakticky pripraviť jedlo z hydiny</p> <p>Prakticky pripraviť jedlo z rýb</p> <p>Prakticky pripraviť jedlo zo zveriny</p>
XII. Príprava základných druhov múčnikového cesta	20	<p>Kysnuté cesto</p> <p>Trené cesto</p> <p>Piškótové cesto</p> <p>Liate cesto</p> <p>Plnky do múčnikov</p> <p>Praktická príprava vybraných druhov cesta</p>	<p>Vymenovať druhy ciest</p> <p>Charakterizovať vybraný druh cesta</p> <p>Vysvetliť rozdiel medzi jednotlivými druhmi cesta</p> <p>Popísať prípravu vybraného cesta</p> <p>Prakticky pripraviť kysnuté cesto</p> <p>Prakticky pripraviť trené cesto</p> <p>Prakticky pripraviť liate cesto</p> <p>Prakticky pripraviť piškótové cesto</p> <p>Demonštrovať využitie jednotlivých druhov</p> <p>cesta pri príprave múčnikov</p> <p>Prakticky pripraviť plnku do kysnutého koláča</p>

Učebné osnovy

Predmet:	Technológia prípravy pokrmov		
Počet hodín:	5h týždenne / 165 h		druhý ročník
Tematický celok	Poč. hod.	Vzdelávací štandard	
Názov		Obsahový	Výkonový štandard
I. Úvod do predmetu	5	BOZP Oboznámenie s tematickým Plánom HACCP	Oboznámiť sa s obsahom učiva Poznať BOZP Porozprávať o základných hygienických predpisoch Formulovať základné pravidlá správania na pracovisku Zdôvodniť opodstatnenie predpisov HACCP
II. Špeciálne pokrmy studenej kuchyne	15	Zložité šaláty Jedlá v aspiku Galantíny Paštéty	Oboznámiť sa s technologickými postupmi pripravovaných jedál Charakterizovať galantíny Popísať prípravu jedál v aspiku Vymenovať suroviny na výrobu paštét Demonštrovať servis pripravovaných jedál Vymenovať suroviny na výrobu zložitých šalátov Prakticky pripraviť vybrané druhy pokrmov studenej kuchyne
III. Príprava špeciálnych polievok, studených a teplých predjedál, jedál zo Zeleniny	20	Špeciálne polievky Teplé predjedlá Studené predjedlá Jedlá zo zeleniny	Vymenovať špeciálne polievky Popísať prípravu vybraného druhu špeciálnych polievok Charakterizovať studené predjedlá Porozprávať o teplých predjedlách Navrhnuť jedlá zo zeleniny Pripraviť normovacie hárky Poznať spôsoby prípravy jedál uvedenej skupiny Prakticky pripraviť špeciálnu polievku, teplé predjedlo, studené predjedlo, jedlo zo zeleniny Dodržiavať základné pravidlá stolovania Ovládať technologické postupy pripravovaných jedál Nájsť receptúry uvedených skupín jedál
IV. Špeciálna príprava rýb a jatočného mäsa	50	Ryby Hovädzie mäso Bravčové mäso Teľacie mäso Mleté mäsá Praktické cvičenia - príprava pokrmov z uvedených druhov	Rozoznať druhy rýb Rozoznať jatočné druhy mäsa Určiť druh jatočného mäsa vhodného na mletie Porozprávať o využití vnútorností v kuchynskej príprave Ovládať technologické postupy pripravov-

		<p>Mias Praktická príprava menu Podávanie uvedených jedál</p>	<p>vaných pokrmov z rýb a jatočného mäsa Demonštrovať prípravu pokrmov z rýb Pripraviť jedlo z bravčového mäsa špeciálnym spôsobom Popísať prípravu jedla z hovädzieho mäsa Servírovať správnym spôsobom pripravené jedlo z rýb Vymyslieť menu Modifikovať jedlo z mletého mäsa Uplatniť v praxi zásady hygieny pri práci Poznať zmysel a nutnosť dodržiavania zásad Charakterizovať bravčové mäso Popísať využitie bravčového mäsa pri príprave jedál Prakticky pripraviť jedlo z br. Mäsa Vypočítať spotrebu surovín na prípravu jedla - správne nanormovať Charakterizovať mleté mäso Popísať zloženie mletých mias Porozprávať o využití mletých mias v kuchynskej úprave Poznať základné znaky teľacieho mäsa Reprodukovať jeho využitie v kuchyni Interpretovať technologické postupy pripravovaného pokrmu z teľacieho mäsa</p>
V. Špeciálna príprava pokrmov z hydiny	15	<p>Hydina Príprava menu Praktické cvičenia - príprava jedál z hydiny</p>	<p>Charakterizovať hydinu Vymenovať druhy vodnej hydiny Popísať mäso hrabavej hydiny Vymenovať spôsoby prípravy jedál z hydiny Oboznámiť sa s technologickými postupmi jedál z hydiny Prakticky pripraviť jedlo z hydiny špeciálnym spôsobom Správne vynormovať pripravované jedlá Diskutovať o využití hydiny v diétnom stravovaní Navrhnuť jedlo z hydiny vhodné pre zahraničného hosta Priradiť jedlám z hydiny vhodné druhy zeleniny čerstvej i tepelne spracovanej</p>
VI. Príprava jedál na Objednávku	15	<p>Jedlá na objednávku z hovädzieho mäsa Jedlá na objednávku z teľacieho mäsa Praktické cvičenia - príprava jedál na objednávku Správne podávanie jedál</p>	<p>Charakterizovať jedlá na objednávku Vymenovať druhy hovädzieho mäsa vhodného na prípravu jedál na objednávku Vymenovať druhy teľacieho mäsa vhodného na prípravu jedál na objednávku Nájsť receptúry jedál na objednávku z hovädzieho a teľacieho mäsa Vybrať si jedlo na objednávku a pripraviť ho Zdôvodniť význam konzumácie teľacieho mäsa Vymenovať základné technologické</p>

			<p>postupy prípravy teľacieho mäsa</p> <p>Predviesť servis jedla na objednávku</p> <p>Navrhnuť vhodnú prílohu k vybranému jedlu na objednávku</p>
VII. Príprava špeciálnych Múčnikov	10	<p>Teplé múčniky</p> <p>Praktická príprava teplých špeciálnych múčnikov</p> <p>Servis múčnikov</p>	<p>Charakterizovať teplé múčniky</p> <p>Rozdeliť teplé múčniky</p> <p>Vymenovať spôsoby prípravy špeciálnych múčnikov</p> <p>Prakticky pripraviť vybraný druh teplého múčnika</p> <p>Demonštrovať správny servis teplých múčnikov</p> <p>Ovládať prípravu rôznych druhov cesta</p> <p>Vymenovať základné druhy cukrárskych výrobkov</p> <p>Prakticky pripraviť rôzne druhy cukrárskych výrobkov</p> <p>Diskutovať o konzumácii teplých múčnikov</p>
VIII. Praktické zostavovanie menu a jedálnych lístkov	10	<p>Jedálne lístky - druhy, zásady</p> <p>Menu lístky</p>	<p>Charakterizovať banket</p> <p>Poznať prípravné práce banketu</p> <p>Poznať práce po skončení banketu</p> <p>Porozprávať o spôsobe banketovej obsluhy</p> <p>Zostaviť slávnostné menu</p> <p>Prakticky pripraviť slávnostné menu</p> <p>Prakticky pripraviť jedálny lístok</p> <p>Zdôvodniť prípravu JL</p>
IX. Príprava pokrmov cudzích kuchýň	10	<p>Praktická príprava pokrmov vybraných jedál svetovej Kuchyne</p>	<p>Zopakovať základné vedomosti o jedlách cudzích kuchýň</p> <p>Navrhnuť menu vybranej kuchyne</p> <p>Popísať základné suroviny využívané v pripravenom menu lístku</p> <p>Navrhnuť vhodné technologické úpravy</p> <p>Prakticky pripraviť vybrané jedlá</p> <p>Správne naservírovať pripravené jedlá</p> <p>Degustovať a zhodnotiť pripravené jedlá</p> <p>Poznať základné stravovacie zvyklosti vybraných národov</p>
X. Príprava pokrmov v diétnej kuchyni	10	<p>Liečebné diéty</p> <p>Špeciálne diéty</p>	<p>Poznať základné liečebné diéty</p> <p>Popísať vybraný druh liečebnej diéty</p> <p>Vymenovať špeciálne diéty</p> <p>Navrhnuť diétne jedlá podľa typu liečebnej diéty</p> <p>Oboznámiť sa so zásadami bezlepkovej diéty</p> <p>Prakticky pripraviť diétne jedlo</p> <p>Zhodnotiť chuť a kvalitu pripraveného jedla</p>

Učebné osnovy

Predmet:	Technológia prípravy pokrmov		
Počet hodín:	2h týždenne / 66 h		tretí ročník
Tematický celok	Poč. hod.	Vzdelávací štandard	
Názov		Obsahový	Výkonový
I.TC Opakovanie učiva predchádzajúcich ročníkov	5	Polievky Omáčky Mäso Ryby	Zopakovať význam polievok Vymenovať jatočné mäso Charakterizovať omáčky Rozdeliť polievky Rozdeliť ryby Diskutovať na tému využitie mias v kuchyni Charakterizovať vybrané druhy polievok
II. Úprava morských živočíchov	5	Kôrovce Lastúrniky Úprava kôrovcov a lastúrnikov	Vymenovať druhy morských živočíchov Porozprávať o spracovaní kôrovcov Popísať úpravu mäkkýšov Demonštrovať podávanie kôrovcov Popísať úpravu rakov a ustríc
III. Úprava nových druhov zeleniny a ovocia	5	Menej známe druhy ovocia Anglická kuchyňa - tepelná úprava zeleniny Francúzka kuchyňa - tepelná úprava zeleniny Orientálna kuchyňa	Vymenovať menej známe druhy ovocia Charakterizovať vybrané druhy ovocia Diskutovať na tému využitie menej známych druhov ovocia a zeleniny v kuchyni Poznať úpravu a tepelné spracovanie zeleniny v anglickej kuchyni Poznať úpravu a tepelné spracovanie zeleniny v orientálnej kuchyni Poznať úpravu a tepelné spracovanie zeleniny vo francúzskej kuchyni
IV. Nové trendy v stravovaní	7	Vegetariánstvo Makrobiotika Nové trendy	Vymenovať druhy vegetariánskej stravy Diskutovať na tému vegetariánskej stravy ako nového trendu Poznať úpravu vegetariánskych pokrmov Porozprávať o výhodách a nevýhodách delenej stravy Vyjadriť názor na makrobiotické stravovanie v podmienkach SR Načrtnúť najvhodnejšie druhy pokrmov pre moderného človeka Vyhľadať nové možnosti stravovania v médiach alebo literatúre
V. Vnútorností zvierat a príprava minútkových jedál	12	Vnútorností jatočných zvierat Využitie vnútorností na minútové pokrmy Príprava minútkových pokrmov	Poznať význam vnútorností Popísať prípravu minútkových pokrmov z vnútorností jatočných zvierat Načrtnúť prípravu pokrmov z vnútorností rýb Rozdeliť vnútorností z hydiny

			<p>Charakterizovať vybrané jedlo na objednávku</p> <p>Diskutovať o význame a využití vnútornosti</p> <p>v kuchynskej príprave</p> <p>Poznať zásady prípravy minútiok z bravč. mäsa</p> <p>Vymenovať zásady prípravy jedál na objednávku</p> <p>Reprodukovať prípravu jedál na objednávku z teľacieho mäsa</p> <p>Navrhnuť jedlo na objednávku z baranieho kozľacieho a jahňacieho mäsa</p>
VI. Cereálie a koreniny	5	Cereálie v kuchyni Koreniny a bylinky	<p>Porozprávať o význame korenín pri príprave pokrmov</p> <p>Rozdeliť cereálie podľa druhov</p> <p>Charakterizovať spôsoby kuchynskej úpravy cereálií v teplej a studenej kuchyni</p> <p>Vedieť použiť bylinky pri príprave pokrmov</p>
VII. Spracovanie a úprava pokrmov v moderných zariadeniach	6	Konvektomaty Salamandre Mikrovlnné rúry	<p>Charakterizovať konvektomat</p> <p>Vymenovať moderné zariadenia na prípravu pokrmov</p> <p>Porozprávať o výhodách a nevýhodách používania moderných zariadení</p> <p>Poznať automaty na prípravu pokrmov</p>
VIII. Spracovanie polotovarov a mrazených výrobkov	9	Polotovary Polovýrobky Kalkulačné listy (KL) Normovanie jedál	<p>Vysvetliť rozdiel medzi polotovarom, tovarom a polovýrobkom</p> <p>Vymenovať polotovary firmy Knor a Nestle</p> <p>Poznať význam a použitie mrazených výrobkov</p> <p>Vedieť využiť výrobky Vitana a Knor</p> <p>Vymenovať náležitosti KL</p> <p>Porozprávať o využití vlastných kalkulácií v otvorených a uzavretých formách SS</p> <p>Správne normovať jedla teplej kuchyne</p> <p>Vykalkulovať vybrané druhy jedla</p> <p>Správne nanormovať pokrm studenej kuchyne</p> <p>Vypočítať cenu jedla s prirážkou</p> <p>Poznať nákupné ceny jedál a ich využitie pri kalkulácií jedla</p>
IX. Gastronomické pravidlá a medzinárodná gastronómia	10	Gastronomické pravidlá Gastronómia vybraných krajín sveta	<p>Ovládať typické balkánskej jedlá a nápoje</p> <p>Charakterizovať tureckú gastronómiu</p> <p>Definovať typické suroviny a jedlá gréckej kuchyne</p> <p>Poznať hlavné suroviny a stravovacie zvyklosti Bulharov</p> <p>Definovať hlavné suroviny a ich využitie v rumunskej gastronómii</p> <p>Poznať stravovacie zvyklosti Talianov</p>

		<p>a ich typické suroviny na prípravu jedál</p> <p>Poznať gastronómiu ostrovných štátov</p> <p>a ich typické jedlá</p> <p>Charakterizovať stravovacie zvyklosti</p> <p>a tradičné jedlá Pyrenejského polostrova</p> <p>Ovládať typické jedlá francúzskej kuchyne</p> <p>a jej význam a miesto v histórii</p> <p>gastronómie</p> <p>Poznať typické znaky belgickej gastro- nómie</p> <p>Charakterizovať holandskú kuchyňu</p> <p>a jej hlavné znaky</p> <p>Definovať typické jedlá Luxemburska</p> <p>Popísať základné suroviny gastronómie</p> <p>GB</p> <p>Definovať gastronómiu ďalekého východu</p> <p>a poznať ich sortiment jedál</p> <p>Poznať stravovacie zvyklosti</p> <p>a gastronomické zaujímavosti Arabov</p>
--	--	---

Názov predmetu	TECHNIKA OBSLUHY
Časový rozsah výučby	3 / 4 / 4 hodiny týždenne, spolu 263 hodín vrátane cvičení – 99 / 132 / 132 hodín
Ročník	Prvý, druhý, tretí
Kód a názov študijného odboru	6323 K – hotelová akadémia
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Úlohou predmetu technika obsluhy je umožniť žiakom získať a osvojiť si všeobecné poznatky z oblasti spoločenského správania, o histórii, vývoji a súčasnosti stravovacích služieb. V obsahu učiva predmetu je jednoduchá obsluha.

Cieľom vyučovacieho predmetu technika v študijnom odbore 6323 K hotelová akadémia je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií v oblasti spoločenského správania, vystupovania v rozličných pracovných aktivitách s osobitným zameraním na spoločenskú úroveň obsluhy a poskytovania služieb. Žiaci získajú základné vedomosti, zručnosti a návyky spoločenského správania, znalosť inventáru, jeho rozdelenie a využitie v praxi v rôznych podmienkach a pri rôznych príležitostiach.

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

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 I. ročníku, konkrétne v 1. TC – Úvod a v 5.TC Príprava a udržiavanie prevádzky, v II. ročníku v 3.TC Technika podávania nápojov

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 I. ročníku v 7.TC Gastronomické pravidlá

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 I. ročníku v 2.TCMorálka a etika v spoločnosti, v III. Ročníku v 2.TC Ostatné zariadenia pre cestujúcich

4.Mediálna výchova má vzťah k vzdelávacím oblastiam umenie a kultúra – poskytuje príležitosti na zamyslenie sa nad vzťahmi človeka a prostredia, vedie k uvedomovaniu si prírodného a sociálneho prostredia ako zdroja inšpirácie pre vytváranie kultúrnych a umeleckých hodnôt. Prispieva k vnímaniu estetickú kvality prostredia a vyučuje sa v treťom ročníku 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 v I.III a III. ročníku vo vybranom tematickom celku, kde žiak spracuje prezentáciu konkrétneho výrobku.

V 1. ročníku žiaci získajú základné vedomosti a zručnosti o gastronomickom inventári, predpokladoch, pomôckach a povinnostiach obsluhujúcich, základoch spoločenského správania, gastronomických pravidlách zostavovania jedálnych a nápojových lístkov, nadobudnú vedomosti zo systémov a spôsobov obsluhy a osvoja si techniku jednoduchej obsluhy. Predmet technika obsluhy sa vyučuje v prvom ročníku v trojhodinovom bloku, spolu 99 hodín.

V 2. ročníku sa oboznámi s technikou obsluhy nápojov, nealkoholickými a alkoholickými nápojmi, nadobudnú zručnosti pri príprave miešaných nápojov, oboznámi sa so zložitou obsluhou a obsluhou pri osobitných príležitostiach s dôrazom na rôzne slávnostné príležitosti. V druhom ročníku sa vyučuje predmet v štvorhodinovom bloku spolu 132 hodín.

V 3. ročníku sa učivo zameriava na obsluhu v hotelovej hale a na etáži, v ostatných zariadeniach pre cestujúcich, zdôrazní sa význam vyššej formy zložitej obsluhy a práce pri stole host'a, žiaci nadobudnú praktické zručnosti pri flambovaní, miešaní šalátov, tranžírovaní a príprave kávy a taktiež sa oboznámi so základmi diplomacie a diplomatickým protokolom, ktorý sa využíva pri rôznych slávnostných príležitostiach. V treťom ročníku sa predmet vyučuje v štvorhodinovom bloku spolu 132 hodín

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

Odborný predmet technika obsluhy je medzipredmetovo viazaný s odbornými vyučovacími predmetmi technológia prípravy pokrmov, náuka o výžive, náuka o potravinách a prax.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania techniky obsluhy majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ má zase povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami a odporúčame aj rôzne odborné gastronomické časopisy.

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu technika obsluhy proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie tvorivo riešiť problémy a spôsobilosti komunikatívne a sociálne interakčné. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehĺbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov.

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

Výučba bude prebiehať v bežnej triede a v odbornej učebni techniky obsluhy. Žiaci absolvujú exkurziu v spoločensko – zábavnom zariadení.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Vo vyučovacom predmete technika obsluhy využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

Schopnosti tvorivo riešiť problémy

- rozpoznávať problémy v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii (pozorovanie, degustovanie a pod.),
- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich vzdelávaní,
- hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu,
- posudzovať riešenie daného problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému,
- korigovať nesprávne riešenia problému,
- používať osvojené metódy riešenia problémov aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné.

Komunikatívne a socialno – interaktívne spôsobilosti

- sprostredkovať informácie vhodným spôsobom tak, aby každý každému porozumel,
- vyjadriť a formulovať vlastný názor a záver,
- správne interpretovať získané fakty, vyvodzovať z nich závery a dôsledky.

5. Učebné zdroje

Salač, G., Šimková, M.: Stolovanie I. SPN, ISBN 80-10-00740-4

Salač, G., Šimková, M.: Stolovanie II. SPN, ISBN 80-1000740

Dunajová, M.: Tajomstvá miešaných nápojov, SPN, ISBN80-88903-27-0

Technika obsluhy a služieb pre 2. ročník hotelových škôl, SPN, ISBN 67-277-8

MVDr. Milan - Pribula, Ing. Juraj Halmay- Technika obsluhy a služieb pre 2. ročník stredných hotelových škôl, SPN, Bratislava, 1983

A.Srkala, J. Černý- Práce číšníka u stolu hosta, 1. časť, Merkur, 1982

Josef Bujan, Jésus Artajona- Víno a gastonómia, Fleixenet, ISBN 84 -497-0062 -0

Josef Bujan, Jésus Artajona- Pivnica, skladovanie a starostlivosť o víno, Fleixenet, ISBN 84 - 497- 0063 -9

odborné časopisy Gastro, Food Service

internet: www.gastronomia.sk

www.vino.sk

učebné osnovy

Predmet:	Technika obsluhy		
Počet hodín:	3h týždenne / 99 h prvý ročník		
Tematický celok	Poč.	Vzdelávací štandard	
Názov	hod.	Obsahový	Výkonový štandard
I. Hygienické požiadavky a bezpečnosť práce v SS	2	Hygiena v SS BOZP v SS	Poznať hygienické predpisy v zariadení SS Používať zásady BOZP Oboznámiť sa s BOZP Dodržiavať HACCP od dodávky potravín Po expedíciu
II. Spoločenská komunikácia v SS	8	Spoločenská etiketa Komunikácia pracovníkov v zariadení SS Výzor a zovňajšok pracovníka v SS	Dodržiavať zásady spoločenského správania Poznať pravidlá etikety Uplatniť asertívne správanie Využívať prvky komunikácie verbálnej i neverbálnej v odborných predmetoch Ovláda správnu techniku chôdze a držania tela pri práci s hosťom
III. Základné pravidlá stolovania	13	Správanie pri stole Zasadací poriadok Praktické skladanie obrús- Kov Manipulácia s obrusmi Hlavné zásady obsluhy	Popísať základné pravidlá stolovania Správne pracovať s JL a NL Vymenovať druhy JL a NL Vysvetliť využitie jednotlivého inventára Demonštrovať skladanie obrusov Popísať inventár podľa použitia Naučiť sa manipulovať s obrusmi Prakticky ovládať techniku jednoduchej obsluhy
IV. Inventár na úseku obsluhy	16	Rozdelenie inventára Stolový inventár Bielizeň Pomocný inventár Hmotná zodpovednosť Praktické cvičenia Pomocné stoly a vozíky	Rozdeliť základný inventár Vysvetliť rozdiel medzi základným a pomocným inventárom Porozprávať o nutnosti pomocných stolov v zariadení SS Vysvetliť zmysel hmotnej zodpovednosti Rozdeliť bielizeň Správne ošetriť inventár Prakticky ovládať techniku obsluhy Porozprávať o využití pomocných vozíkov Vymenovať stolový inventár Vymenovať inventár na podávanie špeciálnych pokrmov Demonštrovať prácu s inventárom
V. Príprava a udržiavanie prevádzky	10	Práce pred začatím Prevádzky Práce počas prevádzky Práce po skončení Prevádzky	Porozprávať o prácach pred začatím prevádzky Porozprávať o prácach počas prevádzky Diskutovať o nutnosti udržiavania čistoty na pracovisku Porozprávať o prácach po skončení prevádzky

			Demonštrovať prestieranie inventára v nižších skupinách Demonštrovať prestieranie inventára vo vyšších skupinách
VI. Technika jednoduchej obsluhy	12	Formy jednoduchej Obsluhy Dvojtanierový a trojtanierový spôsob obsluhy Debarasovanie tanierov Nosenie pohárov Práca s podnosmi a táckami Práca s príručníkom	Vymenovať formy jednoduchej obsluhy Vysvetliť rozdiel medzi jednoduchou a zložitou obsluhou Navrhnuť spôsob obsluhy vybraného Gastronomického podujatia Precvičiť dvojtanierový a trojtanierový spôsob obsluhy Prakticky ovládať techniku práce s podnosmi a táckami Naučiť sa pracovať s príručníkom Demonštrovať debarasovanie tanierov
VII. Gastronomické pravidlá	12	Druhy JL a NL Sortimentné minimum Zásady zostavovania JL a NJ Poradie jedál a nápojov v menu	Charakterizovať JL a NL Vymenovať náležitosti JL a NL Definovať sortimentné minimum Vymenovať správne poradie jedál v JL Vysvetliť rozdiel medzi šírkou a hĺbkou sortimentu Prakticky zostaviť JL Charakterizovať reštauračné menu Vysvetliť rozdiel medzi slávnostným a reštauračným menu lístkom Prakticky zostaviť menu lístok Navrhnuť správny nápoj k jedlám v menu lístkoch
VIII. Jednoduchá obsluha	26	Rozdelenie raňajok Jednoduché a zložité Raňajky Cudzinecké raňajky Praktické precvičovanie podávania raňajok Desiata a olovrant druhy Praktické precvičovanie Druhy obedov Precvičovanie obsluhy pri podávaní obedov Múčniky - druhy a podávanie Večera - druhy a podávanie Aktívna a pasívna ponuka Objednávanie jedál	Rozdeliť raňajky Objasniť sortiment JR Objasniť sortiment ZR Porovnať druhy raňajok Navrhnuť príklady cudzineckých raňajok Porovnať jednoduchý a slávnostný obed Vymyslieť nastierania raňajok Popísať spôsoby podávania aperitívov Zdôvodniť druhy odporučené na desiatu Vymenovať druhy aperitívov Charakterizovať obed Vymenovať druhy SP Popísať spôsoby podávania SP Demonštrovať objednávanie jedál Aplikovať podávanie v praxi Zdôvodniť druhy vhodné ako digestív Charakterizovať sortiment jedál vhodných na podávanie večere Vysvetliť rozdiel medzi aktívnou a pasívnou ponukou Prakticky precvičiť obsluhovanie pri podávaní

			obedov Zdôvodniť spôsoby podávania Porozprávať o prípravách pracoviska na podávanie večere Vysvetliť špeciálne druhy podávania jedál Vysvetliť zmysel podávanie aperitívov
--	--	--	--

Predmet:	Technika obsluhy		
Počet hodín:	4h týždenne / 132 h		druhý ročník
Tematický celok	Poč. hod.	Vzdelávací štandard	
Názov	hod.	Obsahový	Výkonový - žiak vie:
I. Spoločenská komunikácia	3	Verbálna komunikácia Neverbálna komunikácia	Vysvetliť rozdiel medzi verbálnou a neverbálnou komunikáciou Vymenovať prvky neverbálnej komunikácie Zdôvodniť potrebu ovládania komunikácie pracovníka SS Využívať správne komunikáciu v styku s hosťom Dodržiavať pravidlá spoločenského správania
II. Morálka a etika v spoločnosti	2	Morálka Etika Etiketa a spoločenský protokol	Definovať pojmy: morálka, etika Ovládať prvky spoločenského protokolu Uplatňovať spoločenský protokol
III. Technika podávania nápojov	44	Rozdelenie nápojov Teplota podávania nápojov Podávanie nápojov Aperitívy - podávanie Digestívy - podávanie Pivo – podávanie Alkoholické nápoje – podávanie Nealko nápoje - podávanie Káva – podávanie Miešané nápoje Harmónia chuti jedla a nápoja	Správne rozdeliť nápoje Vysvetliť podstatu podávania teplých nápojov Vysvetliť podstatu podávania studených nápojov Charakterizovať pivo Vymenovať základne suroviny na výrobu piva Popísať podávanie kávy Popísať podávanie aperitívov Popísať podávanie digestívu Vymenovať druhý vína Popísať výrobu šumivého vína Porozprávať o správnej teplote podávaných vín Demonštrovať podávanie aperitívu Demonštrovať podávanie piva Demonštrovať podávanie kávy Demonštrovať podávanie bieleného vína Demonštrovať podávanie červeného vína Demonštrovať podávanie šumivého vína Navrhnúť správny pohár na vybraný alkoholický nápoj

			<p>Vymenovať nealkoholické nápoje Popísať vybrané druhy kávy Praktický predviesť podávanie čapovaného piva Praktický predviesť podávanie fľaškového piva Popísať základné pravidlá podávania nápojov Zdôvodniť typ pohárov na podávanie červeného vína Špecifikovať výhody podávania nápojov pomocou servírovacích vozíkov Vysvetliť význam miešaných nápojov Prakticky precvičiť podávanie MN Určiť časti barového pultu Technicky zvládnuť prípravu MN Porovnať podávanie v jednotlivých strediskách Vysvetliť skupiny MN Navrhnuť recept vybraného MN Určiť časti barového pultu Popísať postup miešania v šejkri Vymenovať pravidlá miešania v mixéri Vymenovať pravidlá miešania v mix-glase</p>
IV. Systémy a spôsoby obsluhy	11	<p>Rajónový systém obsluhy Systém hlavného čašníka Francúzsky systém obsluhy Ostatné systémy obsluhy Kaviarenský spôsob Table d'hôte Banketový spôsob</p>	<p>Charakterizovať rajónový systém Popísať systém hlavného čašníka Charakterizovať francúzsky systém Popísať kaviarenský spôsob obsluhy Vymenovať zásady banketovej obsluhy Vysvetliť rozdiel medzi rajónovým systémom a systémom hlavného čašníka Porozprávať o systéme Table d'hôte Charakterizovať reštauračný spôsob obsluhy Vymenovať klady a zápory vybraného spôsobu obsluhy</p>
V. Zložité obsluha	36	<p>Charakteristika zložitej Obsluhy Zložité raňajky Jednoduché raňajky Anglické, zámorské raňajky Zložité obedy-charakteristika Príprava pracoviska Podávanie studených predjedál Podávanie hlavných jedál Podávanie polievok Podávanie múčnikov Podávanie rýb Lúpanie ovocia Flambovanie</p>	<p>Charakterizovať zložitú obsluhu Vysvetliť rozdiel medzi jednoduchou a zložitou obsluhou Navrhnuť zložité raňajky Popísať náležitosti zl.raňajok Definovať zložité obedy Ovládať úkony - nosenie, prekladanie tanierov Rozlíšiť spôsoby podávania studených predjedál Porovnať spôsoby podávania vybraných druhov polievok Zdôvodniť používanie rybacieho príboru Doporučiť druhy teplých predjedál Prakticky zvládnuť podávanie teplých polievok</p>

			Prakticky zvládnuť podávanie teplých predjedál Prakticky zvládnuť podávanie obedov Prakticky zvládnuť podávanie múčnikov Prakticky zvládnuť podávanie rýb Zdôvodniť podávanie hlavných jedál Popísať podávanie zmrzliny Demonštrovať podávanie ovosných pohárov Technicky zvládnuť lúpanie ovocia Charakterizovať flambovanie Prakticky flambovať vybraný druh ovocia Rozlíšiť spôsoby úpravy mäsa na flambovanie Demonštrovať flambovanie mäsa
VI. Spoločensko zábavné strediská (SZS)	6	Druhy SZS Rozdelenie SZS	Vymenovať druhy kaviarní Charakterizovať vybraný druh kaviarne Popísať SZS Vysvetliť rozdiel medzi vinárňou a viechou Vymenovať druhy barov Popísať JL NJ vo vybraných SZS
VII. Zariadenia rýchleho občerstvenia	8	Druhy zariadení fast food Ponuka zariadení fast food	Vymenovať druhy zariadení fast food Porozprávať o ponuke vo vybraných zariadeniach Popísať spôsoby ponuky Porozprávať o výhodách a nevýhodách fast food

Predmet:	Technika obsluhy		
Počet hodín:	4h týždenne / 132 h		Tretí ročník
Tematický celok	Poč. hod.	Vzdelávací štandard	
Názov		Obsahový	Výkonový - žiak vie:
I. Obsluha v hotelovej hale	8	Hotelový poriadok Hotelová obsluha Recepčia	Popísať hotelový poriadok Charakterizovať obsluhu v hotelovej hale Uviesť rozdiely v obsluhu na etaži a v hotelovej hale Vymenovať platené a neplatené služby v hoteli
II. Práca pri stole host'a	46	Zložitá obsluha (ZO) Inventár používaný pri ZO Studené predkrmy Polievky Teplé predkrmy Obedy Kôrovce Ryby Ustrice	Charakterizovať ZO Popísať zariadenie a inventár pri ZO Vymenovať podávanie predkrmov Vymenovať podávanie polievok Popísať podávanie kôrovcov Popísať podávanie špeciálnych predjedál Charakterizovať podávanie rýb Demonštrovať podávanie dusených jedál jedál na ihle, v alobale

		<p>Podávanie syrov Podávanie ovocia Podávanie múčnikov Vyššia forma ZO Flambovanie Dochucovanie Tranžírovanie Precvičiť tranžírovanie Precvičiť flambovanie Precvičiť dochucovanie</p>	<p>Vysvetliť rozdiel pri podávaní teplých a studených múčnikov Praktický osvojiť podávanie ovocia Porozprávať o rozdieloch medzi ZO a vyššou formou ZO Popísať prácu s keridónom Osvojiť si vedomosti flambovania Demonštrovať flambovanie vybraného ovocia Demonštrovať flambovanie vybraného mäsa Charakterizovať omáčky Popísať prípravu omáčok pred zrakom host'a Názorne predviesť tranžírovanie kurčaťa Dochutiť šalát pre zrakom host'a Demonštrovať tranžírovanie Demonštrovať flambovanie Demonštrovať dochucovanie</p>
III. Zvyklosti zahraničných hostí	12	<p>Všeobecné pravidlá obsluhy zahraničných hostí Hostia z Európy Hostia z Ázie Hostia z Ameriky</p>	<p>Vymenovať všeobecné pravidlá obsluhy zahraničných hostí Popísať spôsob obsluhy vybraného zahraničného host'a Porozprávať o zvyklostiach vybraného druhu zahraničného host'a Uviesť rozdiely pri stolovaní vybraných skupín zahraničných hostí</p>
IV. Ostatné zariadenia pre cestujúcich	8	<p>Obsluha v reštauračnom vozni Obsluha na lodi Obsluha v iných dopravných prostriedkoch</p>	<p>Popísať obsluhu v reštauračnom vozni Popísať obsluhu na lodi Popísať obsluhu vo vybranom dopravnom prostriedku Uviesť jedlá a nápoje v námorskej lodi Navrhnuť jedlá a nápoje na riečnej lodi Porozprávať o inventári používaného pri obsluhu vo vybranom dopravnom prostriedku Charakterizovať obsluhu v autobuse</p>
V. Spôsoby zúčtovania	4	<p>Hotovostný platobný styk Bezhotovostný platobný styk</p>	<p>Vymenovať prostriedky bezhotovostného platobného styku Uviesť výhody a nevýhody bezhotovost. a hotovostného platobného styku Popísať zúčtovanie pri stole host'a Porozprávať o moderných formách zúčtovania</p>
VI. Diplomacický protokol	20	<p>Základy diplomacie Spoločenská etiketa Diplomacický ceremoniál Etika stolovania pri diplomatických stretnutiach</p>	<p>Charakterizovať diplomaciu Uviesť zásady diplomacie Charakterizovať diplomatické misie Vymanovať zamestnancov zastupiteľských orgánov Porozprávať o spoločenských zvyklostiach vybraných národov Diskutovať o diplomatickom protokole</p>

			<p>Uviest' protokolárne formy Popísať spoločenskú etiku Diskutovať na téme oblečenie v diplomatickom styku</p>
VII. Interkultúrna komunikácia	6	<p>Charakteristika komunikácie Komunikačné kanály Druhy komunikácie</p>	<p>Vymenovať prvky neverbálnej komunikácie. Charakterizovať pojmy: komunikačný kanál, interkultúrna komunikácia, komunikant, komunikátor Diskutovať na tému medzinárodná komunikácia Porozprávať o význame neverbálnej komunikácie Dešifrovať neverbálne prvky jednotlivých národností</p>

Názov predmetu	PRAX
Časový rozsah výučby	6, 6 hodín týždenne –spolu 354 vyučovacích hodín 180 /174
Ročník	tretí, štvrtý
Kód a názov študijného odboru	63 23 K hotelová akadémia
Vyučovací jazyk	slovenský

1. Charakteristika predmetu

Charakteristickou črtou predmetu je cieľavedomé usmerňovanie žiakov k uplatňovaniu teoretických vedomostí v praxi, k používaniu správnych technologických postupov, hygienických, bezpečnostných a ekonomických zásad, k premyslenej a plánovitej organizácii svojej práce i práce svojich spolupracovníkov.

Predmet prax využíva, doplňuje, prehľbuje a upevňuje vedomosti žiakov získané v odborných predmetoch a vytvára u žiakov potrebné zručnosti a pracovné návyky. Predmet je určený na spájanie čiastkových teoretických vedomostí, na poznanie širších súvislostí medzi odbornými predmetmi a dotvára široký základ odborného vzdelania.

Predmet prax vedie žiakov k samostatnej tvorivej práci. Rozvíja iniciatívu, organizačné schopnosti, vytvárajú sa sociálne kontakty a rozvíja sa schopnosť jednan s ľuďmi. Pri plnení zverených úloh sa žiaci učia rozhodovať a niesť zodpovednosť za svoje rozhodnutia a za výsledky vlastnej práce.

Žiaci sa zaradia do skupín tak, aby splnili všetky výstupné štandardy zručností z oblasti hotelierstva a gastronómie.

Učivo je rozvrhnuté s prihliadnutím na požiadavku primeranosti a vzťahov medzi všeobecným a teoretickým i praktickým odborným vzdelaním.

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

1. Enviromentálna 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 III. ročníku, konkrétne v 1.TC Organizačno – technické zabezpečenie a v IV. ročníku v 1.TC Organizačno-technické zabezpečenie predmetu

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 III. ročníku v 5. TC Odbytové stredisko (OS) a v štvrtom ročníku v 2.TC Prevádzkový úsek

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 III. a IV. ročníku 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 v treťom ročníku v 6. TC Realizácia súvislých ucelených činností a vo štvrtom ročníku vo 4. TC Ubytovací úsek

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 III. ročníku v 7. TC Správa z praxe a vo štvrtom ročníku v

6. TC Kontrola akostí potravín a nápojov, kde žiak spracuje prezentáciu vybranej témy.

V 3. ročníku je vyčlenené pre výučbu predmetu Prax 6 hodín týždenne. Výchovno-vzdelávacím cieľom v tomto ročníku je oboznámiť sa s podstatou predmetu, s organizačno-technickým zabezpečením a poučením o ochrane a bezpečnosti pri práci. Doplnia si odborné teoretické vedomosti o praktické zručnosti v prostredí konkrétneho zariadenia. Vykonajú exkurziu v zariadení praxe, získajú si vedomosti o hygienických predpisoch a o HACCP. V ďalšej kapitole si žiaci prehľadujú vedomosti o organizácii hotelovo-reštauračného zariadenia, oboznámia sa s organizačnou štruktúrou zariadenia a jeho organizačným poriadkom. Ďalej si získajú vedomosti o zásobovacom stredisku, výrobnom stredisku, odbytovom stredisku, oboznámia sa s ich pracovnými činnosťami v týchto strediskách, o pracovnej náplni ich zamestnancov. Žiaci si počas praxe prakticky precvičia prípravné práce pri bežnej prevádzke, prípravné práce pri rôznych slávnostných, pracovných, príležitostných akciách. Precvičujú si rôzne formy obsluhy, ako aj precvičovanie evidencie majetku a obeh dokladov v odbytovom stredisku

V 4. ročníku je vyčlenené pre výučbu predmetu Prax 6 hodín týždenne, a to v nadväznosti na 3. ročník. V prvej kapitole si zopakujú organizačno-technické zabezpečenie predmetu z 3. ročníka, poučia sa o ochrane a bezpečnosti pri práci, zopakujú si hygienické predpisy a vykonajú exkurzie v zariadeniach praxe. Oboznámia sa s organizačnou štruktúrou zariadenia a s ich organizačným poriadkom. V ďalších kapitolách sa žiaci oboznámia s prevádzkovým úsekom, s jeho zamestnancami a ich pracovnou náplňou, s organizáciou práce v tomto úseku. Ďalej sa oboznámia s ekonomickým úsekom, s jeho zamestnancami a ich pracovnou náplňou, oboznámia sa s písomnosťami, dokladmi, spracovaním a evidenciou dokladov. Prehľadujú si vedomosti s vybavovaním bežnej korešpondencie, evidencie a inventarizácie majetku. Oboznámia sa s účtovnou dokumentáciou zariadenia a s evidenciou súvisiacou s mzdovou a pracovno-právnou oblasťou. Ďalej si osvoja vedomosti o ubytovacom úseku, o ubytovacích službách, precvičia si rezervačný systém ubytovania na PC, ako aj precvičovanie si prác na úseku príjmu hosťa. Prakticky si precvičia aj činnosti na úseku hotelových izieb. V poslednej kapitole sa oboznámia s kontrolou akosti potravín a nápojov.

Predmet sa významne podieľa na príprave žiakov na aktívny život v multikultúrnej spoločnosti, vedie žiakov k osvojovaniu si vedomostí a zručností ako nástroja dorozumievania sa v osobnom i pracovnom živote. Prispieva k formovaniu osobnosti žiaka, učí ho byť vnímavým ku spoločnosti.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu Prax majú stimulovať rozvoj zručností žiakov, podporovať ich samostatnosť a tvorivosť.

Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých má žiak možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity v oblasti zvýšeného záujmu v rámci študijného odboru.

Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi ekonomikou a hotelovým a gastronomickým manažmentom.

Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti t. j. napr. vyjadrovať a zdôvodňovať svoje názory, navrhovať návrhy k činnostiam, intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti ako rozvíjať vlastnú aktivitu, samostatnosť, sebazpoznanie, sebadôveru a reproduktívne myslenie a schopnosť tvorivo riešiť problémy. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehĺbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov.

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

Základným **cieľom predmetu** je doplniť a upevniť odborné teoretické vedomosti o praktické zručnosti v prostredí a podmienkach, v ktorých budú absolventi študijného odboru pracovať a vytvoriť u žiakov potrebné zručnosti a pracovné návyky. Zabezpečuje prepojenie odbornej výchovy a teoretického vzdelávania so spoločenskou a podnikateľskou praxou, prehĺbenie vedomostí z odborných predmetov, získaných v predchádzajúcich ročníkoch, osvojenie si praktických zručností a návykov v hotelových a gastronomických zariadeniach.

Vo vyučovaní v predmete Prax je hlavným cieľom zvládnuť a správne využiť nadobudnuté poznatky a zručnosti v praxi.

Prax vedie žiakov k samostatnej tvorivej práci. Rozvíja iniciatívu, organizačné schopnosti, vytvárajú sa sociálne kontakty a rozvíja sa schopnosť jednať s ľuďmi. Pri plnení zverených úloh sa žiaci učia rozhodovať a niesť zodpovednosť za svoje rozhodnutia a za výsledky vlastnej práce.

3. Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Vo vyučovacom predmete využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti:

- vyjadrovať a zdôvodňovať svoje názory,
- aktívne komunikovať najmenej v dvoch cudzích jazykoch
- vedieť samostatne rozhodovať

- vyhľadávať a využívať jazykové a iné výrazové prostriedky pri riešení zadaných úloh a tém v cudzom jazyku,
- navrhovať návrhy k činnostiam, písať odborné materiály a dokumenty
- pochopiť a vyhodnocovať svoju účasť na procese vzdelávania a jeho výsledku, ktorý zabezpečuje právo voľného pohybu občana žiť, študovať a pracovať v podmienkach otvoreného trhu práce,

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Metódy :

Informačnoreceptívna - výklad

Reproduktívna – rozhovor, riadený rozhovor

Heuristická – rozhovor, riešenie úloh

Praktické metódy

Formy práce:

Frontálna výučba

Frontálna a individuálna práca žiakov

Skupinová práca žiakov

Demonštrácia a pozorovanie

Exkurzia zariadení

Práca s knihou

Učebné zdroje

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

Nováková, L., Kučera, P., Trefil, P.: Hotelový a gastronomický manažment pre 5.roč. HA, SNP, BA, 1999

Jakubeková: Ekonomika pre študijné odbory výrobného a nevyrobného zamerania, SNP, BA, 2004

Zákonník práce

Vyhlášky BOZP

Vzor konceptu HACCP

Odborný časopis: Gastro, Hotelier

Učebné osnovy

Predmet:	Prax		
Počet hodín:	6h týždenne / 198 h		tretí ročník
Tematický celok	Poč.	Vzdelávací štandard	
Názov	hod.	Obsahový štandard	Výkonový štandard
I. Organizačno-technické zabezpečenie predmetu	6	<p>Poučenie o BOZP</p> <p>Poučenie o hygienických Predpisoch</p> <p>Poučenie o potrebných dokladoch súvisiacich s predmetom PRAX</p> <p>Exkurzia v zariadení praxe</p>	<p>Vymenovať zásady správania sa na pracovisku</p> <p>Pomenovať ochranné pomôcky, ktoré má žiak používať pri práci</p> <p>Uviesť protipožiarne opatrenia</p> <p>Rozdeliť úrazy</p> <p>Popísať postup činnosti v prípade úrazu</p> <p>Demonštrovať poznatky o BOZP v praxi</p> <p>Pohovoriť o význame všetkých písomností a formulárov súvisiacich s praxou</p> <p>Odovzdať všetky formuláre v dohodnutom termíne</p>
II. Organizácia hotelovo-reštauračného zariadenia	6	<p>Exkurzia v zariadení praxe</p> <p>Kúpeľný dom Baník</p> <p>Kúpeľný dom Mier</p> <p>Kúpeľný dom Lysec</p> <p>Hotel pod Zámkom</p>	<p>Popísať organizačnú štruktúru pracoviska, na ktorom bude žiak vykonávať prax</p>
III. Zásobovacie stredisko	30	<p>Chladné sklady</p> <p>Mraziarne</p> <p>Sklady inventára</p> <p>Sklady bielizne</p> <p>Sklady odpadkov, paliva</p> <p>Skladová evidencia</p>	<p>Popísať pracovné činnosti v sklade</p> <p>Rozdeliť sklady podľa druhov</p> <p>Vysvetliť rozdiely medzi skladmi potravín a ostatnými typmi skladov</p> <p>Spracovať doklady v používanom programe</p>
IV. Výrobné stredisko	46	<p>Základné rozdelenie výrobného Strediska</p> <p>Pracovná náplň zamestnancov výrobného strediska</p> <p>Výrobný plán</p> <p>Príprava hotových jedál</p> <p>Príprava múčnych jedál</p> <p>Príprava bezmäsitých jedál</p> <p>Príprava polievok hnedých a bielych</p> <p>Príprava minútkových jedál</p> <p>Príprava diétnych jedál</p> <p>Príprava studených jedál a šalátov</p>	<p>Rozdeliť výrobné stredisko</p> <p>Popísať pracovnú náplň zamestnancov výrobného strediska</p> <p>Zostaviť výrobný plán</p> <p>Pripraviť polievky</p> <p>Upiecť múčnik</p> <p>Pripraviť minútkový pokrm</p> <p>Expedovať pripravené jedlá</p> <p>Pripraviť bezmäsitý pokrm</p> <p>Popísať hnedé polievky</p> <p>Popísať biele polievky</p> <p>Pripraviť studené misy</p>

		<p>Expedícia jedál Expedícia pokrmov na misiach Príprava slávnostných mís na striebro Evidencia vo výrobnom stredisku Kuchynská pokladnička Normovanie vo výrobnom Stredisku</p>	<p>Aplikovať gastronomické pravidlá v praxi Popísať prácu kuchynskej pokladničky Presne nanormovať jedlo Odôvodniť presnosť normovania v praxi</p>
V. Odbytové stredisko	42	<p>Rozdelenie odbytových stredísk Prípravné práce pred začatím Prevádzky Jednoduchá obsluha Vyúčtovanie s hosťom Banketová obsluha Obsluha na recepcii Obsluha v kaviarni Etážová obsluha Podávanie alkoholických nápojov Podávanie nealkoholických nápojov Podávanie raňajok</p> <p>Príprava bufetového stolu Práce po skončení preádzky Evidencia v odbytovom stredisku</p>	<p>Popísať jednotlivé odbytové strediská Charakterizovať pracovné náplne zamestnancov odbyt. strediska Samostne vyúčtovať s hosťom Pripraviť jednoduché a zložité raňajky Aplikovať zásady banketovej obsluhy v praxi Pripraviť miešaný nápoj</p> <p>Popísať základné rozdiely medzi jednoduchou a zložitou obsluhou Aplikovať zásady etážovej obsluhy Správne podať alkoholický a nealkoholický nápoj Pripraviť recepcnú tabuľu</p>
VI. Práce v ubytovacom stredisku	12	<p>Práca recepčnej Práca chyžnej Práca pochôdzkára Práca hotelovej gazdinej Práca hotelového vrátnika</p>	<p>Popísať pracovnú náplň recepčnej Popísať pracovnú náplň chyžnej Popísať pracovnú náplň pochôdzkára Popísať pracovnú náplň gazdinej Popísať pracovnú náplň vrátnika Prakticky ovládať základy rezervovania izieb Vysvetliť zásady práce chyžnej v styku s ubytovaným hosťom</p>
VII. Realizácia súvislých ucelených činností	38	<p>Recepcia Banket Jedálny lístok MENU lístok</p> <p>Inventár Zasadací poriadok</p>	<p>Charakterizovať recepciu ako gastronomické podujatie Charakterizovať banket ako gastronomické podujatie Písomne pripraviť kompletný návrh na realizáciu recepcie Písomne pripraviť kompletný návrh na realizáciu banketu Zostaviť jedálny lístok Zostaviť MENU lístok Pripraviť inventár Prakticky ovládať prekladanie</p>

			pokrmu z misky na tanier Zostaviť zasadací poriadok
VIII. Správa z praxe	18	Správa z praxe	Napísať správu z praxe podľa vopred zadaných pokynov Prezentovať spracovanú správu v Power Pointe Zhodnotiť prínosy praxe

Predmet:	Prax		
Počet hodín:	6h týždenne / 198 h		štvrtý ročník
Tematický celok	Poč. hod.	Vzdelávací štandard	
Názov		Obsahový štandard	Výkonový štandard
I. Organizačno-technické zabezpečenie predmetu	6	Poučenie o BOZP Poučenie o hygienických Predpisoch Poučenie o potrebných dokladoch súvisiacich s predmetom PRAX Exkurzia v zariadení praxe	Vymenovať zásady správania sa na pracovisku Pomenovať ochranné pomôcky, ktoré má žiak používať pri práci Uviesť protipožiarne opatrenia Rozdeliť úrazy Popísať postup činnosti v prípade úrazu Demonštrovať poznatky o BOZP v praxi Pohovoriť o význame všetkých písomností a formulárov súvisiacich s praxou Odovzdať všetky formuláre v dohodnutom termíne Popísať organizačnú štruktúru pracoviska, na ktorom bude žiak vykonávať prax
II. Prevádzkový úsek	30	Prevádzkové priestory skladovacie Prevádzkové priestory výrobné Prevádzkové priestory výdajné a distribučné Prevádzkové priestory odbytové Prevádzkové priestory Administratívne Prevádzkové priestory hygienické Prevádzkové priestory komunikačné Technické príslušenstvo	Popísať funkcie prevádzkara Charakterizovať jednotlivé úseky prevádzky Zostaviť harmonogram služieb Prakticky vykonať činnosti asistenta prevádzkara Riadiť prevádzku Uviesť štandardy odbytovej plochy Uviesť štandardy odbytových priestorov Popísať zásady správnej výrobnéj praxe
III. Ekonomický úsek	42	Osobnosť ekonomického manažéra Úlohy ekonomického úseku	Zoraďovať písomnosti Evidovať písomnosti

		<p>Korešpondencia v závode Základné zbierky a zákony Kontrola na ekonomickom úseku Základné poznatky o účtovníctve Mzdová evidencia Cenotvorba</p>	<p>Ukladať písomnosti Zostaviť jedálny a nápojový lístok Popísať povinnosti ekonomického manažéra Vymedziť úlohy ekonomického úseku Uviesť základné zbierky a zákony, ktoré musí ovládať ekonomický manažér Popísať kontrolné činnosti Vybaviť bežnú korešpondenciu závodu Zaradiť zamestnancov do platových tried a stupňov Vypočítať mzdu pracovníkom Popísať metodiku tvorby cien v danom zariadení Aplikovať metodiku tvorby cien v praxi Evidovať majetok v podniku Ovládať účtovný program</p>
IV. Ubytovací úsek	36	<p>Ubytovacie zariadenia Činnosti na ubytovacom úseku Služby ubytovacieho zariadenia Služby recepcie hotela</p>	<p>Porovnať zariadenia hotelového a parahotelového typu Popísať štandardy vybavenia hotelových izieb Aplikovať rezervovací systém v praxi v používanom programe Komunikovať s hosťom na recepcii Popísať postup pri prijímaní hostí Vymenovať platené a neplatené služby v hoteli Vymedziť základné pravidlá etážového čašníka</p>
V. Hotelová gazdiná - housekeeping	12	<p>Práca chyžnej Práca hotelovej gazdinej</p>	<p>Popísať pracovnú náplň chyžnej Popísať pracovnú náplň hotelovej gazdinej Rozlíšiť prácu chyžnej a hotelovej gazdinej Správne použiť tlačivá na evidenciu ubytovaných hostí Porozprávať o rozdieloch v práci chyžnej v nočnej odpoľudňajšej a popoludňajšej zmene</p>
VI. Kontrola akosti potravín a nápojov	54	<p>Kontrola Kvalita surovín HACCP Smernice a hygienické predpisy pri práci s požívatinami</p>	<p>Rozdeliť kontrolu podľa druhov Aplikovať v praxi metódy kontroly Uviesť kontrolné orgány Zhodnotiť kvalitu surovín používaných pri príprave výrobkov</p>

			<p>Vykonať kontrolu hotových výrobkov studenej kuchyne</p> <p>Vykonať kontrolu hotových výrobkov teplej kuchyne</p> <p>Popísať štruktúru HACCP</p> <p>Aplikovať poznatky HACCP v praxi</p> <p>Vytýčiť kritické body</p> <p>Popísať hygienické predpisy pri práci s požívatinami</p> <p>Odobrať vzorky na posúdenie kvality potravín</p>
VII. Správa z praxe	18	Správa z praxe	<p>Napísať správu z praxe podľa vopred zadaných pokynov</p> <p>Prezentovať spracovanú správu v Power Pointe</p> <p>Zhodnotiť prínosy praxe</p>

Názov predmetu	Geografia cestovného ruchu
Časový rozsah výučby	2 hodiny týždenne, spolu 60 vyučovacích hodín 2 / 1 hodiny
Ročník	Tretí, štvrtý
Kód a názov študijného odboru	6323 K hotelová akadémia
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

1. Charakteristika predmetu

Vyučovací predmet geografia cestovného ruchu ako vedný odbor zahŕňa v svojom predmete štúdiá zákonitosti vývoja teritoriálnych aspektov interakcií medzi cestovným ruchom a krajinou s osobitným zreteľom na Slovensko.

Na túto vzdelávaciu oblasť ŠVP vyčlenil 2 hodiny týždenne v treťom a štvrtom ročníku štúdiá hotelovej akadémie v súlade s poznámkou f) rámcového učebného plánu.

Učivo predmetu je rozdelené do dvoch častí: v prvej časti, t. j. v treťom ročníku sa žiaci oboznámia s geografiou cestovného ruchu na Slovensku a spoznajú gastronomické zvláštnosti jednotlivých regiónov SR, v druhej časti, t. j. vo štvrtom ročníku sa žiaci naučia spoznávať jednotlivé oblasti cestovného ruchu Európy, Ázie, Afriky, Ameriky a Austrálie a Oceánie a naučia sa o ich gastronomických zvláštnostiach a jedinečnostiach.

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

1. Enviromentálna 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 III. ročníku, konkrétne v 1.TC Úvod do predmetu

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 III. ročníku v 2.TC Prírodné a vytvorené predpoklady cestovného ruchu na Slovensku.

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 III. v 3.TC Cestovný ruch Slovenska podľa regiónov a vo štvrtom ročníku 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 v treťom ročníku v 5.TC Trasovanie na Slovensku a v Strednej Európe.

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 III.a IV. ročníku vo vybraných TC, žiaci spracujú projekt a prezentáciu vybranej témy.

Cieľom vyučovacieho predmetu geografia cestovného ruchu je prehĺbiť vedomosti a zručnosti zo zemepisu základnej školy a rozšíriť ich o poznanie geografických podmienok a predpokladov pre rozvoj cestovného ruchu. Žiaci sa naučia všetky podstatné skutočnosti, vzťahujúce sa na podmienky rozvoja cestovného ruchu Slovenska, jednotlivých krajín Európy a prehľadne aj ostatných svetadielov, z hľadiska rozmiestnenia hlavných stredísk cestovného ruchu a charakteristiky foriem cestovného ruchu v týchto strediskách.

Medzipredmetové vzťahy

Vyučujúci pri výučbe predmetu využíva medzipredmetové vzťahy odborných predmetov hotelovej akadémie.

Odporúča sa spolupráca s cestovnými kancelárkami, práca s informačným materiálom a Internetom.

Metódy a formy práce

Stupeň a kvalita dosiahnutia vytýčených cieľov vyučovania závisí najmä od vyučovacích metód, od postupov odovzdávania poznatkov žiakom, od organizácie vyučovania. Vo vyučovaní predmetu geografia cestovného ruchu sa v podstate rovnocenne uplatňujú motivačné, expozičné, fixačné a diagnostické metódy.

Motivačné rozhovory, výzvy, úlohy, aktualizácia obsahu majú byť vždy na začiatku a podľa možnosti aj v priebehu získavania a objavovania nových poznatkov. Je dôležité motivovať žiakov k získavaniu vedomostí o jednotlivých regiónoch Slovenska, ale aj regiónoch Zeme, k chápaniu odlišností medzi jednotlivými kultúrami, v snahe vážiť si tradície rôznych národov a oboznamovať sa s jedinečnosťami krajín v oblasti geografie a cestovného ruchu.

Funkciou expozičných metód je oboznámiť žiakov s novými pojmami, zákonitosťami, vývojom a s nimi spojenými metódami.

Fixačné metódy vedú žiaka od orientačného oboznámenia sa s poznatkami, cez ich reprodukčné ovládanie až k tvorivému zvládnutiu celku.

Aktivita žiaka pri vyučovaní geografie cestovného ruchu nemá byť orientovaná len na úsilie zapamätať si, ale má byť predovšetkým spojená s hľadaním podstaty, so samostatným myslením. Pri oboznamovaní sa s problematikou sa majú žiaci naučiť používať rôzne pramene informácií, primeranú odbornú literatúru a Internet. Najdôležitejšia je práca s mapou, poznanie jej obsahu a na základe mapy schopnosť vedieť si utvoriť predstavu o zobrazovanom území.

4. Doporučená literatúra:

Peter Mariot, Geografia cestovného ruchu pre 3. ročník hotelových akadémii, Orbis Pictus Istropolitana, 2006

Peter Mariot, Geografia cestovného ruchu pre 4. ročník hotelových akadémii, Orbis Pictus Istropolitana, 2006

Učebné osnovy

Predmet:	Geografia cestovného ruchu		
Počet hodín:	2h týždenne / 60 h		tretí ročník
Tematický celok	Poč. hod.	Vzdelávací štandard	
Názov		Obsahový štandard	Výkonový štandard
I. Úvod do predmetu	1	Úvod do geografie cestovného ruchu	Zdôvodniť postavenie geografie cestovného ruchu v systéme geografických vied Popísať predmet, objekt a metódy výskumu geografie cestovného ruchu Zdôvodniť ekonomický význam cestovného ruchu v modernom svete
II. Prírodné a vytvorené predpoklady cestovného ruchu na Slovensku	10	Predpoklady cestovného ruchu Reliéf ako lokalizačný predpoklad Klíma ako lokalizačný predpoklad Vodstvo ako lokalizačný predpoklad Fauna a flóra ako lokalizačný predpoklad Chránené územia ako lokalizačný predpoklad Kultúrno-historické stavby ako lokalizačný Selektívne predpoklady Realizačné predpoklady	Rozdeliť lokalizačné predpoklady Charakterizovať cestovný ruch na Slovensku z hľadiska jednotlivých predpokladov pre rozvoj cestovného ruchu Pomenovať najvýznamnejšie predpoklady pre rozvoj cestovného ruchu u nás Popísať princípy trvalo udržateľného rozvoja cestovného ruchu
III. Cestovný ruch Slovenska podľa regiónov	23	Kategorizácia regiónov cestovného ruchu na Slovensku Kategorizácia stredísk cestovného ruchu na Slovensku Najvýznamnejšie regióny cestovného ruchu	Vymenovať najvýznamnejšie regióny cestovného ruchu u nás Ukázať na mape regióny cestovného ruchu Charakterizovať regióny cestovného ruchu z hľadiska medzinárodného a národného významu Popísať princípy regionálneho rozvoja ako nevyhnutnej zložky pre udržanie rovnováhy v krajine Navrhnuť opatrenia na podporu cestovného ruchu vo svojom regióne
IV. Gastronomické zvláštnosti jednotlivých regiónov Slovenska	2	Tradičné jedlá Tradičné nápoje	Charakterizovať gastronomické zvláštnosti regiónov Slovenska
V. Geografia a cestovný ruch v Strednej Európe	18	Postavenie Strednej Európy v cestovnom ruchu	Popísať cestovný ruch v Strednej Európe

		<p>Nemecko - predpoklady rozvoja CR Švajčiarsko - predpoklady rozvoja CR Lichtenštajsko - predpoklady rozvoja CR Rakúsko - predpoklady rozvoja CR Česká republika - predpoklady rozvoja CR Poľsko - predpoklady rozvoja CR Maďarsko - predpoklady rozvoja CR</p>	<p>Charakterizovať cestovný ruch v Strednej Európe z hľadiska významu pre rozvoj CR v Európe Popísať atraktivity cestovného ruchu jednotlivých regiónov Posúdiť trendy rozvoja CR v Strednej Európe Porovnať jednotlivé regióny z hľadiska najvýznamnejších stredísk CR</p>
<p>VI. Trasovanie na Slovensku a v Strednej Európe - praktické cvičenia</p>	<p>6</p>	<p>Návrh turistickej trasy na Slovensku Návrh turistickej trasy v Strednej Európe</p>	<p>Vyhľadávať informácie z mapy a atlasu Vypracovať itinerár trasy Zhodnotiť reálne možnosti v plánovaní turistických ciest</p>

Predmet:	Geografia cestovného ruchu		
Počet hodín:	2h týždenne / 58 h		štvrtý ročník
Tematický celok	Poč. hod.	Vzdelávací štandard	
Názov		Obsahový štandard	Výkonový štandard
I. Geografia a cestovný ruch Európy	33	<p>Postavenie Európy a jej regiónov vo svetovom CR Portugalsko Španielsko Taliansko Francúzsko Slovinsko Chorvátsko, Srbsko Macedónsko, Albánsko Grécko Veľká Británia, Írsko Belgicko Holandsko Dánsko Nemecko Nórsko Švédsko Fínsko Litva, Lotyšsko, Estónsko Bielorusko, Ukrajina Rumunsko Bulharsko Rusko</p>	<p>Charakterizovať postavenie Európy a jej regiónov vo svetovom cestovnom ruchu Popísať základné geografické danosti jednotlivých štátov Ukázať konkrétne strediská CR na mape Vypracovať itinerár trasy pre konkrétny región Vypracovať prezentáciu na propagáciu CR v danom regióne Porovnať jednotlivé regióny z hľadiska cestovného ruchu</p>
II. Geografia a cestovný	7	Postavenie Ázie vo svetovom CR	Charakterizovať postavenie Ázie

<p>ruch Ázie</p>		<p>Západná Ázia Južná Ázia Juhovýchodná Ázia Stredná a východná Ázia Severná Ázia Gastronomické zvláštnosti Ázie</p>	<p>a jej regiónov vo svetovom CR Popísať základné geografické danosti jednotlivých štátov Ukázať konkrétne strediská CR na mape Vypracovať itinerár trasy pre konkrétny región Vypracovať prezentáciu na propagáciu CR v danom regióne Porovnať jednotlivé regióny z hľadiska cestovného ruchu</p>
<p>III. Geografia a cestovný ruch Afriky</p>	<p>6</p>	<p>Postavenie Afriky vo svetovom CR Severná Afrika Západná, stredná a východná Afrika Južná Afrika Gastronomické zvláštnosti Afriky</p>	<p>Charakterizovať postavenie Afriky a jej regiónov vo svetovom CR Popísať základné geografické danosti jednotlivých štátov Ukázať konkrétne strediská CR na mape Vypracovať itinerár trasy pre konkrétny región Vypracovať prezentáciu na propagáciu CR v danom regióne Porovnať jednotlivé regióny z hľadiska cestovného ruchu</p>
<p>IV. Geografia a cestovný ruch Ameriky</p>	<p>8</p>	<p>Postavenie Ameriky vo svetovom CR Kanada USA Stredná Amerika Brazília Ostatné štáty Južnej Ameriky Gastronomické zvláštnosti Ameriky</p>	<p>Charakterizovať postavenie Afriky a jej regiónov vo svetovom CR Popísať základné geografické danosti jednotlivých štátov Ukázať konkrétne strediská CR na mape Vypracovať itinerár trasy pre konkrétny región Vypracovať prezentáciu na propagáciu CR v danom regióne Porovnať jednotlivé regióny z hľadiska cestovného ruchu</p>
<p>V. Geografia a cestovný ruch Austrálie a Oceánie</p>	<p>4</p>	<p>Postavenie Austrálie a Oceánie vo svetovom CR Austrália Oceánie</p>	<p>Charakterizovať postavenie Austrálie a Oceánie a ich regiónov vo svetovom CR Popísať základné geografické danosti jednotlivých štátov Ukázať konkrétne strediská CR na mape Vypracovať itinerár trasy pre konkrétny región Vypracovať prezentáciu na propagáciu CR v danom regióne Porovnať jednotlivé regióny z hľadiska cestovného ruchu</p>

Názov predmetu	Hotelový a gastronomický manažment
Časový rozsah výučby	4 hodiny týždenne, spolu 116/ 108 hodín
Ročník	Štvrtý, piaty
Kód a názov učebného odboru	6323 K hotelová akadémia

1. Charakteristika predmetu

Hotelový gastronomický manažment je predmet, ktorý má veľmi široký záber. Zaoberá sa nielen teóriami manažmentu, ale žiakom dá odpoveď ako správne riadiť podnik cestovného ruchu, ako byť na trhu úspešný, aké prostredie firmu obklopuje a ako komunikovať vo vnútri firmy. Zároveň žiaka oboznámi so zariadeniami cestovného ruchu, ale aj produktmi hotelierstva a gastronómie. V neposlednom rade žiaka informuje o najnovších trendoch v tejto oblasti.

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 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 IV. ročníku, konkrétne v 6. TC Gastronomický manažment a v 7. TC Nové trendy v stravovaní

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 IV. ročníku v 5.TC Manažéri ako subjekt riadenia a v piatom ročníku v 4. TC – Personálny manažment

3. Multikulturálna výchova – MKV 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 IV. ročníku v 7. TC Nové trendy v stravovaní

4.Mediálna výchova – MEV má vzťah k vzdelávacím oblastiam umenie a kultúra – poskytuje príležitosti na zamyslenie sa nad vzťahmi človeka a prostredia, vedie k uvedomovaniu si prírodného a sociálneho prostredia ako zdroja inšpirácie pre vytváranie kultúrnych a umeleckých hodnôt. Prispieva k vnímaniu estetickej kvality prostredia a vyučuje sa vo piatom ročníku v 1.TC Manažment kvality a kontroly v hoteli vo všetkých tematických celkoch.

5.Tvorba projektu a prezentačné činnosti TPZ 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 piatom ročníku v 2.TC Podnikateľský projekt a podnikateľské plánovanie v hotelierstve a CR a v 5. TC Finančný manažment

Cieľom predmetu je osvojenie základov riadenia v podnikateľských subjektoch hotelierstva a gastronómie v domácich a zahraničných podmienkach. Žiaci sa pripravujú na rolu manažéra získaním vedomostí a zručností v procese plánovania a organizovania činností podnikov CR, ako si v rozhodovacích a kontrolných činnostiach. Zvládnutie základov personálneho manažmentu vytvorí predpoklad, aby budúci riadiaci pracovníci zvládli riešenie vzniknutých problémov, výber zamestnancov na konkrétne pozície, dobrú komunikáciu so zamestnancami, proces hodnotenia zamestnancov a ich motiváciu k práci.

Odborná literatúra

Prof. Ing. Gustáv Sládek, Dr.Sc.: Manažment v pohostinstve a hotelierstve, Epos 2007
 E.Papulová, P. Kučera, P. Trefil: Hotelový a gastronomický manažment pre 4. ročník HA, SPN 1999
 L. Novacká, P. Kučera, P. Trefil: Hotelový a gastronomický manažment pre 5. ročník HA, SPN 1999
 Kolektív autorov: Služby a cestovný ruch, Sprint 1999
 Prof. Ing. Gustáv Sládek a kolektív: Podnikanie a štandardy v pohostinstve a hotelierstve, Epos 2001

Odborné časopisy

Hotelier, Horeca, Gastro

Didaktická technika

PC, dataprojektor, flipchart, tabuľa

Učebné osnovy

Predmet:		Hotelový a gastronomický manažment	
Počet hodín:		4h týždenne / 132 h	štvrtý ročník
Tematický celok	Poč. hod.	Vzdelávací štandard	
Názov		Obsahový štandard	Výkonový štandard
I. Podstata a vývoj manažmentu	15	Školy manažmentu Vedecký prístup Procesný prístup Byrokratický prístup Neoklasická škola Moderná škola MAN Empirizmus v MAN Systémový prístup v MAN Synergický efekt Japonský manažment Európsky manažment Americký manažment	Definovať manažment Vymenovať školy manažmentu Sformulovať podstatu vedeckého prístupu Pomenovať zásady administratívneho riadenia Povedať princípy byrokratickej organizácie Porovnať japonský a americký manažment Načrtnúť vzťahy v organizácii Formulovať podstatu vedeckého prístupu v MAN Dať do vzťahu procesný a by-

			<p>rokratický prístup</p> <p>Demonštrovať synergický efekt v manažmente</p> <p>Vybrať spoločné a rozdielne znaky vedeckého, byrokratického a procesného prístupu</p> <p>Priradiť autorov jednotlivých škôl ku konkrétnym prínosom</p> <p>Aplikovať prínosy z minulosti do súčasnej praxe</p>
II. Manažment ako proces	11	<p>Vzťahová podstata riadenia</p> <p>Manažerske plánovanie</p> <p>Podnikové plány</p> <p>Organizovanie</p> <p>Vedenie</p> <p>Fázy kontrolného procesu</p> <p>Informácie v manažmente</p> <p>Programové rozhodnutie</p> <p>Neprogramové rozhodnutie</p> <p>Informačný systém (IS)</p>	<p>Vymedziť podstatu riadenia</p> <p>Načrtnúť vzťahovú podstatu riadenia</p> <p>Definovať pojem cieľ</p> <p>Usporiadať podnikové plány podľa funkčného zamerania</p> <p>Graficky znázorniť prostriedky na dosahovanie cieľov</p> <p>Dať do protikladu programové a neprogramové rozhodnutie</p> <p>Analyzovať rozhodovacie procesy podľa závažnosti</p> <p>Vymedziť fázy IS</p> <p>Porovnať priebežnú, predbežnú a výstupnú kontrolu</p> <p>Zopakovať úlohu spätnej väzby v riadení</p>
III. Stratégia a taktika v manažmente	10	<p>Strategický manažment</p> <p>Taktika v MAN</p> <p>Strategické rozhodovanie</p> <p>Taktické rozhodovanie</p> <p>SWOT analýza</p> <p>Typy stratégií</p> <p>Strategická kontrola</p> <p>Taktická kontrola</p> <p>Oparetívna kontrola</p>	<p>Definovať pojmy - stratégia, taktika, programy, rozpočty, procedúry</p> <p>Popísať základné fázy strategického manažmentu</p> <p>Porovnať strategické a taktické rozhodovanie</p> <p>Roztriediť prvky interného a externého prostredia</p> <p>Zostaviť SWOT analýzu vybraného subjektu UZ</p>
			<p>Porovnať základné typy stratégií</p> <p>Sformulovať stratégie rastu</p> <p>Posúdiť význam rozpočtov</p> <p>Aplikovať typy kontrol v praxi</p>
IV. Organizácia podniku	10	<p>Organizačná činnosť podniku</p> <p>Organizačná štruktúra</p> <p>Tvorba OŠ</p> <p>Funkčná OŠ</p> <p>Líniová OŠ</p>	<p>Definovať pojmy - organizácia</p> <p>organizačná štruktúra, centralizácia</p> <p>decentralizácia</p> <p>Formulovať poslanie organizovania</p>

		<p>Cieľovo-programové OŠ Centralizácia a decentralizácia Orgány podniku</p>	<p>Uviest' príklad na dva významy pojmu organizácia Nájsť odlišnosti funkčnej a líniovej OŠ načrtnúť líniovo štábnu OŠ Navrhnuť OŠ UZ Zhodnotiť využitie maticovej OŠ Zopakovať výhody a nevýhody centralizácie Obhájiť zmysel decentralizácie Uviest' činnosti podniku, pri ktorých sa dá uplatniť centralizácia Navrhnuť riadiace orgány novovzniknutého podniku Vymenovať orgány s.r.o</p>
V. Manažéri ako subjekt riadenia	19	<p>Osobnosť manažéra Manažérske roly Základné štýly vedenia Motivačné teórie Maslowová motivačná teória Dvojfaktorová motivačná teória Teória X,Y Alderferová ERG teória Základné pravidlá etikety Konflikty na pracovisku Základy efektívnej komunikácie Funkcie komunikácie</p>	<p>Definovať pojem vedenie Vymenovať štýly vedenia Urobiť rozbor jednotlivých štýlov vedenia Porovnať plusy a mínusy základných štýlov vedenia Popísať motivačné teórie Vybrať najvhodnejší štýl vedenia ľudí Analyzovať teóriu X a Y Načrtnúť spôsob riešenia konfliktov na pracovisku Vymenovať funkcie komunikácie Sformulovať pravidlá etikety Porovnať vybrané dve motivačné teórie Načrtnúť pyramídu potrieb podľa Maslowova Vymenovať manažérske roly Demonštrovať využitie štýlov vedenia v praxi Odôvodniť, prečo je potrebná správna motivácia</p>
VI.Gastronomický manažment	24	<p>Gastronómia Gastronomické pravidlá Rozdelenie svetovej gastronómie do skupín Použitie typických surovín v konkrétnych svetových kuchyniach Gastronomický úsek</p>	<p>Vymenovať gastronomické pravidlá Definovať pojem gastronómia Porozprávať o histórii gastronómie Rozdeliť svetovú gastronómiu do skupín Vymenovať hlavné</p>

		<p>Produkt spoločného stravovania</p> <p>Špecifiká produktu SS</p> <p>Manažment výroby v SS</p> <p>Manažment odbytu SS</p> <p>Gastronomické podujatia</p> <p>Spôsoby predaja produktu SS</p>	<p>ingrediencie vybranej krajiny</p> <p>Načrtnúť menu charakteristické pre konkrétnu krajinu</p> <p>Nájsť podobnosti v gastronomických zvyklostiach jednotlivých národov</p> <p>Vymenovať špecifiká produktu SS</p> <p>Vedieť pracovať s právnymi normami týkajúcimi sa SS</p> <p>Načrtnúť členenie skladového hospodárstva</p> <p>Vymenovať sklady potravín</p> <p>Zdôvodniť vhodné uskladnenie potravín v konkrétnych skladoch</p> <p>Vymenovať gastronomické podujatia (GP)</p> <p>Navrhnuť vhodné GP</p> <p>Uviesť charakteristické znaky banketu</p> <p>Povedať o podobnostiach a rozdieloch rautu a recepcie</p> <p>Vymenovať spôsoby predaja produktu SS</p> <p>Vypočítať cenu vybraného jedla</p> <p>Vykalkulovať rozpočet konkrétneho GP</p> <p>Odôvodniť, prečo je potrebná skladová evidencia</p> <p>Navrhnuť banketové menu</p> <p>Pripomenúť si význam výživy pre človeka</p> <p>Rozčleniť výrobný proces podľa stupňa technologického spracovania</p> <p>Vymenovať fázy výrobného procesu</p>
VII. Nové trendy v stravovaní	13	<p>Systémy SS</p> <p>Otvorené systémy SS</p> <p>Účelové stravovania</p> <p>Alternatívne spôsoby stravovania</p>	<p>Definovať pojmy: spoločné stravovanie, franchising, convenience produkt</p> <p>Pohovoriť o hlavných zásadách racionálnej výživy</p>
		<p>Makrobiotická strava</p> <p>Stravovanie podľa krvných skupín</p> <p>Vegetariánska strava</p> <p>Zážitková gastronómia</p> <p>Dietne stravovanie</p>	<p>Vymenovať základné diéty</p> <p>Zdôvodniť podmienky založenia školského stravovania</p> <p>Nájsť odlišnosti vegetariánskej stravy</p> <p>Charakterizovať fast food</p>

		<p>Fast food Franchising v SS Convenience produkty</p>	<p>Povedať vlastnými slovami o zážitkovej gastronómii Zhodnotiť využitie convenience produktov v SS Uviesť príklad na franchisingové spoločnosti Dať do protikladu alternatívne spôsoby stravovania s tradičnými Špecifikovať vybraný spôsob alternatívneho stravovania</p>
VIII. Manažment kvality	14	<p>manažment kvality TQM Špirála kvality Štandardy v hotelierstve Predstavitelia štandardov HACCP ISO normy v hotelierstve</p>	<p>Definovať pojmy: kvalita, štandard, HACCP, certifikácia Nakresliť špirálu kvality Zoradiť systémy kvality podľa postupnosti Uviesť zmysel TQM Vypísať prínosy jednotlivých predstaviteľov štandardov v hotelierstve Uviesť aké štandardy zavedené v minulosti sa využívajú v súčasnosti Porozprávať o význame HACCP v hotelierstve Rozdeliť ISO normy Nájsť kritické body v začínajúcej prevádzke SS Používať právne normy súvisiace s kvalitou Vymedziť etapy zavádzania kvality v manažmente</p>
IX. Tvorba projektov	16	<p>Základné kritéria tvorby projektov Tvorba projektu zariadenia SS Tvorba projektu UZ prezentácie PPT</p>	<p>Načrtnúť štruktúru podnikateľského plánu Popísať finančné ciele Vypočítať obsadenosť prevádzky SS Zostaviť SWOT analýzu Navrhnuť OŠ zariadenia SS Pripraviť návrh pracovnej zmluvy Zhromaždiť informácie potrebné na založenie prevádzky SS Graficky znázorniť OŠ</p>
			<p>Napísať podnikateľský plán Urobiť prezentáciu podnikateľského zámeru v PPT Prezentovať svoj plán pred kolektívom Obhájiť podnikateľský zámer</p>

Predmet:	Hotelový a gastronomický manažment		
Počet hodín:	4h týždenne / 120 h		Piaty ročník
Tematický celok	Poč.	Vzdelávací štandard	
Názov	hod.	Obsahový štandard	Výkonový štandard - žiak vie:
I. Manažment kvality a kontroly kvality v UZ hotelové reťazce	14	<p>Kategorizácia UZ podľa vyhlášky č.277/2008 Zb. Práca s vyhláškou č.277/2008</p> <p>Kvalita produktu UZ TQM v hotelierstve Štandardy kvality, hodnotenie Systém kontroly UZ Druhy kontrol Hotelové reťazce (HR)</p> <p>Príčiny vzniku HR Holiday Inn Best Western International Kempinski Hotels and Resosrts</p>	<p>Definovať TQM Pracovať s vyhláškou o kategorizácii č.277/2008</p> <p>Definovať ubytovacie zariadenie Porovnať vybrané druhy UZ Pomenovať znaky kvality UZ Vysvetliť opodstatnenie štandardov v hotelierstve Vymenovať druhy kontrol Porozprávať o príčinách vzniku hotelových reťazcov Vymenovať hotelové reťazce vo svete Vybrať hotelové reťazce s pôsobnosťou v SR Porovnať vybrané hotelové reťazce z hľadiska ponuky S Vytvoriť prezentáciu v PPT na vybraný hotelový reťazec Prezentovať výhody daného reťazca Diskutovať o probléme kvality v hotelových reťazcoch Porovnať typy kontrol</p>
II. Právne aspekty založenia podniku CR	25	<p>Legislatívne podmienky podnikania v CR Práca s vyhláškami a zákonmi Forma a štruktúra podnikateľského plánu BP</p> <p>Finančný plán Marketingový plán</p> <p>Trh a konkurencia</p>	<p>Definovať pojmy: podnikanie, fyzická osoba FO, právnická osoba PO, obchodný register Vymenovať všeobecné všeobecné podmienky pre vznik podnikania Uviesť druhy živnosti Rozdeliť obchodné spoločnosti Nájsť rozdiely medzi kapitálovými a osobnými obchodnými spoločnosťami Dať do vzťahu FO a PO Používať živnostenský zákon Porovnať možnosti</p>

			<p>podnikania v SR a iných vyspelých kraji - nách Vymenovať marketingové ná- stroje Načrtnúť (BP) začínajúcej firmy Aplikovať 4P do MAR plánu začínajúcej firmy Odôvodniť podstatu finančného plánu Vyjadriť matematicky rentabilitu podniku Interpretovať výsledky finan- čných cieľov Povedať o typoch konkurencie</p>
			<p>Posúdiť význam konkurencie v trhovom hospodárstve Vymenovať právne normy súvisiace s podnikaním v SR</p>
III. Produkt CR	30	<p>Produkt CR</p> <p>Osobitosti produktu</p> <p>Balík služieb a programovanie Klasifikácia balíkov služieb Zmenárenské služby Cena produktu UZ</p> <p>Cena produktu SS Cenotvorba balíkov služieb Cestovné kancelárie a CA Tvorba cien produktov CK a CA Centrálne rezervačné systémy</p> <p>CRS – Galileo</p> <p>CRS – Amadeus</p>	<p>Definovať pojmy: produkt UZ, produkt SS, packag, cena, zájazd Vymenovať osobitosti produktu CR Zdôvodniť význam packagov pre poskytovateľa služieb CR Diskutovať o výhodách packa- gov pre zákazníka CR Pripraviť itinerár zájazdu Porozprávať o rozdieloch medzi CK a CA Popísať moduly systému Fidelio Nájsť spoločné a rozdielne znaky CRS Amadeus a Galileo Uviesť na príklade programovanie služieb CR Vypočítať cenu prechodného ubytovania Porovnať cenotvorbu UZ a SS Pripomenúť si opodstatnenosť zmenárenských služieb v CR Pracovať so zákonom o zájaz- doch oboznámiť sa so zákonom o cenách Používať správne zákon o CR</p>

			<p>Klasifikovať packagy podľa rôznych kritérií</p> <p>Vyhľadať na internete ponuku CK</p> <p>Urobiť on line rezerváciu</p> <p>Poznať princíp fungovania CRS</p>
IV. Personálny manažment v UZ	15	<p>Vývoj personálneho MAN</p> <p>Prijímanie zamestnancov</p> <p>Vzdelávanie zamestnancov</p> <p>Hodnotenie zamestnancov</p> <p>Adaptačný program</p> <p>Motivačný program</p> <p>Stimulačné programy</p>	<p>Definovať pojmy: personalistika</p> <p>adaptácia, motivácia</p> <p>Zamyslieť sa nad výberom zamestnancov</p> <p>Vymenovať typy stimulačných programov</p> <p>Porozprávať o teóriach motivačných programov</p> <p>Napísať žiadosť do zamestnania</p> <p>Vytvoriť motivačný list</p> <p>Zostaviť pracovnú zmluvu</p> <p>Navrhnuť stimulačný program</p> <p>Uviesť príklad vzdelávania zamestnancov</p> <p>Posúdiť obsadenosť miest</p>
V. Finančný manažment v UZ	19	<p>Financovanie podniku,</p> <p>Finančné rozhodovanie</p> <p>Zdroje financovania</p> <p>Finančná analýza podniku FA</p> <p>Finančné ukazovatele</p> <p>Riešenie príkladov</p>	<p>Definovať pojmy: rentabilita, likvidita, solventnosť, stabilita,</p> <p>majetok podniku</p> <p>Rozdeliť finančné zdroje podniku</p> <p>Popísať vertikálnu FA</p> <p>Zdôvodniť potrebu financií</p> <p>Vymenovať finančné ciele</p> <p>Uviesť príklad finančného rozhodovania</p> <p>Vypočítať rentabilitu podniku</p> <p>Interpretovať výsledok vypočítanej rentability</p> <p>Vymenovať ukazovatele aktivity</p> <p>Interpretovať výsledok obrátky zásob</p> <p>Vypočítať likviditu podniku</p> <p>Rozlíšiť solventnosť a likviditu</p> <p>Zoradiť majetok podľa stupňa likvidity</p> <p>Zdôvodniť kedy je podnik stabilný</p> <p>Vymenovať základné nástroje evidencie fin. prostriedkov</p> <p>Klasifikovať úvery</p>

			<p>Načrtnúť štruktúru fin. plánu Zhodnotiť fázy FA Porovnať vypočítané finančné ukazovatele s cieľovými Definovať Cash Flow</p>
VI. Príprava a spracovanie projektov	17	<p>Tvorba podnikateľského plánu Tvorba finančného plánu Tvorba marketingového plánu Tvorba balíkov služieb CR Práca s predtlačenými formulármi sociálnej poisťovne Práca s právnymi normami súvisiacimi s podnikaním</p>	<p>Definovať pojmy: podnik, podnikanie podnikateľ Vymenovať právne formy podnikania Spísať spoločenskú zmluvu Aplikovať štruktúru podnikateľského plánu Načrtnúť výrobný program zariadenia SS Nájsť v obchodnom zákone vymedzenie pojmu podnikateľ Sformulovať potrebné prílohy pri zápise do OR Aplikovať PEST analýzu pri tvorbe BP Vytvoriť BP novovzniknutej prevádzky v CR Vypočítať obsadenosť prevádzky SS Načrtnúť výrobný plán podniku</p>
			<p>Vypísať tlačivo do sociálnej poisťovne Urobiť zoznam príloh v podnikateľskom pláne Zostaviť packag UZ Zostaviť stravovací packag Správne používať právne normy</p>

Názov predmetu	Animačné služby
Časový rozsah výučby	2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín, 60 hodín
Ročník	Štvrtý, piaty
Kód a názov učebného odboru	6323 K hotelová akadémia

1. Charakteristika predmetu

Predmet animačné služby je voliteľným predmetom. Jeho úlohou je umožniť žiakom získať základné vedomosti o podstate animácie, obsahu, cieľoch a formách animácie.

Výstupné všeobecné ciele predmetu:

- pochopiť význam animácie pre cestovný ruch,
- získať vedomosti o animačných aktivitách.

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

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 IV. ročníku v 1.TC Základné pojmy animácia

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 IV. ročníku v 4. TC Služby animátorov v cestovnom ruchu

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 IV. a V. ročníku vo vybraných 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 v IV. a V. ročníku 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 v V.. ročníku v 5.TC Praktické animačné aktivity

-

Výstupné špecifické ciele predmetu:

- vedieť spracovať animačný program pre jednotlivé animačné činnosti,

- vedieť organizačne, materiálne aj technicky zabezpečiť animačnú aktivitu,
- osvojiť si prácu animátora v ubytovacom zariadení, v cieľovom mieste,
- osvojiť si prácu s ľuďmi, kontakt, komunikáciu,
- osvojiť si základné znaky hry.

Všeobecné poznámky

Nácvik animačných zručností a návykov sa realizuje v cvičeniach. Je vhodné animačné aktivity precvičovať aj v cudzom jazyku.

Učebné osnovy

Predmet:		Animačné služby	
Počet hodín:		2h týždenne / 66 h	štvrtý ročník
Tematický celok	Poč. hod.	Vzdelávací štandard	
Názov		Obsahový štandard	Výkonový štandard - žiak vie:
I. Základy animácie	7	Animácia Voľný čas Motivácia v CR Typológia účastníkov CR Klubový CR	Definovať pojmy: animácia, motivácia, temperament, voľný čas Vysvetliť význam animácie v CR Porozprávať o možnostiach využívania animačných aktivít v CR Vymenovať funkcie voľného času Roztriediť účastníkov CR podľa temperamentu Diskutovať o typoch účastníkov v CR Porovnať skúsenosti s animáciou v DCR a ZCR Vymedziť pojmy - delegát, animátor sprievodca Pomenovať vlastnosti animátora Sformulovať význam klubového CR
II. Služby animátorov v CR	10	Požiadavky na animátora Organizačné zabezpečenie animácií Materiálne zabezpečenie animácií Ekonomické zabezpečenie animácií Animačný program	Definovať pojem animátor Zdôvodniť dodržiavanie zásad Popísať jeden deň animátora Špecifikovať podmienky poskytovania služieb animácie v CR Charakterizovať organizačné zabezpečovanie animačných S Charakterizovať náplň činnosti animačných tímov Zdôvodniť potrebu ekonomického zabezpečenia animácie

			Vysvetliť nutnosť materiálneho zabezpečenia animácie Vypracovať animačný program
III. Animačné činnosti podľa odborov	10	Pohybové a športové animačné aktivity Spoločenské a zábavné animačné aktivity Rozdelenie animácií do odborov Tvorivé aktivity Vzdelávacie aktivity Poznávacie aktivity Dobrodružné aktivity Meditatívne aktivity	Poukázať na formálne znaky hry Uviest' klasifikačné kritéria hier Vymenovať jednotlivé druhy hier Rozviest' poznatky o pohybových a športových aktivitách Charakterizovať spoločenské a zábavné aktivity Vysvetliť význam tzv. rytmu týždňa pre organizovanie podujatí zameraných na vykonávanie animácií Špecifikujte príčiny záujmu návštevníkov v CR o dobrodružné aktivity Vysvetliť možnosti využívania
			animačných programov v podmienkach penzionov Diskutovať na tému špecifik práce detského animátora Navrhúť pohybové animačné aktivity o ktoré je možné rozšíriť ponuku Uz Špecifikovať podmienky na zabezpečenie navrhovaných aktivít Podobnú úlohu riešiť aj na kreatívne a meditatívne aktivity
IV. Základné pojmy Vývinovej psychológie	20	Význam vývinovej psychológie v práci animátora Vývin dieťaťa od 0 do 3.rokov Vývin dieťaťa od 3. do 6 rokov Vývin dieťaťa mladšieho školského veku Vývin dieťaťa staršieho školského veku Vývin dieťaťa staršieho školského veku Obdobie pubertálne Obdobie dospelosti a animačné aktivity Mladší stredný vek Starší stredný vek Seniori a animácie	Porozprávať, čo je najdôležitejšie vo výchove dieťaťa v jednotlivých obdobiach života Vymenovať hlavné formy aktivít detí predškolského veku Diskutovať o záujmoch adolescentov Zdôvodniť význam vývinovej psychológie pre animátora Navrhnuť animačný program pre vybranú skupinu účastníkov CR Navrhnuť animačný program pre seniorov Vymenovať etapy dospelosti Porozprávať o záujmoch dospelosti

			ých počas dovoleniek
V. Návčik animačných aktivít	19	Návčik animačných aktivít pre účastníkov CR rôznych vekových skupín Metodický rozbor hier	Pripraviť animačný program pre deti vo veku do 3 rokov Vymyslieť vhodné animačné aktivity pre deti do troch rokov Zhodnotiť animačnú aktivitu Realizovať animačný program pre deti do 6 rokov Pripraviť animačný program pre deti do 6 rokov Zhodnotiť animačné aktivity Nacvičiť tematický večer pre seniárov Navrhnuť animačné aktivity pre vybranú cieľovú skupinu

Predmet:	Animačné služby		
Počet hodín:	2h týždenne / 50 h		piaty ročník
Tematický celok	Poč. hod.	Vzdelávací štandard	
Názov		Obsahový	Výkonový - žiak vie:
I. Animácia v praxi CR	10	Animácia v ubytovacom zariadení Animačné aktivity v jednotlivých typoch ubytovacích zariadení Výber vhodnej animačnej aktivity v parahotelovom type UZ Výber vhodnej animačnej aktivity v hotelovom type UZ Animácia v cieľovom mieste Animačné aktivity DCR letná Animačné aktivity DCR zimná	Definovať pojem animácia Vymenovať animačné aktivity Definovať cieľové miesto Vypracovať animačnú aktivitu pre cieľové miesto Navrhnuť animačnú aktivitu pre parahotelový typ UZ Prakticky pripraviť animáciu pre starší vek Predviesť animačnú aktivitu
II. Anmimačné aktivity v DCR	13	Hra ako základ animačných aktivít Interiérové hry Súťaže a kvízy Kreatívne činnosti pre rôzne vekové skupiny Návčik kreatívnych animačných aktivít Metodický rozbor hier Praktické ukážky jednotlivých animačných aktivít	Definovať pojem hra Vymenovať interiérové hry Vymenovať interiérové hry Vymenovať exteriérové hry Metodicky spracovať vybranú interiérovú hru Pripraviť kvíz pre seniorov Vypracovať animačný program pre klientov CK Ukázať vybranú pohybovú aktivitu pre účastníka CR mladšieho ako

			<p>15 rokov</p> <p>Predviest' pohybovú aktivitu</p> <p>Vypracovať metodiku animačnej aktivity</p> <p>Urobiť rozbor vybranej hry</p>
III. Praktické animačné aktivity	11	<p>Tvorba animačného programu podľa rôznych kritérií</p> <p>Nácvik animačných aktivít pre rôzne vekové skupiny</p>	<p>Popísať pohybovo-športové animačné aktivity</p> <p>Vymenovať spoločensko-zábavné animačné aktivity</p> <p>Vytvoriť animačný program pre organizovanú skupinu CR</p> <p>Pripraviť vzdelávaciu aktivitu pre mladší stredný vek</p> <p>Porozprávať o nutnosti wellness aktivít pre účastníkov CR</p> <p>Vypracovať itinerár na wellness animačnú aktivitu</p> <p>Predviest' vybranú animačnú aktivitu</p> <p>Zhodnotiť animačnú aktivitu</p> <p>Porozprávať a možnostiach animácií v CR</p> <p>Vyjadriť názor na klady a zápory práce animátorov</p>
IV. Táborové animačné aktivity	16	<p>Táborová činnosť</p> <p>Delenie táborov</p> <p>Táborová dokumentácia</p> <p>Realizácia záujmovej činnosti</p>	<p>Vymenovať druhy táborov</p> <p>Navrhnuť animačnú aktivitu v tábore</p> <p>Realizovať vybranú aktivitu</p> <p>Popísať táborovú dokumentáciu</p>

Názov predmetu	Marketing
Časový rozsah výučby	3 hodiny týždenne - spolu 90 hodín
Ročník	Piaty
Kód a názov študijného odboru	6323 K – hotelová akadémia
Vyučovací jazyk	slovenský

1. Charakteristika predmetu

Predmet marketing patrí medzi povinné odborné predmety. Cieľom je oboznámiť žiakov s dôležitosťou marketingu v podmienkach trhovej ekonomiky, zoznámiť ich s prieskumom trhu, s jeho realizáciou v praxi v oblasti cestovného ruchu. Žiaci získajú vedomosti o marketingovom prostredí, marketingovom informačnom systéme, ako aj o nákupnom správaní spotrebiteľa a možnostiach vhodnej stimulácie správania spotrebiteľa na trhu, tak aby bolo v súlade so záujmami podnikania.

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

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 V. ročníku v 1.TC Úvod do štúdia marketingu

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 IV. ročníku v 4. TC Služby animátorov v cestovnom ruchu

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. ročníku v 5.TC Propagácia a reklama

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. ročníku 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 v V. ročníku v 7.TC Tvorba produktu podujatia

Výstupné všeobecné ciele predmetu:

- schopnosť orientovať sa v základných marketingových kategóriách,

- využívať získané poznatky v rozhodovacích procesoch.

Výstupné špecifické ciele predmetu:

- poznať základnú terminológiu z marketingu a marketingových činností,
- osvojiť si zásady marketingovej koncepcie podniku cestovného ruchu,
- získať poznatky o komplexe vzájomne prepojených prvkov obchodnej aktivity pri uspokojovaní potrieb zákazníkov,
- vedieť vyhľadávať príležitosti na trhu vzhľadom na možnosti podniku,
- osvojiť si poznatky o kvalite služieb v cestovnom ruchu, spokojnosti zákazníkov, zabezpečení odbytu,
- získať zručnosti pri používaní metód výskumu, pri tvorbe systému kvality a meraní spokojnosti zákazníkov v cestovnom ruchu,
- vedieť zostaviť jednoduchý marketingový plán.

Všeobecné poznámky

Pri vyučovaní tohto predmetu sa odporúča vhodne využívať medzipredmetové vzťahy a viesť žiakov k využívaniu teoretických poznatkov z ostatných odborných predmetov pri rešpektovaní zásady primeranosti a spojenia teórie s praxou. Vhodné je tiež využitie prostriedkov IKT.

Učebné osnovy

Predmet:	Marketing		
Počet hodín: 9	3 h týždenne / 90 h		piaty
Tematický celok Názov	Poč. hod.	Vzdelávací štandard	
		Obsahový	Výkonový - žiak vie:
Úvod do marketingu	9	Trh, vývojové etapy, ciele a typy marketingu, druhy dopytu	definovať marketing, popísať jeho vznik, porozumieť histórii,
Marketingové plánovanie	5	marketingový plán, etapy market. plánu, marketingové oddelenie	pochopiť odlišnosti ekonomického a marketingového plánovania, určiť špecifiká marketingového plánu
Marketingové prostredie podniku	7	mikroprostredie podniku, makroprostredie podniku, analýza prostredia	popísať prostredie podniku, vedieť určiť prvky prostredia
Marketingový mix	5	produkt, cena, distribúcia, propagácia,	ovládať prvky marketingového mixu, vyjadriť a určiť ich použitie definovať znaky
Marketingový výskum a marketingový informačný systém	10	MIS - pojem, primárne a sekundárne informácie, marketingový výskum,	posúdiť význam informácie v marketingu, rozlíšiť vplyv konkurencie na správanie sa podniku, vysvetliť pojmy: informácia, inf. systém, charakterizovať marketingový informačný systém

Marketingová stratégia a segmentácia	11	segmentácia, hľadiská a kritéria segmentácie, subjekty trhu, rozbor silných a slabých stránok	charakterizovať segment trhu, cieľovú skupinu, vysvetliť výber segmentov a stratégiu pokrytia trhu, popísať silné a slabé stránky firmy
Produkt	12	produkt a jeho klasifikácia, rozhodnutia o produktovom rade, životný cyklus výrobku, odchylky v životnom cykle	porozumieť pojmu výrobok, charakterizovať jeho úroveň, znázorniť životný cyklus výrobku, vedieť aplikovať na produkt hotelierstva, uviesť odchylky v životnom cykle výrobku
Cena a cenová stratégia	9	cena, trhovacia cena, faktory určovania cien, určovanie cien nových produktov, diferenciácia cien, typy cenových stratégií	vysvetliť funkciu ceny, uviesť faktory ovplyvňujúce cenu, charakterizovať druhy cien, popísať stratégiu určovania cien, popísať tvorbu cien nových produktov, vysvetliť cenové stratégie, aplikovať ich
Distribúcia	14	distribúcia, distribučný systém distribučné stratégie, fyzická distribúcia, priamy a nepriamy odbytový kanál, veľkoobchod, maloobchod distribučné stratégie,	popísať možnosti distribučných kanálov, uviesť ich možnosti použitia, charakterizovať možnosti odbytových ciest v hotelierstve, charakterizovať VO, MO, nakresliť distribučné cesty, vedieť rozlíšiť distr. stratégie, vedieť ich aplikovať na produkt CR
Komunikácia v marketingu	13	komunikácia so zákazníkom, zložky komunikačného procesu, nástroje promotion, reklama, podpora predaja, osobný predaj, public relations	uviesť nástroje predaja, charakterizovať zložky promotion, vytvoriť reklamu na konkrétny produkt,

Názov predmetu	Geografia
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
Ročník	Prvý
Kód a názov študijného odboru	6323 K hotelová akadémia
Vyučovaci jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Geografia je jednou z vedných disciplín, s ktorou sa má žiak daného odboru zaoberať a poznatky z nej aplikovať vo viacerých predmetoch (Sprievodcovská činnosť, Technika cestovného ruchu, Geografia cestovného ruchu, Gastronomický cestopis,...). Obsah učiva geografie je zameraný na regionálnu geografiu Slovenska a Európy. Konceptia spracovania tém sa dotýka charakteristiky fyzicko-geografickej a humánno-geografickej sféry Slovenska a vybraných častí sveta. Kompetencie, ktoré žiaci prehĺbujú štúdiom geografie, umožňujú im spoznávať krajinu, zákonitosti jej usporiadania, možnosti optimálneho využitia a ochrany krajiny človekom. Učebný predmet geografia vytvára priestor na zdokonalenie sa v práci s rôznymi mapami, štatistickými materiálmi a inými zdrojmi informácií. Geografia sa zameriava tiež na zdokonaľovanie sa v zručnostiach pri narábaní s databázami, diagramami, grafmi, fotodokumentáciou, tvorbe projektov a prezentácií. Predmet integruje aj témy osobného a sociálneho rozvoja, environmentálnej výchovy, multikultúrnej výchovy, témy z mediálnej výchovy.

Oboznámenie sa s prírodnými a spoločenskými danosťami jednotlivých oblastí sveta, rôznorodosť jednotlivých kultúr v rôznych častiach sveta je ťažiskom vyučovania. Prehĺbenie znalosti o Slovensku a jednotlivých štátoch Európy, ich špecifikách a atraktivitách sú dôležitou a požadovanou súčasťou štúdia. Predmet vedie k vytváraniu schopností využívať osvojené vedomosti pri poskytovaní kvalitných hotelových služieb.

Ciele vyučovacieho predmetu:

- schopnosť chápať zákonitosti stavu a vývoja priestorovej organizácie a priestorovej diferenciacie fyzicko-geografickej a humánno-geografickej sféry v celosvetovom aj regionálnom priestore
- ovládať základné geografické pojmy a podstatu hospodárskych vzťahov a vedieť ich aplikovať v praxi,
- mať osvojené všeobecné a špeciálne geografické poznatky, skúsenosti, zručnosti a schopnosti komplexne chápať a hodnotiť hospodárske procesy vo svete,
- dokázať vyvodiť funkčné súvislosti medzi geografickým prostredím, človekom a spoločnosťou,
- vedieť čítať mapu, orientovať sa na nej a podľa nej v praxi – plány miest, autoatlas,
- vnímať jedinečnosť prírodných javov a výtvorov na Zemi a vysvetliť prírodné javy na základe vedomostí, rozumieť grafom, diagramom,
- oceniť krásu kultúrnych pamiatok, naučiť sa ich vážiť si a chrániť.
- používať informačné a komunikačné technológie pri tvorbe projektov,
- zhodnotiť dosahy ľudskej činnosti na životné prostredie a budovať postoje, ktoré sú v súlade s optimalizáciou využitia krajiny pri minimálnych zásahoch do prírody (udržateľný rozvoj).

- vedieť analyzovať problémy ohrozenia životného prostredia človekom.
- viesť žiakov k vnímaniu odlišností medzi jednotlivými, národmi, kultúrami a náboženstvami a v konečnom dôsledku k odmietavému postojovi k intolerancii, xenofóbii a násiliu.
- spoznávať kultúru a zvyky obyvateľov rôznych štátov sveta, ktoré vedie k akceptácii ich spôsobu života
- získať schopnosť prezentovať región, aplikovať získané poznatky po skončení školy pri rozvoji regiónov

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

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 1. ročníku v o 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 v 1. ročníku v 2 a 3. TC ruchu

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 1. ročníku 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 estetickkej kvality prostredia. Vyučuje sa vždy pri prezentácii projektov, kedy žiaci svoje práce prezentujú.

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 1. ročníku vo všetkých tematických celkoch – žiaci samostatne vypracujú projekty na vopred zadanú tému

Učebné osnovy

Predmet:	Geografia		
Počet hodín:	1h týždenne / 33 h prvý ročník		
Tematický celok	Poč. hod.	Vzdelávací štandard	
Názov		Obsahový	Výkonový - žiak vie:
I. Geografia ako veda	3	<p>Objekt a význam geografie</p> <p>Určovanie geografickej polohy</p> <p>Mapa – mierka a obsah</p>	<p>Charakterizovať dôležité medzníky vo vývoji geografie</p> <p>Vysvetliť určovanie polohy bodu na Zemi.</p> <p>Porovnať využitie GPS s mapou v každodennom živote</p> <p>Charakterizovať krajinnú sféru.</p> <p>Získať údaje z rôznych tematických máp a použiť údaje pri riešení úloh</p> <p>Orientovať sa na mape, určovať polohu ľubovoľného sídla na mape pomocou súradníc</p>
II. Slovensko	14	<p>Poloha, rozloha, hranice</p> <p>Geologická stavba a nerastné suroviny</p> <p>Podnebie a počasie</p> <p>Reliéf</p> <p>Vodstvo</p> <p>Pôdy</p> <p>Rastlinstvo a živočíšstvo</p> <p>Obyvateľstvo</p> <p>Sídla</p>	<p>Charakterizovať významné etapy vývoja územia dnešnej SR</p> <p>Určiť polohu SR podľa geografických kritérií</p> <p>Vyvodiť zákonitosti procesov prebiehajúcich v prírodnom prostredí</p> <p>Poznať vplyv lokalizačných činiteľov na rozmiestnenie obyvateľstva</p> <p>Získať základné poznatky o obyvateľstve a sídlach SR</p> <p>Porozprávať o zložkách fyzickogeografickej sféry a ich priestorovej diferenciácii na území SR</p> <p>Charakterizovať jednotlivé priemyselné odvetvia</p> <p>Lokalizovať na mape hlavné dopravné ťahy.</p> <p>Poznať turisticky významné oblasti, pamiatky zapísané v zozname UNESCO</p> <p>Charakterizovať súčasný stav rastlinnej a živočíšnej výroby na Slovensku..</p>
III. Európa	16	<p>Prírodné pomery</p> <p>Spoločnosť</p> <p>Spoločnosť</p> <p>Poľsko, Maďarsko</p> <p>Česko</p> <p>Nemecko</p> <p>Rakúsko, Švajčiarsko</p> <p>Lichtenštajnsko</p> <p>Francúzsko, Benelux</p> <p>Britské ostrovy</p> <p>Pyrenejský polostrov</p> <p>Škandinávsky poloostrov</p> <p>Apeninský polostrov, Grécko</p> <p>Rumunsko, Bulharsko</p>	<p>Charakterizovať prírodné podmienky vybranej krajiny</p> <p>Definovať pojmy - poloha, členitosť, povrch, podnebie, vodstvo, pôdy, rastlinstvo, živočíšstvo</p> <p>Porozprávať o obyvateľstve, jeho štruktúre</p> <p>Formulovať stupeň urbanizácie obyvateľstva vo vybranej krajine</p> <p>Diskutovať na tému hospodárstvo vo vybraných krajinách</p> <p>Zhodnotiť negatívne zásahy ľudskej spoločnosti na životné prostredie jednotlivých krajín</p> <p>Porovnať politicko-ekonomické</p>

	Západný Balkán Východná Európa Rusko	postavenie vybraných krajín v rámci svetového hospodárstva
--	--	--

Názov predmetu	Aplikovaná informatika
Časový rozsah výučby	2 hodiny / týždeň
Ročník	piaty
Kód a názov študijného odboru	6323 K - Hotelová akadémia
Vyučovaci jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti ŠVP, ktorú sme uplatnili pri tvorbe vyučovacieho predmetu. Jeho výučba je orientovaná do 4. a 5. ročníka štúdia.

Výber poznatkov v predmete aplikovaná informatika je vymedzený tak, aby žiaci získali základné vedomosti a praktické zručnosti v oblasti aplikácie softvéru na počítači. Žiaci sa naučia ovládať prostredie tých počítačových programov na základnej používateľskej úrovni, ktoré využijú pri svojom učení, resp. v praxi.

Dôraz sa kladie na činnostný spôsob nadobúdania poznatkov, cez praktickú činnosť objavovať zovšeobecnenia a zákonitosti. Predmet vedie žiakov k tomu, aby základné komunikačné spôsobilosti a personálne vzťahy budovali na základe tolerancie, aby získali a osvojili si teoretické vedomosti a praktické zručnosti

Poslaním vyučovania predmetu aplikovaná informatika je budovať informatickú kultúru, t.j. vychovávať k efektívnemu využívaniu prostriedkov informačnej civilizácie s rešpektovaním právnych a etických zásad používania informačných technológií a produktov. Toto poslanie by sa malo dosiahnuť spoločným pôsobením predmetu aplikovaná informatika a využitím informačných technológií (IT) vo vyučovaní iných predmetov a v organizovaní a riadení školy.

Pri výbere učiva sme pristupovali už aj vzhľadom k jeho aplikácii v ďalších odborných predmetoch a s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na proporionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania aplikovanej informatiky majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s internetom a riešenie problémových úloh na počítači. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy s tematikou informačno-komunikačných technológií (IKT).

Dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehľbovania a systematizácie poznatkov okrem iného je aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov.

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu aplikovaná informatika patrí aj demonštrácia typových úloh učiteľom pomocou projektora, práca s internetom, elektronická komunikácia a vlastné praktické projekty.

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

Vyučovanie predmetu aplikovaná informatika sa uskutočňuje v učebniach informatiky, trieda sa delí na skupiny podľa príslušných predpisov o bezpečnosti práce, max. dvaja žiaci pri jednom počítači.

Optimalizácia procesu vyučovania si vyžaduje vzhľadom na rýchly vývoj informačných technológií, aby učiteľ neustále študoval nové trendy v predmete, navštevoval semináre, konferencie, prednášky, zúčastňoval sa školení, sledoval odborné a pedagogické publikácie. Učiteľ by mal absolvovať školenia odborného a pedagogického charakteru minimálne 5 dní za 12 mesiacov.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovania odborného predmetu aplikovaná informatika je sprístupniť žiakom základné vedomosti a praktické zručnosti v oblasti aplikácie softvéru na počítači. Obsahom tohto predmetu je praktická práca na počítači s kancelárskym softvérom. Základom je získanie vedomostí a zručností so spracovaním textu, so správou a tvorbou tabuliek, s tvorbou a prácou s databázami údajov, s elektronickou prezentáciou a so získavaním informácií a komunikácie pomocou Internetu a webových stránok. Vedomosti žiaka budú tvoriť celok v oblasti výpočtovej techniky. Budú základom jeho rastu v tejto oblasti. Vedomosti žiakov budú zárukou pre ľahšie uplatnenie sa v pracovnom procese. Dostupné technológie majú poskytnúť vyučovaniu aplikovanej informatiky široký priestor na motiváciu a praktické projekty.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

- umožňujú riešiť určité triedy úloh a problémov;
- pochopiť aplikáciu ako súbor úzko súvisiacich algoritmov na spracovanie údajov (realizovaných v niektorom konkrétnom systéme),
- zoznámiť sa s rôznymi druhmi počítačových programov a spôsobom ich obsluhy,
- pracovať s aplikačným programom potrebným pre výkon povolania,
- vybrať kvantitatívne matematické metódy (bežné, odborné a špecifické), ktoré sú vhodné pri riešení danej úlohy alebo situácie,
- graficky znázorňovať reálne situácie a úlohy, kde takéto znázorňovanie pomáha pri kvantitatívnom riešení úlohy,
- komunikovať elektronickou poštou, využívať prostriedky online a offline komunikácie,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov, kriticky pristupovať k získaným informáciám a byť mediálne gramotný,

oboznámiť sa s hlavnými triedami úloh a problémov, ktoré sa riešia

- prostriedkami informačných technológií,
- zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky,
- získavať informácie v priebehu ich odborného vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,
- rozvíjať svoju osobnosť a tvorivosť - vedieť si zvoliť médium na vyjadrenie svojich myšlienok, názorov a pocitov,

naučiť sa rešpektovať intelektuálne vlastníctvo a autorstvo informatických produktov, systémov a aplikácií, vyučovacom predmete aplikovaná informatika využívame pre utváranie

a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

- pochopiť a osvojiť si metódy informačnej a komunikačnej technológie včítane možnosti učenia sa formou on-line,
- oboznámiť sa s motivačnými vzdelávacími programami, ktoré sú zamerané na riešenie problémov a poskytovanie prístupných príležitostí pre celoživotné vzdelávania, ktoré vytvára možnosť virtuálnej komunikácie medzi lokálnymi komunitami,
- osvojovať si grafickú a formálnu úpravu písomných prejavov pomocou aplikačných programov na počítači,
- sprostredkovať informácie vhodným spôsobom (video, text, hovorené slovo, diagram) tak, aby každý každému porozumel,
- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) vlastný názor a záver,
- kriticky hodnotiť informácie (časopis, internet),
- správne interpretovať získané fakty, vyvodzovať z nich závery a dôsledky, posúdiť ich význam v osobnom živote a v povolání,
- rozvíjať svoje schopnosti kooperácie a komunikácie.

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

- rozvíjať prácu v kolektíve, v družnej a priateľskej atmosfére,
- osvojiť si pocit zodpovednosti za seba a spoluzodpovednosti za prácu v kolektíve,
- hodnotiť a rešpektovať svoju vlastnú prácu a prácu druhých
- naučiť sa spolupracovať v skupine pri riešení problému, špecifikovať podproblémy, distribuovať ich v skupine,
- vysvetliť problém ďalšiemu žiakovi, riešiť podproblémy, zhromaždiť výsledky, zostaviť ich do celkového riešenia, verejne so skupinou o ňom referovať, ovládať základy modernej pracovnej technológie,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom,
- nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

Spôsobilosti využívať informačné technológie

- oboznámiť sa s rôznymi typmi údajov, s ich zbieraním, uchovávaním, zobrazovaním, spracovaním a prezentovaním, t.j. s manipuláciami s údajmi,
- oboznámiť sa so systémami na spracovanie,
- pochopiť, že aplikácie sú programy, ktoré
- chápať, že informácie, údaje a programy sú produkty intelektuálnej práce, sú predmetmi vlastníctva a majú hodnotu,
- pochopiť sociálne, etické a právne aspekty aplikovanej informatiky.

Schopnosti riešiť problémy

- rozpoznávať problémy v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú k dispozícii (výpočtovú techniku, grafické prostriedky a pod.),
- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich vzdelávaní v oblasti informatiky,
- hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu,
- posudzovať riešenia daného informatického problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému,

- korigovať nesprávne riešenia problému,
- používať osvojené metódy riešenia úloh v informatike a príbuzných predmetoch aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné.

Prierezové témy:

Environmentálna výchova

Vzťah prierezovej témy k vzdelávacej oblasti Človek a príroda

- zdôrazňuje pochopenie objektívnej platnosti základných prírodných zákonitostí pre získanie obnoviteľných zdrojov surovín a energie a pre mimoprodukčné hodnoty
- Kládne základy systémového prístupu zvyčajne väzby medzi prvkami systémov, ich hierarchické usporiadanie a vzťahy k okoliu

Osobnostný a sociálny rozvoj

Vzťah prierezovej témy k vzdelávacej oblasti Človek a príroda

- Evolúcia ľudského správania, komunikácia človeka s prírodou, sebaregulácia konania ako základný ekologický princíp

Multikultúrna výchova

Vzťah prierezovej témy k vzdelávacej oblasti Človek a príroda

- Evolúcia ľudského správania, komunikácia človeka s prírodou, sebaregulácia konania ako základný ekologický princíp

Mediálna výchova

Vzťah prierezovej témy k vzdelávacej oblasti Matematika a práca s informáciami

- Zaoberá sa využívaním tlačených digitálnych dokumentov ako zdrojov informácií
- Pozornosť obracia k vecnej správnosti a presnosti správy, a to ako kritickou analýzou existujúcich textov, tak vlastnou produkciou a utváraním návyku overovať si čo naj dôkladnejšie všetky údaje

Hodnotenie vzdelávacích výstupov

- 1) Pri klasifikácii výsledkov v predmete sa v súlade s požiadavkami učebných osnov a vzdelávacích štandardov hodnotí:
 - a) schopnosť žiaka posudzovať správnosť použitých postupov a v prípade potreby aj nástrojov informačných a komunikačných technológií pri riešení rôznych úloh, schopnosť argumentovať a diskutovať o kvalite a efektívnosti rôznych postupov,
 - b) schopnosť správne navrhnúť postup riešenia danej úlohy poskladaním z menších úloh, zovšeobecňovaním iných postupov, analógiou, modifikáciou, kontrolou správnosti riešenia, nachádzaním a opravou chýb,
 - c) schopnosť riešiť konkrétne situácie pomocou známych postupov a metód, demonštrovať použitie princípov a pravidiel na riešenie úloh, na vyhľadávanie a usporiadanie informácií, prezentovať informácie a poznatky,
 - d) porozumenie požadovaných pojmov, princípov a zručností, schopnosť ich vysvetliť, ilustrovať, zdôvodniť, uviesť príklad, interpretovať, prezentovať najmä pomocou zodpovedajúcich nástrojov informačných a komunikačných technológií,
 - e) schopnosť riešiť úlohy a prezentovať informácie samostatne ale aj v skupine žiakov.

- 2) Výsledná klasifikácia v predmete zahŕňa nasledovné formy a metódy overovania požiadaviek na vedomosti a zručnosti žiakov:
 - a) **písomné** – didaktické testy (vstupné, výstupné),
 - b) **praktické** – projekty (podľa zadanej témy), praktické cvičenia,
 - c) **ústne** – ústne prezentovanie osvojených poznatkov, pri ktorom sa kladie dôraz nielen na kvalitu osvojenia, ale aj na spôsob ich prezentácie v logických súvislostiach a ich aplikáciou v praktických súvislostiach.
- 3) Výchovno-vzdelávacie výsledky žiaka sa v predmete klasifikujú podľa nasledovných kritérií:
 - a) **súhrnné hodnotenie**, ktoré sa odvíja od základného učiva definovaného v obsahovom a výkonovom štandarde; výsledná klasifikácia závisí od miery jeho zvládnutia a hodnotí sa podľa kritérií školského vzdelávacieho programu,
 - b) **hodnotenie projektov a praktických cvičení**, ktoré preverujú schopnosť žiaka uplatňovať získané vedomosti a zručnosti pri riešení konkrétnych úloh.
 - c) **účasť v súťažiach** v rámci predmetu - tieto aktivity žiaka môžu výslednú klasifikáciu v predmete zlepšiť.

Pri projektoch sa hodnotí:

- odborná úroveň;
- kvalita výstupu, grafická úroveň;
- úroveň obhajoby;
- využitie dostupných zdrojov – internet, použitá literatúra;
- vypracovanie protokolu na požadovanej úrovni.

Členovia predmetovej komisie uplatňujú:

1. rovnaký prístup ku všetkým žiakom,
2. dbajú na dostupnosť k prostriedkom IKT pre všetkých žiakov,
3. dbajú na dodržiavanie základných ľudských práv a ľudskej dôstojnosti,
4. uplatňujú princípy boja proti šikanovaniu,
5. dbajú na dodržiavanie bezpečnosti pri práci na PC v učebniach výpočtovej techniky.

Dodržiavaním základných ľudských práv a ľudskej dôstojnosti, uplatňovaním princípov boja proti šikanovaniu a bezpečnosťou pri práci sa členovia predmetovej komisie zaoberajú v témach :

- poučenie o BOZP a zásadách správania sa v učebni VT
- hygienické aspekty práca s PC
- technicko-ekonomický a spoločenský význam informatiky a VT
- softvér
- MS Word
- MS PowerPoint
- MS Excel
- Rezervačný systém Fidelio
- informačná spoločnosť
- internet

Aplikačný softvér	matematické funkcie, databáza a filtre. Hromadná korešpondencia, Aplikačný softvér z oblasti cestovného ruchu – Fidelio, zoznámenie sa s menu profily, rezerváciou, ubytovaním hosťa, dostupnosťou hotela, reportami a nočnou uzávierkou, Vytvorenie profilu hosťa, Vytvorenie jednoduchej rezervácie.	-Vytvoriť a naformátovať tabuľku s použitím vzorcov, -Vedieť uplatniť vzorce a funkcie, -Vedieť pracovať s databázou, -Oboznámiť sa s aplikačným softvérom z oblasti cestovného ruchu Fideliom, -Aktívne používať jednotlivé typy menu prostredia - vytvoriť profil hosťa, -Vedieť vytvoriť profil hosťa, -Zvládnuť vytvorenie jednoduchej rezervácie.
Komunikácia prostredníctvom IKT 4h Informácie a ich získavanie	Využitie nástrojov internetu, získavanie a sprostredkovanie informácií. Oboznámenie sa so základnými postupmi tvorby webovej stránky.	-Vnímať vplyv IT na spoločnosť, vedieť a poznať spôsoby komunikácie v prostredí internetu, -Oboznámiť sa so základnými postupmi tvorby webovej stránky a publikovaním na webe.

Zdroje:

- Základy PC, Windows XP, Office 2003
- Windows Vista, Internet, Office 2007, M. Brítvík
- Hardvér, Windows XP, Internet, Word2003, Excel 2003 , M. Brítvík
- Excel 2007 nejen pro střední školy, Klatovský Navrátil
- Práca s grafikou, Informatika pre stredné školy
- MS Office 2007, Podrobná užívateľská príručka
- Internet pre stredné školy, Baranovič, Jašková, Šnajder
- Word pre stredné školy, Šimek, Vacek
- PowerPoint, Navrátil
- Axon, Fidelio /praktický manuál/
- Internet
- Vlastné materiál

Názov predmetu	administratíva a korešpondencia
Časový rozsah výučby	/2/2 hodiny týždenne
Ročník	druhý, tretí
Kód a názov študijného odboru	6323 K hotelová akadémia
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 vedieť 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 písomnosti, súkromné písomnosti, osobné listy, zamestnanecké písomnosti, jednoduché právne písomnosti,
- študenti by mali aplikovať získané poznatky z ostatných predmetov, predovšetkým zo slovenského jazyka, ekonomiky, informatiky,
- študenti by mali využívať poznatky z cudzích jazykov pri tvorbe písomnej dokumentácie pri styku so zahraničím,
- študenti by mali dodržiavať bezpečnosť práce pri práci s elektronickými strojmi a počítačmi,

- o študenti by mali využívať vedomosti a zručnosti z predmetu informatika, by si mali zracionalizovať 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 – odkrýva 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 cestných 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 PÍSOMNOSTÍ

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

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

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

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

Známkou nedostatočný sa hodnotia písomnosti, pri ktorých na prvý pohľad vidieť 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
Chváľitebný	1 – 3
Dobrý	4 – 6
Dostatočný	7 – 9
Nedostatočný	10 a viac

Učebné osnovy

Predmet: **Administratíva a korešpondencia**

Odbor: hotelová akadémia

Dotácia: 2 hod. týždenne/66 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 vedieť ako sa starať o písacie stroje a PC
II. Návčik písania na PC Stredný, horný a dolný písmenový rad 21	<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 L5 – NEJ alebo ANJ L6 – tn – hmaty, slová, vety L6 – NEJ alebo ANJ L7 – opakovacia, hmaty, 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"> • L7 – Nej alebo ANJ • L8 – ci, hmaty, slová, vety • L8 – NEJ alebo ANJ • L9 – qyp, hmaty, slová, vety • L10 – r,m, hmaty, slová, vety • L11 – opakovacia, hmaty, vety • L12 – u, hmaty, slová, vety • L13 – v, hmaty, slová, vety • L14 – z, hmaty, slová, vety • L15 – b, hmaty, slová, vety • L16 – opakovacia, hmaty, vety • L17 – (-) pomlčka • L18 – h, hmaty, slová, vety • L19 – g, hmaty, slová, vety • L20 – ú, hmaty, slová, vety • L20 – NEJ alebo ANJL21 – opakovacia, hmaty, vety • L21 – NEJ alebo ANJL22 – opakovacia, hmaty, 	
III. Návčik písmen na číselnom rade 16	<ul style="list-style-type: none"> • L23 – (.) bodka, hmaty, vety • L24 – opakovacia • L25 – opakovacia • L28 – ý, hmaty, slová, vety • L30 – ť, hmaty, slová, vety • L31 – opakovacia • L32 – á, hmaty, slová • L34 – č, hmaty, text • L35 – opakovacia • L 36 – í, hmaty, vety • L38 – š, hmaty, slová, 	<ul style="list-style-type: none"> • možnosť zvládnuť hmatovú metódu prístupným, premysleným a prehľadným spôsobom pomocou výučbového programu ATF

	<p>vety</p> <ul style="list-style-type: none"> • L39 – opakovacia, hmaty, vety • L40 – é, hmaty, slová, text • L41 – opakovacia • L42 – ĺ, hmaty, slová, vety • L44 – ž, hmaty, slová, text 	
<p>IV. Nácvik písmen na číselnom rade, nácvik znamienok 14</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L46 – äň, hmaty, slová, text • L48 – (˘)mäkčeň • L50 – (˘)dĺžeň • L51 - ?!“ , hmaty, vety, text • L52 – () zátvorky, hmaty, text • L53 – opakovacia, slová, text • L55 – opakovacia, slová, text • L56 - opakovacia • L57- opakovacia, slová, text • L60 - §,5,8, slová, text • L61 - %, slová, vety, text • L62 – 3,0, slová, vety, text • L63 – 1+=, hmaty, vety, text • L64 – 6,7, hmaty, vety, text • L65 – 2/, hmaty, vety, text 	<ul style="list-style-type: none"> • osvojiť si metódu písania všetkými desiatimi prstami, zvyšovať svoju zručnosť, písať presne a rýchlo

Učebné osnovy

Predmet: **Administratíva a korešpondencia**

Odbor: **6323 K hotelová akadémia**

Dotácia: 2 hod. týždenne/66 hodín

Tematický celok	hod.	Obsahové štandardy	Výkonné štandardy
I. Zvyšovanie presnosti a rýchlosti písania	10	<ul style="list-style-type: none">• Upevňovanie hmatovej istoty, 1. lekcia• Upevňovanie hmatovej istoty, 2. lekcia• Nácvik textu, 3. lekcia• Nácvik textu, 4. lekcia• Nácvik textu, 5. lekcia – Globalizácia, výpočet čistých úderov• Nácvik textu, 6. lekcia – Sociálna komunikácia, výpočet % presnosti• Nácvik textu, 7. lekcia – Archívnictvo, desaťminútovka• Nácvik textu, 8. lekcia – IQ a inteligencia• Nácvik textu, 9. lekcia – Elektronický podpis, desaťminútovka• Nácvik textu, 10. lekcia, Práva pacienta, desaťminútovka	<ul style="list-style-type: none">• Žiak si má osvojiť základnú odbornú terminológiu z oblasti techniky administratívy• Písať desaťprstovou hmatovou metódou
II. Nácvik členenia textu	10	<ul style="list-style-type: none">• Úprava odsekov, nadpisy a čiastkové nadpisy, 22. Lekcia• Členenie textu, oddiely, pododdiely, označovanie oddielov a pododdielov, 23. lekcia• Obsahy, prehľady, 24. lekcia• Nácvik členenia textu, 25. lekcia• Nácvik písania podľa diktátu, 30. lekcia• Nácvik textu, 33.	<ul style="list-style-type: none">• Žiak má získať v editovaní textu a dodržiavať platnú STN na písanie na stroji a PC

	<p>lekcia - Faktoring</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nácvik textu, 41. lekcia – Zmluva o výkone funkcie • Nácvik textu, 42. lekcia – Informačná bezpečnosť, desaťminútovka • Nácvik textu, 43. lekcia – Od telefónu k digitálnej televízii • Nácvik textu, 44. lekcia – Manažment času 	
<p>III. Nácvik úpravy písomností podľa normy 10</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Precvičovanie znamienok, značiek a číslíc, 16. lekcia • Členenie textu, 17. lekcia • Písanie skratiek, skratkových slov, titulov, hodností, 18. lekcia • Veľkosť papiera a obálok, písanie adries, 19. lekcia • Adresy na obálkach, písanie adries v liste, 20. lekcia • Písanie odvolacích údajov, zostavovanie spisovej značky, 21. Lekcia • Úprava textu podnikového listu, 22. Lekcia • Odpis praktického príkladu podnikového listu, 23. lekcia: Potvrdenie objednávky • Odpis praktického príkladu podnikového listu, 24. lekcia: Ponuka písacích strojov • Odpis praktického príkladu podnikového 	<ul style="list-style-type: none"> • Žiak si má vypestovať písomný prejav z odbornej, jazykovej i grafickej stránky • Má dodržiavať platnú STN • Má vedieť napísať formálne správne písomnosti z hospodárskej praxe

	listu, 24. lekcia: Objednávka tlačív	
IV. Písomná komunikácia, písomnosti 6	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikácia, delenie komunikácie, písomný styk, pozvánka na prijímacie skúšky • Rozdelenie písomností, smernica • Odpis textu: Písomnosti a ich význam • Doklady používané pri hotovostnom platobnom styku, vyplňanie PPD, VPD • Doklady používané v bezhotovostnom platobnom styku, vyplňanie príkazu na úhradu, hromadného príkazu na úhradu • Zásady správneho vyplňania poštových poukážok 	<ul style="list-style-type: none"> • Prehĺbiť a upevniť svoje teoretické a praktické poznatky z oblasti písania na PC
V. 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Dodržiavať zásady štylizácie, ale aj prejavíť svoj osobitý štýl vyjadrovania • Vedieť vyhotovovať písomnosti z pracovnoprávnej oblasti • Oboznámiť so správnym a reklamačným konaním a má sa naučiť vyhotovovať písomnosti z tejto oblasti • Vedieť súvisle písať zadané texty, vedieť upraviť písomnosti, poznať druhy písomného styku, vedieť vypísať jednotlivé tlačivá platobného styku, vedieť zoštylizovať žiadosť, objednávku a iné písomnosti z oblasti nákupu a predaja

	<ul style="list-style-type: none"> • Upomienka, náležitosti upomienky • Súdne vymáhanie pohľadávok 	
VI. Vnútropodnikové písomnosti 5	<ul style="list-style-type: none"> • Rozdelenie vnútropodnikových písomností, príkaz riaditeľa • Smernica, obežník • Pozvánka • Zápisnica • Prezenčná listina 	
VII. 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 pozývací, ospravedlňujúci 	
VIII. 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"> • Vyhotoviť jednoduché pracovnoprávne a právne písomnosti • Rozvíjať svoje vedomosti v nadväznosti na medzipredmetové vzťahy a využiť ich v oblasti obchodnej a hospodárskej korešpondencie

Názov predmetu	Ekonomika
Ročník a časový rozsah výučby	druhý -3 hodiny týždenne, spolu 99 hodín tretí - 2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín štvrtý -2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín piaty - 2 hodiny týždenne, spolu 60 hodín
Ročník	druhý, tretí, štvrtý, piaty
Kód a názov študijného odboru	6323 K hotelová akadémia
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

V predmete ekonomika sa žiaci zoznámia so základnými vedomosťami o hospodárení podniku v podmienkach trhovej ekonomiky.

Výchovno - vzdelávacie ciele predmetu vedú žiakov k efektívnemu a racionálnemu hospodáreniu v prospech podniku, spoločnosti a jednotlivca, k ekonomickej zodpovednosti za výsledky práce a k podnikaniu pri rešpektovaní požiadaviek na ochranu životného prostredia, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Cieľové vedomosti prispievajú k orientácii žiakov v základných poznatkoch z oblasti vybraných ekonomických pojmov, javov, procesov a vzťahov trhového hospodárstva, z oblasti ekonomiky, organizácie a riadenia a foriem organizácie s dôsledným rešpektovaním zásad racionalizácie a efektívnosti s ich uplatnením na pracovisku. Cieľové zručnosti sa sústreďujú na schopnosť komplexne poznávať a posudzovať typické ekonomické javy a procesy predovšetkým na vnútro podnikovej úrovni, na vystihnúť a posúdiť ich podstatných znakov, súvislostí a dôsledkov s ohľadom na dynamiku ekonomického vývoja v trhovom hospodárstve. Riešiť jednoduché výpočty, výšku mzdy, produktivity práce, výpočty nákladov, kalkulácie atď.

Predmet ekonomika dopĺňa a završuje poznatky získané v odborných predmetoch a v odbornej praxi veľmi potrebným ekonomickým hľadiskom a základnými ekonomickými vzťahmi a súvislosťami. Osvojenie vedomostí a zručností, rovnako ako splnenie výchovných cieľov, závisí aj na voľbe vyučovacích metód, ktoré sledujú aktívnu účasť žiakov vo vyučovacom procese. Učebné osnovy sú vypracované tak, aby vyučujúci mal dostatočnú možnosť aplikovať nové prvky zmien v ekonomike, ktoré sa budú postupne zavádzať.

CIELE PREDMETU EKONOMIKA

Hlavným cieľom predmetu je umožniť žiakom orientovať sa v základných ekonomických pojmoch, kategóriách a v zákonitostiach fungovania trhu, trhového mechanizmu, osvojiť si postavenie podniku v národnom hospodárstve a jeho prevádzku. Obsah predmetu je zameraný na ekonomické činnosti spojené so získaním a spracovaním ekonomických informácií v oblasti poskytovania hotelových služieb, zásobovania a odbytu, výroby, financovania, personalistiky, vedenia administratívy.

Žiaci získajú vedomosti z oblasti riadenia hotelového a gastronomického podniku. Budú schopní orientovať sa v ekonomických, organizačných a právnych formách a legislatívnych podmienkach podnikania v hotelierstve, v spoločnom stravovaní. Žiaci získajú prehľad o službách bánk a platobnom styku, finančnom trhu, o daňovej sústave a zásadách zdaňovania, o investovaní finančných prostriedkov.

PRIEREZOVÉ TÉMY

Súčasťou učiva v predmete sú tieto prierezové témy:

1. **Environmentálna výchova** ENV umožňuje chápať, analyzovať a hodnotiť vzťahy medzi človekom a jeho životným prostredím na základe poznávania ekologických

procesov, ktorými sa riadi život na Zemi, geomorfologických a klimatických podmienok, ovplyvňujúcich činnosť ľudí a ďalších živých organizmov. Cieľom je formovať a rozvíjať také osobnostné kvality, ktoré ich vedú k ochrane životného prostredia.

Téma má vzťah k vzdelávacej oblasti Človek a hodnoty. Poskytuje ucelený elementárny pohľad na okolitú prírodu a prostredie, učí pozorovať, citlivo vnímať a hodnotiť dôsledky správania ľudí. Prispieva k osvojovaniu si základných schopností, zručností a návykov aktívneho zodpovedného prístupu k prostrediu v každodennom živote. Pri vyučovaní sa uprednostňujú metódy a formy práce akými sú problémová metóda, projektové vyučovanie, brainstorming, žiacky experiment, rozhovor, hra, modelové situácie, diskusie.

Vyučuje sa v tematickom celku: Vývoj ekonomického myslenia, Základné ekonomické pojmy, Odbyt, Národné hospodárstvo, Hospodárska politika, Ekonomická stránka

- 2. Osobnostný a sociálny rozvoj OSR** v základoch vzdelávania kladie dôraz na formatívne prvky, orientuje sa na subjekt i objekt, na využitie v bežnom živote. Reflektuje osobnosť žiaka, jeho individuálne potreby a zvláštnosti. Jeho zmyslom je pomáhať každému žiakovi hľadať vlastnú cestu k životnej spokojnosti založenej na dobrých vzťahoch k sebe samému i k ľuďom a svetu. Má vzťah k vzdelávacej oblasti Človek a svet práce, kde zdokonaľovaním schopností týkajúcich sa spolupráce a komunikácie v tíme v rôznych situáciách. Uvedené témy sa uskutočňujú prakticky prostredníctvom hier, cvičení, modelových situácií a diskusií.

Vyučuje sa v tematickom celku: Trh a trhový mechanizmus, Hospodársky cyklus, Daňová sústava

- 3. Multikultúrna výchova MKV** sprostredkúva poznávanie vlastného kultúrneho zakotvenia a porozumenia odlišným kultúram. Rozvíja zmysel pre spravodlivosť, solidaritu, toleranciu, vedie k chápaniu a rešpektovaniu neustále sa zvyšujúcich sociokultúrnych rozmanitostí. Úlohou je zabezpečiť takú klímu, kde sa budú cítiť všetci rovnoprávne, k odstraňovaniu nepriateľstva. Uvedené témy sa uskutočňujú prostredníctvom hier, cvičení, modelových situácií a diskusií. Má vzťah k vzdelávacej oblasti Človek a spoločnosť, zamerané na jednotlivca, človeka v spoločnosti, uplatňovanie svojich práv s rešpektovaním práva druhých, ľudské vzťahy, zásady ľudského spolužitia.

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

Vyučuje sa v tematickom celku: Vývoj ekonomického myslenia, Hospodársky cyklus, Zásobovanie, Výroba, Odbyt, Medzinárodná ekonomická integrácia, Hospodárska politika, Medzinárodný obchod

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

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

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

Vyučuje sa v tematickom celku- Finančné riadenie, Podnikateľský zámer, Platobný styk

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

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

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

Vyučuje sa v tematickom celku Obchodné banky, Banková sústava, Poisťovníctvo, Podnikanie, Podnikateľský zámer, Platobný styk, Cena a cenová politika

6. **Ochrana života a zdravia** OŽZ sa realizuje pobytom a pohybom v prírode, pripravuje jedinca na život v prostredí, v ktorom sa nachádza. Rozvíja vzťah k problematike ochrany zdravia a života, rozvíja morálne vlastnosti žiakov. Má vzťah k vzdelávacej oblasti Pobyt a pohyb v prírode hlavne pri odborných exkurziách, výstavách, návštevách prezentácií.

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

Vyučuje sa v tematickom celku Majetok podniku, Zásobovanie

7. **Ľudské práva a ich dodržiavanie – ĽUP** Dodržiavanie práv sa zabezpečí najmä tým, že nebude jednotlivca v právach obmedzovať. Ide o dodržiavanie Všeobecnej deklarácie ľudských práv. Najmä občianske práva (právo na život, na nedotknuteľnosť jej osoby a súkromia, právo na osobnú slobodu, na súkromie, na vlastníctvo, na listové tajomstvo, na ochranu osobných údajov, na slobodu pohybu a pobytu, na slobodu

prejavu, právo na informácie, na volebné právo, na zhromažďovacie právo. V oblasti hospodárskeho práva – právo na slobodnú voľbu povolania, právo podnikat', právo na prácu, na spravodlivé a uspokojivé podmienky. V oblasti sociálnych práv – právo na primerané hmotné zabezpečenie v starobe, právo na ochranu zdravia. V oblasti sociálnych práv – právo na primerané hmotné zabezpečenie, právo na ochranu zdravia. Uvedené témy využívajú možnosť uvádzania skúseností zo života, na základe článkov, televíznych relácií

Vyučuje sa v tematickom celku – Ekonomické systémy, Trhový mechanizmus, Podnikanie, Daňová sústava, Odmeňovanie pracovníkov, Podnikanie a banky

8. Národný program finančnej gramotnosti FIG

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

HODNOTENIE VZDELÁVACÍCH VÝSTUPOV

Stupeň

hodnotenia Kritériá hodnotenia

- výborný**
- porozumel téme
 - vedel samostatne rozpráva k danej téme

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

2. ročník – 3 hodiny týždenne, spolu 99 hodín

HA

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1. Úvod do ekonómie 5 h Ekonomika, Ekonómia	Základné pojmy	Oboznámiť sa so základnými pojmami
2. Vývoj ekonom. myslenia 5 h História ekonomického myslenia	Vývoj - starovek, stredovek Vývoj - klasická ekonómia Vývoj - marxizmus Vývoj - keynesovstvo Vývoj - monetarizmus	Vysvetliť vývoj ekonomického myslenia
3. Ekonomické systémy 14 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.
4. Ek. úloha štátu 20 h Štruktúra národného hospodárstva	Zložky národného hospodárstva Porovnanie susediacich krajín	Pochopiť podstatu národného hospodárstva
Štátny rozpočet	Štátny rozpočet, tvorba a schválenie Príjmy, zdroje príjmov Výdavky zo štátneho rozpočtu Banková sústava Poisťovníctvo, význam a úlohy	Ovládať položky štátneho rozpočtu, príjmy a výdavky Pochopiť aktívne a pasívne bankové operácie Definovať poistenie, životné
Reprodukčný proces	Fázy reprodukčného procesu Druhy reprodukcie Fázy ekonomického cyklu	Vysvetliť jednotlivé fázy procesu
Inflácia	Inflácia Miera inflácie Druhy inflácie Príčiny inflácie	Vedieť vysvetliť infláciu, príčiny a mieru inflácie
Nezamestnanosť	Nezamestnanosť Miera nezamestnanosti Druhy nezamestnanosti	Charakterizovať nezamestnanosť Porovnať nezamestnanosť v SR
5. Trh, trhový mechanizmus 20 h Trh, subjekty trhu	Subjekty a objekty trhu	Definovať pojem trh

	Vzájomné vzťahy	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
6. Podnikanie 20 h Podnikanie	Právne formy podľa živnosten. zákona Podnik jednotlivca a osvedčenie Osobné spoločnosti Obchodné spoločnosti Družstvá	Vysvetliť pojem podnik Uviest' spôsob založenia podniku Vedieť definovať druhy živností
7. Mikroekonómia 15 h Podnik	Podnik Riadenie podniku Likvidácia podniku	Vedieť charakterizovať podnik

Učebná osnova Ekonomika

3. ročník – 2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1. Úvod do mikroekonómie 4 h Podnikateľská jednotka	Podnikateľská jednotka	Vedieť správne určiť veľkosť podniku, podnikateľskej jednotky
2. Základné rozdelenie podnikateľských činností 36 h Majetok podniku	Majetok, jeho úloha v podniku Obstarávanie majetku Oceňovanie majetku Opotrebovanie majetku Odpisovanie majetku	Uviest' zložky majetku Pomenovať možnosti obstarania majetku
Zásobovanie	Nákupná politika Obstarávanie zásob Normy zásob Skladovanie zásob	Vymenovať členenie zásob Vedieť spôsoby obstarávania zásob
Druhy skladov	Druhy skladov Doklady Inventarizácia majetku	Charakterizovať základnú funkciu skladov

Výrobná činnosť	Výrobok Výrobný program Výrobná kapacita	Uviest' druhy výrobných faktorov
Odbytová činnosť	Marketing, pojem, význam Marketingový mix - nástroje Výrobok, životný cyklus Ceny, tvorba cien Distribúcia, distribučné kanály Výpočet cien výrobkov	Definovať pojem marketing Vysvetliť životný cyklus výrobku Vedieť pomenovať marketingový mix Vysvetliť rozdiel medzi reklamou a propagáciou
3. Obchodno-závazk.vzťahy 10 h Kúpna zmluva	Kúpna zmluva	Správne určiť obchodno-závazk.vzťahy
4. Platobný styk 16 h Platobný styk	Formy platobného styku Hotovostný platobný styk Bezhotovostný platobný styk	Ovládať prácu s peniazmi, s bankovým účtom Vedieť vyplňať tlačivá

Učebná osnova Ekonomika a riadenie podniku

4. ročník – 2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1. Náklady, výnosy, hospodársky výsledok 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 Uviest' členenie výnosov Vedieť zistiť hospodársky výsledok Vedieť tvorbu cien, zloženie ceny
2. Zákl.financovanie podniku 18 h Finančná analýza	Finančná analýza Finančné zdroje Finančný plán	Vedieť určiť zdroje finančnej analýzy Vedieť vyhotoviť a okomentovať

	Metódy finančnej analýza Kontrola plnenia plánu	finančný plán
3. Cena, cenová politika 15 h Cena	Cena, tvorba cien Cenová politika Cenové úpravy	Vedieť použiť cenotvorbu Uviest' význam regulácie cien
4. Daňová sústava 23 h Štátny rozpočet	Príjmy štátneho rozpočtu Výdavky štátneho rozpočtu Priame dane Nepriame dane	Vedieť význam a prínos ŠR Ovládať zdroje jednotlivých daní Posúdiť vplyv daní na ŠR
Učebná osnova Ekonomika a riadenie podniku 5. ročník – 2 hodiny týždenne, spolu 60 hodín		
Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1. Odmeňovanie zamestnancov 10 h Odmeňovanie	Mzdové formy Nároky zamestnancov	Vedieť správne vypočítať mzdu
2. Finančný trh 12 h Finančný trh	Finančný trh Úlohy finančného manažéra	Správne určiť finančné ciele
3. Podnikanie a banky 16 h Centrálna banka Obchodné banky	Úlohy centrálnej banky Obchodné banky Bankové operácie Vkladové operácie Úverové operácie Bankové riziká	Poznať systém bankových operácií Ovládať aktívne a pasívne bankové operácie
4. Menová politika 10 h Menová politika	Menová politika Štátny rozpočet	Vedieť posúdiť menovú politiku
5. Štatistika 10 h Štatistické pojmy	Štatistické pojmy Štatistická tabuľka Grafy, druhy grafov Analýza výsledkov	Posúdiť ekonomické výsledky

Názov predmetu	Právna náuka
Časový rozsah výučby	2 hodiny týždenne, spolu 60 hodín
Ročník	piaty
Kód a názov študijného odboru	6323 K hotelová akadémia
Vyučovaci jazyk	slovenský jazyk

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Cieľom predmetu právna náuka oboznámiť žiakov so základnými pojmami súvisiacimi s podnikateľskou činnosťou, jednotlivými právnymi úkonmi a typmi právnych obchodných spoločností.

Odborný predmet právna náuka v študijnom 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 podtémy). 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 právna náuka 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 uvedomenému chápaniu právnych vzťahov i právnej politiky.

Predmet právnej náuky je medzipredmetovo previazaný s predmetmi ekonomika, účtovníctvo, občianska náuka, administratíva a korešpondencia..

CIELE PREDMETU

Cieľom vyučovacieho predmetu právna náuka v študijnom 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.

PRIEREZOVÉ TÉMY

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

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 pojmy teórie práva, Ústavné právo

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: Občianske právo

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: Občianske právo, Obchodné právo, Ústavné právo, Pracovné právo

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- Pracovné právo, Ústavné právo, Obchodné právo,

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 Občianske právo, Obchodné právo, Rodinné právo,

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 Občianske právo, Pracovné právo

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

Vyučuje sa v tematickom celku – Základné pojmy teórie práva, Ústavné právo, Pracovné právo, Občianske právo, Obchodné právo, Rodinné právo.

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, zväziť darcovstvo a filantropiu.

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

Vyučuje sa v tematickom celku – Základné pojmy teórie práva, Ústavné právo, Pracovné právo, Občianske právo, Obchodné právo, Rodinné právo

HODNOTENIE VZDELÁVACÍCH VÝSTUPOV

Stupeň hodnotenia Kritériá hodnotenia

výborný - porozumel téme

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

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

Učebná osnova Právna náuka

1. ročník – 2 hodiny týždenne, spolu 60 hodín

HA

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1. Základné pojmy teórie práva 5 h Pramene práva	Právny štát Pramene práva Funkcie práva Formy práva	Poznať základnú charakteristiku práva Vedieť základné funkcie práva Určiť právne vzťahy
2. Ústavné právo 5 h Ústava Slovenskej republiky	Ústava Slovenskej republiky História a štruktúra Ústavy SR Štátna moc Súdnictvo SR	Poznať základné princípy a ustanovenia Oboznámiť sa s históriou a štruktúrou Ústavy SR
3. Pracovné právo 12 h Zákonník práce	Zákonník práce Účastníci pracovných vzťahov Pracovný pomer	Oboznámiť sa s ustanoveniami Zákonníka práce
Pracovná zmluva	Náležitosti Pracovný čas	Poznať náležitosti pracovnej zmluvy

	Mzdové náležitosti Dovolenka na zotavenie Skončenie pracovného pomeru	Ovládať svoje práva Vedieť uplatniť svoje práva
4. Občianske právo 10 h Predmet, pramene	Občiansky zákonník Zastúpenie Vlastnícke právo	Poznať svoje práva a povinnosti Informovať o možnostiach zastúpenia
Dedičské právo	Dedenie zo zákona Dedenie zo záveru	Poznať možnosti dedenia
Záväzkové právo	Zmluvy Zodpovednosť za chyby	Poznať ustanovenia zmlúv
5. Obchodné právo 13 h Obchodný zákonník	Podnikateľská činnosť Podnikateľské subjekty Živnosti Koncesná listina	Ovládať základné formy podnikania Poznať náležitosti povolení
Zmluvy v obchodnom práve	Kúpna zmluva Zmluva o diele Mandátna zmluva Nájomná zmluva Poistná zmluva	Ovládať základné ustanovenia jednotlivých zmlúv Vedieť vyhotoviť zmluvu
6. Rodinné právo 6 h Manželstvo	Manželstvo, vznik Manželstvo, vzťahy v rodine Manželstvo, zánik	Oboznámiť sa s pojmami v rodinnom práve
Rodičovstvo	Rodičovstvo Vzťahy rodičov a detí Určenie otcovstva Náhradné rodinné vzťahy	Vedieť o vzájomných vzťahoch Pomôcť pri náhradných rodinných vzťahoch
7. Trestné právo 2 h Trestné právo	Trestné právo hmotné Trestné právo procesné Trestný poriadok	Oboznámiť sa s ustanoveniami trestného poriadku, následkami trestných činov, druhy trestov
8. Európska únia 6 h Európska únia	Základné pojmy Symboly Európskej únie Výhody a nevýhody EÚ Euro - jednotná mena Európske fondy	Poznať symboly EU Vedieť porovnávať používanie jednotnej meny Poznať orgány a inštitúcie EU

Názov predmetu	Účtovníctvo
Časový rozsah výučby	štvrtý – 4 hodiny týždenne, spolu 132 hodín piaty - 3 hodiny týždenne, spolu 90 hodín
Ročník	štvrtý, piaty
Kód a názov študijného odboru	6323 K hotelová akadémia
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

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

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

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

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

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

CIELE PREDMETU

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

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

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

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

PRIEREZOVÉ TÉMY

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

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

Téma má vzťah k vzdelávacej oblasti Človek a hodnoty. Poskytuje ucelený elementárny pohľad na okolitú prírodu a prostredie, učí pozorovať, citlivo vnímať a hodnotiť dôsledky správania ľudí. Prispieva k osvojovaniu si základných schopností, zručností a návykov aktívneho zodpovedného prístupu k prostrediu v každodennom živote. Pri vyučovaní sa uprednostňujú metódy a formy práce akými sú problémová metóda, projektové vyučovanie, brainstorming, žiacky experiment, rozhovor, hra, modelové situácie, diskusie.

Vyučuje sa v tematickom celku: Základné ekonomické pojmy, Dokumentácia účtovných prípadov, Zúčtovacie vzťahy

Osobnostný a sociálny rozvoj OSR 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: Zúčtovacie vzťahy, Majetok podniku,

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

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

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

Vyučuje sa v tematickom celku: Majetok podniku, Súvislý príklad, Jednoduché účtovníctvo, Podvojný účtovníctvo, Finančné účty

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

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

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

Vyučuje sa v tematickom celku- Podvojný účtovníctvo, Jednoduché účtovníctvo, Súvislý príklad, Finančné účty, Zúčtovacie vzťahy

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

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

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

Vyučuje sa v tematickom celku Súvislý príklad

Ochrana života a zdravia OŽZ sa realizuje pobytom a pohybom v prírode, pripravuje jedinca na život v prostredí, v ktorom sa nachádza. Rozvíja vzťah k problematike ochrany zdravia a života, rozvíja morálne vlastnosti žiakov. Má vzťah k vzdelávacej oblasti Pobyt a pohyb v prírode hlavne pri odborných exkurziách, výstavách, návštevách prezentácií.

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

Vyučuje sa v tematickom celku Súvislý príklad

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

Vyučuje sa v tematickom celku – Dokumentácia účtovných prípadov, Zúčtovacie vzťahy.

Národný program finančnej gramotnosti FIG

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

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

Životné hodnoty a osvojenie s potrebami, riadenie rizika a poistenie, prevziať zodpovednosť za osobné finančné rozhodnutia. Plánovanie a hospodárenie s peniazmi, využívanie rôznych spôsobov platenia, 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 – Majetok a zdroje krytia majetku, Základy jednoduchého účtovníctva, Finančné účty, Dlhodobý majetok, Zásoby, Náklady, výnosy, hospodársky výsledok

HODNOTENIE VZDELÁVACÍCH VÝSTUPOV

výborný

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

chválitebný

- žiak zvládol učivo s drobnými nedostatkami
- používal odbornú terminológiu
- na hodinách sa zapájal do diskusií
- ústny prejav bol plynulý, bolo mu rozumieť

- vyjadroval sa celými vetami, niekedy ťažšie hľadal slová

dobry

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

dostatočný

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

nedostatočný

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

Učebná osnova Účtovníctvo

4. ročník – 4 hodiny týždenne, spolu 132 hodín

HA

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1. Základné pojmy a vzťahy 7 h Základné pojmy	Základné pojmy Ekonomické informácie	Pochopiť základné pojmy
2. Majetok podniku 11 h Formy a zloženie majetku	Dlhodobý majetok Krátkodobý majetok Aktíva a pasíva Kolobeh majetku	Charakterizovať majetok a jeho zdroje Vysvetliť základné pojmy
3. Dokumentácia účtovných prípadov 8 h Účtovné doklady	Funkcie účtovných dokladov Náležitosti účtovných dokladov Spracovanie účtovných dokladov	Uviesť formy spracovania účtovných dokladov
4. Základy jednoduchého účtovníctva 26 h Jednoduché účtovníctvo	Podstata jednoduchého účtovníctva	Posúdiť význam jednoduchého účtovníctva

Peňažný denník	Obsah peňažného denníka	Opísať spôsob evidencie v peňažnom denníku
Výpočet miezd	Zápis do peňažného denníka Výpočet miezd	Vedieť vypočítať mzdu
5. Súvislý príklad 23 h		
Súvislý príklad	Príprava a triedenie podkladov Evidencia pokladničných dokladov Evidencia záväzkov Evidencia pohľadávok Evidencia výpisov z účtov Výpočet miezd Výpočet dane z príjmu Evidencia DPH Účtovná závierka Tlač a archivácia dokladov	Vedieť samostatne spracovať súvislý príklad Vysvetliť spôsob evidencie záväzkov a pohľadávok Opísať spôsob výpočtu miezd Vedieť uskutočniť kontrolu dokladov a evidencie Vyhотовiť doklady k účtovnej závierke
6. Základy podvojného účtovníctva 26 h		
Súvaha	Súvaha, druhy Zmeny súvahových stavov	Vysvetliť význam súvahy ako spôsob zisťovania majetku
Účet	Účet Druhy účtov Aktíva a pasíva Náklady a výnosy	Vedieť vznik účtov aktív a pasív Určiť spôsoby účtovania na účtoch
7. Účtovné zápisy a účtovné knihy 6 h		
Hlavná kniha	Časové zápisy Syntetická a analytická evidencia	Vedieť zásady evidovania účt. zápisov
8. Základné účtovanie rozlič. účtovných prípadov 25 h		
Účtová osnova	Účtová osnova Účtový rozvrh	Význam spoločného účtovania
Účtovanie	Peniaze, bankové účty Materiál Dlhodobý majetok	Vedieť správnosť použitia účtov
Mzdy	Výpočet miezd Zdravotné poistenie Sociálne poistenie Priame a nepriame dane	Vedieť vypočítať mzdy a s tým súvisiace odvody

Učebná osnova Účtovníctvo

5. ročník – 3 hodiny týždenne, spolu 90 hodín

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1. Finančné účty 14 h Finančné účty	Peňažné prostriedky v hotovosti Peňažné prostriedky na účte Finančné výpomoci	Vedieť používať účtovú osnovu Poznať čísla a položky na účtoch
2. Zúčtovacie vzťahy 11 h Zúčtovacie vzťahy	Zúčtovacie vzťahy Zmenky na inkaso, úhradu	Pochopiť zúčtovacie vzťahy Pochopiť význam zmeniek
3. Dlhodobý majetok 18 h Dlhodobý majetok	Obstaranie majetku Opotrebovanie majetku Vyradenie majetku	Pochopiť význam evidencie majetku
4. Zásoby 12 h Zásoby	Charakteristika zásob Obstarávanie zásob Oceňovanie zásob Skladovanie zásob Materiál a tovar na ceste Inventarizácia zásob	Definovať zásoby Vysvetliť spôsoby obstarávania zásob Pochopiť spôsob skladovania zásob Vyčísliť inventarizačné rozdiely
5. Náklady, výnosy, hospodársky výsledok 7 h Náklady	Náklady, pojem Osobné náklady Finančné náklady Mimoriadne náklady	Charakterizovať náklady Poznať jednotlivé druhy nákladov
Výnosy	Výnosy, pojem Prevádzkové výnosy Finančné výnosy Mimoriadne výnosy	Charakterizovať výnosy Pochopiť členenie výnosov
Hospodársky výsledok	Hospodársky výsledok Výpočet hospodárskeho výsledku Rozdelenie hospodárskeho výsledku	Ovládať výpočet hospodárskeho výsledku
7. Súvislý príklad 19 h Súvislý príklad	Súvislý príklad Výpočet miezd Pohľadávky	Vedieť ohodnotiť výsledky hospodárenia

	Závazky Účet, druhy účtov Tlač dokladov	
8. Finančná analýza 9 h Finančná analýza	Finančné ukazovatele	Vedieť ohodnotiť ekonomické výsledky

Názov predmetu	Aplikovaná ekonómia
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín
Ročník	piaty
Kód a názov študijného odboru	6323 M hotelová akadémia
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Aplikovaná ekonómia patrí k ťažiskovým odborným vyučovacím predmetom. Spolu s ostatnými odbornými predmetmi, hlavne ekonomikou vytvára základ ekonomického vzdelania a rozvíja intelektuálne schopnosti žiakov.

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

V 5. ročníku žiaci už prehľad o základných ekonomických pojmoch, trhu a trhovom mechanizme, hospodárskom cykle, inflácii a nezamestnanosti. Majú osvojenú problematiku národného hospodárstva a medzinárodných ekonomických vzťahov. V ďalších tematických celkoch žiaci nadobudli vedomosti o podniku a právnych formách podnikania, vecnej a ekonomickej stránke činnosti podniku. V 4. ročníku si žiaci osvojili personálnu, odbytovú, riadiacu a kontrolnú činnosť a zároveň vzťahy podniku okoliu – k bankám, poisťovniam a rozpočtovej sústave. Do obsahu predmetu 5. ročníku je zahrnutá tvorba podnikateľského plánu. Podnikateľský plán vychádza zo zvláštností príslušného odboru – obchod, spoločné stravovanie, cestovný ruch a ostatné služby. Učivo zohľadňuje aj požiadavky podnikateľskej sféry, príslušného regiónu, trendy vývoja v danom odbore a aktualizáciu právnych predpisov.

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

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

Cieľom vyučovacieho predmetu 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
- aplikovať všetky vedomosti získané z iných predmetov

PRIEREZOVÉ TÉMY

Súčasťou učiva v predmete sú tieto prierezové témy:

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: Protokol, príprava, Svet práce a trh práce

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

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

Vyučuje sa v tematickom celku: Protokol, príprava, Svet práce a trh práce

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: Protokol, príprava, Svet práce a trh práce

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- Protokol, príprava, Svet práce a trh práce

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 Protokol, príprava, Svet práce a trh práce

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 Protokol, príprava, Svet práce a trh práce

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

Vyučuje sa v tematickom celku – Protokol, príprava Svet práce a trh práce.

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 – Protokol, príprava, Svet práce a trh práce

HODNOTENIE VZDELÁVACÍCH VÝSTUPOV

Stupeň

hodnotenia

Kritériá hodnotenia

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

Učebná osnova Aplikovaná ekonómia

5. ročník – 1 hodina týždenne, spolu 30 hodín

HA

Tematický celok	Obsahový štandard	Výkonový štandard
1. Protokoly, príprava podnikania 19 h Podnikanie	Podnikanie Podnikateľský plán Platobný styk	Popísať možnosti podnikania Určiť časti podnikateľského zámeru
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
Marketing	Marketingový mix Technické vybavenie Hospodársky výsledok	Určiť správny marketingový mix
2. Svet práce, trh práce 11 h Svet práce	Voľba budúcej pozície Profesijné ciele	Vedieť o možnostiach uplatnenia
Rekvalifikácia	Podnikateľské riziko Predpoklady pre výkon povolania Postup pri rekvalifikácii Spôsoby uchádzania sa o prácu Profesijná ponuka v EU	Poznať možnosti rekvalifikácie získavanie zdrojov informácií Vedieť aplikovať na príklade Zostaviť vlastný profil
Situácia na trhu	Finančné riadenie Hodnotenie situácie na trhu	vedieť, čo spôsobuje nezamestnanosť, ako jej

