

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

Stravovacie služby



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

6444 K čašník, servírka

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

STRANA

| | |
|--|----|
| 1 Úvodné identifikačné údaje | |
| 2 Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania | 4 |
| 3 Základné podmienky na realizáciu ŠkVP v študijnom odbore 6444 K čašník, servírka | |
| 3.1 Organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie v jednotlivých formách vzdelávania | 6 |
| 3.2 Formy praktického vyučovania | 6 |
| 3.3 Spôsob ukončovania štúdia | 7 |
| 3.4 Povinné materiálno-technické a priestorové zabezpečenie | 7 |
| 3.5 Požiadavky na bezpečnosť pri práci | 11 |
| 4 Osobitosti a podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami v študijnom odbore 6444 K čašník, servírka | 14 |
| 5 Popis školského vzdelávacieho programu študijného odboru 6444 K čašník, servírka | 15 |
| 5.1 Základné údaje o štúdiu | 17 |
| 5.2 Zdravotné požiadavky na žiaka | 18 |
| 6 Profil absolventa v študijnom odbore 6444 K čašník, servírka | 19 |
| 6.1 Charakteristika absolventa | 19 |
| 6.2 Kľúčové kompetencie | 21 |
| 6.3 Odborné kompetencie | 23 |
| 7. Učebný plán | 23 |
| 8 Vnútorňý systém kontroly a hodnotenia žiakov študijného odboru | 26 |
| 8.1 Pravidlá hodnotenia žiakov | 26 |
| 9 Učebné osnovy študijného odboru 6444 K čašník, servírka | 31 |
| 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 študijného odboru | 6444 K čašník, servírka |
| Stupeň vzdelania | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A |
| Dĺžka štúdia | 4 roky |
| Forma štúdia | Denná |

Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu:

| Platnosť ŠkVP Dátum | Revidovanie ŠkVP Dátum | Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod. |
|----------------------------|-------------------------------|--|
| 01. 09. 2009 | | |
| | 30.08.2013 | Úprava podľa platného ŠVP |
| | 01.09. 2015 | Úprava podľa platnej legislatívy |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

| | | |
|--|--|--|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

2.CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v našom školskom vzdelávacom programe pre študijný odbor 6444 K čašník, servírka 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 62 ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II. Poslanie školy vyplýva aj z komplexnej analýzy školy.

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

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

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

Posilnenie výchovnej funkcie školy so zámerom:

- umožniť všetkým žiakom prístup ku kvalitnému záujmovému vzdelávaniu a voľnočasovým aktivitám, najmä žiakom zo sociálne znevýhodneného prostredia ako formy prevencie sociálno-patologických javov a podchytenia nadaných a talentovaných jedincov
- vytvárať motiváciu k učeniu, ktorá žiakom umožní pokračovať nielen v ďalšom vzdelávaní, ale aj v kultivovaní a rozvoji vlastnej osobnosti
- podporovať špecifické záujmy, schopnosti a nadania žiakov
- formovať ucelený názor na svet a vzťah k životnému prostrediu
- vytvárať vzťah k základným ľudským hodnotám ako je úcta a dôvera, sloboda a zodpovednosť, spolupráca a kooperácia, komunikácia a tolerancia
- poskytovať čo najväčšie množstvo príležitostí, podnetov a možností v oblasti záujmovej činnosti
- poskytovať pre žiakov a širokú verejnosť ponuku vzdelávacích služieb vo voľnom čase

Realizáciu stratégie rozvoja školy s dôrazom na:

- a) **prípravu a tvorbu vlastných školských vzdelávacích programov** s cieľom:
- uplatňovať nové metódy a formy vyučovania zavádzaním aktívneho učenia, realizáciou medzipredmetovej integrácie, propagáciou a zavádzaním projektového a programového vyučovania
 - zabezpečiť kvalitné vyučovanie cudzieho jazyka vytvorením jazykového laboratória, získania kvalifikovaných učiteľov pre výučbu cudzích jazykov a zabezpečením dostupných podmienok pre výučbu cudzieho jazyka v zahraničí
 - skvalitniť výučbu informačných a komunikačných technológií zabezpečením špeciálnej učebne a softvérového vybavenia, podporovaním ďalšieho vzdelávania učiteľov v oblasti informačných technológií
 - zohľadniť potreby a individuálne možnosti žiakov pri dosahovaní cieľov v študijnom odbore čašníka, servírka
 - zabezpečiť variabilitu a individualizáciu výučby
 - rozvíjať špecifické záujmy žiakov
 - vytvárať priaznivé sociálne, emocionálne a pracovné prostredie v teoretickom a praktickom vyučovaní
 - zavádzať progresívne zmeny v hodnotení žiakov realizáciou priebežnej diagnostiky
 - zachovávať prirodzené heterogénne skupiny vo vzdelávaní
- b) **posilnenie úloh a motivácie učiteľov**, ich profesijný a osobný rozvoj s cieľom:
- rozvíjať a posilňovať kvalitný pedagogický zbor jeho stabilizáciou
 - podporovať a zabezpečovať ďalší odborný rozvoj a vzdelávanie učiteľov
 - rozvíjať hodnotenie a sebahodnotenie vlastnej práce a dosiahnutých výsledkov
- c) **podporu talentu, osobnosti a záujmu každého žiaka** s cieľom:
- rozvíjať edukačný proces na báze skvalitňovania vzťahov medzi učiteľom - žiakom – rodičom
 - rozvíjať tímovú spoluprácu medzi žiakmi budovaním prostredia tolerance a radosti z úspechov
 - vytvárať prostredie školy založené na tvorivo-humánnom a poznatkovo-hodnotovom prístupe k vzdelávaniu s dôrazom na aktivitu a slobodu osobnosti žiaka
 - odstraňovať prejavy šikanovania, diskriminácie, násilia, xenofóbie, rasizmu a intolerancie v súlade s Chartou základných ľudských práv a slobôd
 - viesť žiakov k zmysluplnej komunikácii a vyjadreniu svojho názoru
 - zapájať sa do projektov zameraných nielen na rozvoj školy, ale aj na osvojenie si takých vedomostí, zručností a kompetencií, ktoré žiakom prispievajú k ich uplatneniu sa na trhu práce na Slovensku a v krajinách Európskej únie a k motivácii pre celoživotné vzdelávanie
 - nadväzovať spoluprácu s rôznymi školami a podnikmi doma a v zahraničí
 - presadzovať zdravý životný štýl
 - vytvárať širokú ponuku športových, záujmových a voľnočasových aktivít
 - vytvárať fungujúci a motivačný systém merania výsledkov vzdelávania
- d) **skvalitnenie spolupráce so sociálnymi partnermi, verejnosťou a ostatnými školami** na princípe partnerstva s cieľom:
- zapojiť rodičov do procesu školy
 - podporovať spoluprácu s rodičmi pri príprave a tvorbe školského vzdelávacieho programu

- aktívne zapájať zamestnávateľov do tvorby školských vzdelávacích programov, rozvoja záujmového vzdelávania, skvalitňovania výchovno-vzdelávacieho procesu a odborného výcviku
- spolupracovať so zriaďovateľom na koncepciách rozvoja odborného vzdelávania a prípravy a politiky zamestnanosti v Prievidzi
- vytvárať spoluprácu so školami doma a v zahraničí a vymieňať si vzájomne skúsenosti a poznatky
- nadviazať spoluprácu s Jednotou dôchodcov v Prievidzi poskytovať služby žiakov pri slávnostných a spoločenských príležitostiach
- rozvíjať spoluprácu s nadáciami, rôznymi organizáciami a účelovo zameranými útvarmi na zabezpečenie potrieb žiakov

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

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

3. Základné podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu v študijnom odbore 6444 K čašník, servírka

Vzdelávanie v študijnom odbore čašník, servírka vychádza zo všeobecne záväzných právnych predpisov, normatívo materiálo-technického a priestorového zabezpečenia. Pri teoretickom vyučovaní a hlavne praktickej príprave žiakov sa naša škola riadi zákonmi:

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

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

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

Príprava v školskom vzdelávacom programe Stravovacie služby v študijnom odbore 6444 K čašník, servírka sa organizuje dennou formou štúdia, pre uchádzačov so vzdelaním, ktoré poskytuje základná škola. Príprava zahŕňa teoretické vyučovanie a praktické vyučovanie.

Stratégia výučby školy vytvára priestor pre rozvoj nielen odborných, ale aj všeobecných a kľúčových kompetencií. Najväčší dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov

učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v jednom cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky, chémie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. Odborné vzdelávanie je dôležitou súčasťou stredoškolského odborného vzdelávania. Jeho charakteristickou črtou je široko koncipovaná odborná orientácia v oblasti spoločného stravovania. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na vzdelanie a výchovu čašníkov priamo pre uplatnenie v praxi. Žiaci si prehlbujú vedomosti a manuálne zručnosti nielen v oblasti obsluhy, ale aj v technológii prípravy jedál, regionálnej gastronómii, spoločenskej komunikácii.

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

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

3.2. Formy praktického vyučovania

Praktické vyučovanie je neoddeliteľnou súčasťou odborného vzdelávania a prípravy v študijnom odbore čašník, servírka vykonáva sa v dielňach. (zákon č. 61/2015). Praktické vyučovanie sa realizuje formou odborného výcviku v školskej kuchyni a jedálni, v školskom závode A klub na Ul. Svätoplukovej a individuálnym odborným výcvikom na zmluvných pracoviskách. Dohody sa uzatvárajú podľa potreby v pre príslušný školský rok. V praktickom vyučovaní sa utvárajú základné odborné zručnosti v odborných činnostiach pod priamym vedením majstrov odbornej výchovy, rozvíjajú a upevňujú sa v samostatnej práci žiakov pod vedením MOV. Odborný výcvik sa organizuje ako odborný vyučovací predmet študijného odboru čašník, servírka, ak sa vykonáva v rozsahu najmenej 1400 vyučovacích hodín za celú dĺžku štúdia. Jeho úlohou je pripraviť žiakov tak, aby po ukončení štúdia vedeli prakticky využiť osvojené poznatky na svojich pracoviskách.

3.3 spôsob a podmienky priebehu a ukončovania vzdelávania

Úspešným absolvovaním školského vzdelávacieho programu v študijnom odbore 6444 K čašník, servírka žiak získa úplné stredné odborné vzdelanie, ak úspešne ukončil posledný ročník štvorročného štúdia. Štúdium sa ukončuje maturitnou skúškou. Cieľom maturitnej skúšky je overenie vedomostí, zručností a kompetencií žiakov v rozsahu danom v tomto školskom vzdelávacom programe. Maturitná skúška sa skladá z internej a externej časti. Externá časť maturitnej skúšky sa koná cez písomný test. Interná časť MS sa koná formou písomnou, ústnou, praktickou, predvedením komplexnej úlohy, obhajoby komplexnej odbornej práce alebo projektu, popr. úspešnej súťažnej práce, realizácie a obhajoby experimentu alebo kombináciou rôznych foriem. Odborná zložka MS sa člení na teoretickú a praktickú časť. Maturitná skúška sa koná v riadnom alebo mimoriadnom skúšobnom období v súlade so všeobecne záväznými právnymi predpismi. Maturitnú skúšku žiak koná pred predmetovou maturitnou komisiou.

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

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

Témy maturitnej skúšky

Témy MS pripravujú predmetové komisie. Ich príprava sa bude riadiť platnými predpismi o maturitnej skúške. Pri MS sledujeme nielen schopnosť žiaka využívať medzipredmetové vzťahy vo všeobecnej a odbornej zložke vzdelávania, ale aj úroveň jeho ústneho prejavu a to z jazykovej stránky a stránky správneho uplatňovania odbornej terminológie na **základe kriteriálneho 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 6444 K čašník, servírka
- uplatňovať hľadisko akumulácie vedomostí viacerých odborných predmetov obsahovo príbuzných
- vychádzať z rozsiahlejších tematických celkov viacerých odborných predmetov (komplexnosť obsahu vzdelávania)
- umožniť a podporiť využitie všetkých podporných učebných zdrojov (pomôcky, písomné materiály, informácie a údaje, atď.) pre splnenie danej témy
- umožniť preverenie schopnosti žiaka využívať vedomosti a intelektuálne schopnosti získané počas štúdia na posúdenie konkrétneho odborného problému, ktorý je daný v téme MS

- dodržiavať pravidlo zrozumiteľnosti, konzistentnosti a komplexnosti tak, aby náročnosť, vecný a časový rozsah tém bol pre žiaka optimálny, primeraný a zvládnuteľný na danom stupni vzdelania
- svoje podtémy a ich formulácia musí byť jasná, jednoznačná, v logickom slede od riešenia jednoduchého problému k zložitejšiemu javu v závislosti od problému alebo situácie, ktoré sa majú v téme MS riešiť. Podtémy sú aplikačného charakteru a dopĺňajú informácie, ktoré žiak v priebehu štúdia odborných a všeobecnovzdelávacích predmetov daného študijného odboru získal

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

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

| Stupeň hodnotenia | Kritériá hodnotenia ústneho prejavu (prezentácia prejavu) |
|-------------------|--|
| Výborný | <ul style="list-style-type: none"> • 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 vety • Dĺžka prejavu bola primeraná • Prejav mohol byť výzvou k diskusii |
| Dobry | <ul style="list-style-type: none"> • Čiastočne sa kontaktoval s poslucháčmi • Rečníkovi bolo niekedy zle rozumieť • Prejav nemal výraznú hlavnú myšlienku • Príklady boli uplatnené iba niekedy • Slovná zásoba bola postačujúca • Vyskytovali sa jazykové chyby a chyby v stavbe vety • Dĺžka prejavu bola primeraná • Prejav nebol výzvou k diskusii |
| Dostatočný | <ul style="list-style-type: none"> • Minimálne sa kontaktoval s poslucháčmi • Rečníkovi bolo zle rozumieť • Prejav nebol presvedčivý • Ústny prejav bol zle štruktúrovaný, hlavná myšlienka bola nevýrazná |

| | |
|--------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • 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 | Dobry | Dostatočný | Nedostatočný |
|--|--|---|--|--|---|
| Kritériá hodnotenia | | | | | |
| Porozumenie téme | Porozumel téme dobre | V podstate porozumel | Porozumel s nedostatkami | Porozumel so závažnými nedostatkami | Neporozumel téme |
| Používanie odbornej terminológie | Používal samostatne | Používal s malou pomocou | Vyžadoval si pomoc | Robil zásadné chyby | Neovládal |
| Vecnosť, správnosť a komplexnosť odpovede | Bol samostatný, tvorivý, pohotový, pochopil súvislosti | Bol celkom samostatný, tvorivý a pohotový | Bol menej samostatný, nekomplexný a málo pohotový | Bol nesamostatný, často vykazoval chyby, nechápal súvislosti | Bol nesamostatný, ťažkopádny, vykazoval zásadné chyby |
| Samostatnosť prejavu | Vyjadroval sa výstižne, súvisle a správne | Vyjadroval sa celkom výstižne a súvisle | Vyjadroval sa nepresne, niekedy nesúvisle, s chybami | Vyjadroval sa s problémami, nesúvisle, s chybami | Nedokázal sa vyjadriť ani s pomocou skúšajúceho |
| Schopnosť praktickej aplikácie teoretických poznatkov | Správne a samostatne aplikoval | Celkom správne a samostatne aplikoval | Aplikoval nepresne, s problémami a s pomocou skúšajúceho | Aplikoval veľmi nepresne, s problémami a zásadnými chybami | Nedokázal aplikovať |
| Pochopenie praktickej úlohy | Porozumel úlohe dobre | V podstate porozumel | Porozumel s nedostatkami | Porozumel so závažnými nedostatkami | Neporozumel úlohe |
| Voľba | Zvolil | V podstate | Zvolil postup | Zvolil postup | Nezvolil správny |

| | | | | | |
|---|--------------------------------------|---|---|---|--|
| postupu | správny a efektívny postup | zvolil správny postup | s problémami | s problémami a s pomocou skúšajúceho | 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 |

3.4.Povinné materiálo-technické a priestorové zabezpečenie

Základné priestorové podmienky

a) Kapacita školy:

1.Školský manažment

Kancelária riaditeľa školy

Kancelária pre zástupcov riaditeľa školy TV

Kancelária pre zástupcov riaditeľa školy PV

Kancelária pre personalistu školy

Kancelária zástupcu riaditeľa pre TEČ

miestnosť na odkladanie pedagogickej dokumentácie

sociálne zariadenie

2.pedagogickí zamestnanci

Kabinet pre výchovné poradkyne

Kabinety pre učiteľov

Miestnosť pre rokovanie pedagogickej rady

Pracovisko s VT pre pedagógov

3.Nepedagogickí zamestnanci školy

Kancelária pre hospodárky školy

Kabinet správcu VT

Kancelária mzdovej účtovníčky
Kancelária všeobecnej účtárne
Kancelária vedúcej účtovníčky
Kancelária vedúcej školskej jedálne
Kancelária pre zamestnancov školskej jedálne
Miestnosť pre upratovačky
Miestnosť pre údržbárov

b) makrointeriéry

1.školská budova
2.školský dvor
3.školská jedáleň
4.školský internát
5. Dom služieb
6.Aklub

c) vyučovacie priestory

5 odborných učebni pre VT a ADK
2 odborné jazykové učebne
Odborné učebne pre odbory spoločného stravovania
dielne
Učebňa pre náboženskú výchovu
35 tried pre teoretické vyučovanie
2 telocvične
1 posilňovňa

Ostatné priestory

Skladové priestory – kancelárske a čistiace potreby, inventáru pre študijný odbor HA
Údržbárska dielňa
Kotolňa
Práčovňa
Skladové priestory školskej jedálne
Kuchyňa
Výdajňa
Stolovňa
Sklad učebníc
Sklad bielizne
Práčovňa

d) Vyučovacie exteriéry

Školské ihrisko
Zmluvné pracoviská

Personálne podmienky

- Požiadavky na manažment školy, ktorý realizuje školský vzdelávací program je v súlade s požiadavkami odbornej a pedagogickej spôsobilosti a s kvalifikačnými predpokladmi, ktoré sú nevyhnutné pre výkon náročných riadiacich činnosti podľa platných predpisov
- Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov všeobecno-vzdelávacích predmetov, ktorí realizujú školský vzdelávací program, je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre

výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom študijnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov

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

Organizačné podmienky

- Plnenie stanovenej miery vyučovacej a výchovnej povinnosti vyplýva z platnej legislatívy a rámcového učebného plánu štátneho vzdelávacieho programu. Rámcové rozvrhnutie obsahu vzdelávania v školských vzdelávacích programoch vychádza zo ŠVP. Stanovené vzdelávacie oblasti a ich minimálne počty hodín boli v tomto programe dodržané a sú preukázateľné. Vzdelávanie a príprava žiakov je organizovaná ako štvorročné štúdium
- Teoretické vyučovanie začína o 7:55 hod, odborná prax o 7:00 hod. Organizácia školského roka sa riadi podľa pedagogicko-organizačných pokynov v danom školskom roku
- Plnenie školskej legislatívy vzhľadom na organizáciu a priebeh školského vzdelávacieho programu vo väzbe na teoretické vyučovanie a odborný výcvik je v súlade. Výchovno-vzdelávací proces sa riadi Zákonom o výchove a vzdelávaní (školský zákon)
- Vzdelávanie a príprava sa riadi podľa Školského poriadku. Zabezpečuje jednotnosť v celom výchovno-vzdelávacom procese. Upravuje pravidlá správania sa žiakov na teoretickom a praktickom vyučovaní a príprave ako aj v školskom internáte.

Obsahuje tiež práva a povinnosti žiakov. Školský poriadok je súčasťou Organizačného poriadku školy a Pracovného poriadku školy a riadi sa podľa nich. Žiaci sa oboznamujú so Školským poriadkom každý rok na prvej vyučovacej hodine prvý deň školského roka a podpisujú v osobitnom zázname svojím podpisom jeho rešpektovanie. Táto skutočnosť je zaznamenaná aj v triednych knihách

- Hodnotenie a klasifikácia žiakov sa riadi Klasifikačným poriadkom školy a je súčasťou školského vzdelávacieho programu ako súčasť učebných osnov vyučovacích predmetov a ako osobitná spoločná časť. O všetkých kritériách hodnotenia, výchovných opatreniach a podmienok vykonania komisionálnych a opravných skúšok sú žiaci vopred informovaní
- Ukončovanie štúdia a organizácia maturitnej skúšky sa riadi platným legislatívnym predpisom. Maturitná skúška sa skladá z písomnej, praktickej a ústnej časti. Úspešní absolventi získajú maturitné vysvedčenie
- Súťaže a prezentácia zručností a odborných spôsobilostí v odbore na školskej úrovni sa organizuje formou jednoduchých ročníkových prác ako spoločný výstup teoretického a praktického vyučovania na záver každého ročníka. Škola určí obsah, rozsah, úroveň, kritéria hodnotenia, formu prác a ich prezentácie prípadne aj s prístupom verejnosti. Žiaci sa môžu zúčastňovať aj na súťažiach a prezentáciách vo svojom odbore na národnej a medzinárodnej úrovni. Výrobky a služby žiakov sa môžu predstaviť verejnosti na výstavách a prezentáciách na miestnej, regionálnej, národnej i medzinárodnej úrovni

3.5 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

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

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

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

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

a precvičovanie činností je v súlade s požiadavkami, ktoré upravujú prácu pre mladistvých (napr. Zákonník práce) a v súlade s podmienkami, podľa ktorých môžu mladiství vykonávať zakázané práce z dôvodu prípravy na povolanie. Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sa rozumie:

- dôkladné a preukázané oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, protipožiarnymi predpismi a s technologickými postupmi,
- používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarnym predpisom,
- používanie ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov,
- vykonávanie stanoveného dozoru na pracoviskách žiakov, pričom sa vymedzia stupne dozoru nasledovne:
 - práca pod dozorom si vyžaduje sústavnú prítomnosť osoby poverenej dozorom, ktorá dohliada na dodržiavanie BOZP a pracovného postupu. Táto osoba musí zrakovo obsiahnuť všetky pracovné miesta tak, aby mohla bezpečne zasiahnuť v prípade porušenia BOZP,
 - práca pod dohľadom si vyžaduje prítomnosť osoby poverenej dohľadom kontrolovať pracoviská pred začatím práce a pokiaľ nemôže zrakovo všetky pracoviská obsiahnuť, v priebehu práce ich obchádza a kontroluje.

Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje:

Pracovné oblečenie chlapci a dievčatá

- biela blúzka – dlhý rukáv
- biela košeľa 1x krátky rukáv, 1x dlhý rukáv
- čierna vesta
- čierna zástera
- biele rukavičky 2x
- biely plášť
- zdravotné topánky čierne
- čierne ponožky
- čierna sukňa – maximálne 10 cm nad kolená
- čierne nohavice
- príručníky 2 kusy
- kravata – žltá
- menovka

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

Vzdelávanie žiakov prebieha v súlade so štátnym vzdelávacím programom a Zákonom o výchove a vzdelávaní (školský zákon), ktoré stanovujú zásadné pravidlá vzdelávania a prípravy žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami (ďalej len „ŠVVP“). Pri formulovaní požiadaviek na ich štúdium sme vychádzali z analýzy podmienok školy, analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce, analýzy povolania a odborných 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 6444 K čašník, servírka a vzhľadom k svojim špecifikám nemôže byť poskytnuté pre žiakov s mentálnym, zmyslovým a telesným postihnutím, ako aj žiakom s autistickým syndrómom, s poruchami psychického a sociálneho vývinu. Vo všeobecnosti môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Uchádzači nesmú trpieť predovšetkým:

prognosticky závažným ochorením obmedzujúcim funkcie horných končatín (porucha hrubej a jemnej motoriky)
prognosticky závažným ochorením funkcie nosného a pohybového systému (ochorenia chrbtice, ploché nohy, vybočenie kolien, stav po kongenitálnej luxácii bedier)
prognosticky závažným ochorením dýchacích ciest, srdcovými a cievnyimi ochoreniami (varixy)
prognosticky závažným ochorením kože horných končatín
prognosticky závažnými a nekompenzovanými formami epilepsie a epileptických 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 aj pre žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia. Sú to žiaci, ktorí spĺňajú nasledujúce kritériá:

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

Integrácia a vzdelávanie nadaných žiakov

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

5. Popis školského vzdelávacieho programu v študijnom odbore 6444 K čašník, servírka

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

Príprava v školskom vzdelávacom programe Stravovacie služby v študijnom odbore 6444 K čašník, servírka zahŕňa teoretické vyučovanie a praktickú prípravu. Teoretické vzdelávanie zahŕňa nasledovné vzdelávacie štandardy: svet práce, pravidlá riadenia osobných financií, spotrebiteľská výchova, ekonomika a právo, manažment, marketing, účtovníctvo a dane, komunikácia. Teoretické vyučovanie všeobecnovzdelávacích, ako aj odborných predmetov je organizované v priestoroch školy a praktická príprava sa realizuje formou odborného výcviku v školskej jedálni, v školskom závode reštauračných služieb A klub alebo na zmluvných pracoviskách.

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

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

Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie. Všeobecná a odborná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích a odborných predmetov rámcového učebného plánu ŠVP pre skupinu študijných odborov 62 ekonomické vedy, 63,64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I,II., ktorý schválilo MŠVV a športu SR dňa 7. februára 2013 pod číslom 2013-762/1889:23-925 s účinnosťou od 1. septembra 2013 začínajúc prvým ročníkom.

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

V oblasti odborného vzdelávania je teoretické vzdelávanie zamerané na oblasť všeobecného ekonomického vzdelávania, kde sa žiak naučí orientovať vo svete práce a riadenia osobných financií, získa základy finančnej gramotnosti, spotrebiteľskej výchovy a výchovy v oblasti podnikania. Žiak si 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.

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

V predmete základy techniky obsluhy sa obsah učiva zameriava na získanie základných poznatkov o organizácii práce v odbytovom stredisku v gastronomickom podniku. Žiak sa naučí používať správne zásady stolovania, pravidlá techniky jednoduchej a zložitej obsluhy, zásad spoločenského vystupovania pri obsluhu hostí. Vzdelávacie štandardy sú zvolené tak, aby umožnili žiakovi prakticky používať zásady správnej výrobnéj a prevádzkovej praxe, zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.

V oblasti praktickej prípravy si žiak prakticky osvojí zásady komunikácie so zákazníkom, zásady prijímania objednávky, inkasovania a vyúčtovania. Žiaci získavajú praktické zručnosti a návyky pri práci v kuchyni, získavajú skúsenosti s praktickým a reálnym chodom podniku spoločného stravovania, prácou v tíme pri zabezpečovaní chodu prevádzky, komunikácie so spolupracovníkmi a so zákazníkmi.

5.1. Základné údaje o štúdiu

Kód a názov študijného odboru: 6444 K čašník, servírka

| | |
|--|--|
| Dĺžka štúdia: | 4 roky |
| 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 |

5.2. Zdravotné požiadavky na žiaka

Do študijného odboru 6444 K čašník, servírka môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Nesmú trpieť poruchami funkcie pohybového systému, predovšetkým horných končatín, ktoré znemožňujú pohybovú koordináciu a jemné pohyby rúk a ťažké postihnutie chrbtice. Nesmie trpieť chronickými a alergickými ochoreniami kože, najmä rúk a tváre, srdcovými chorobami, závažnými ochoreniami CNS a psychickými poruchami. Nesmú trpieť poruchami sluchu a vážnymi poruchami zraku. Študijný odbor 6444 K čašník, servírka nie je vhodný pre uchádzačov s mentálnym postihnutím.

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

6. PROFIL ABSOLVENTA ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6444 K ČAŠNÍK, SERVÍRKA

6.1. Charakteristika absolventa

Absolvent štvorročného študijného odboru 6444 K čašník, servírka po ukončení štúdia úspešne vykonanou maturitnou skúškou získava kvalifikáciu na úrovni úplného stredného odborného vzdelania.

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

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

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

6.2. Kľúčové kompetencie

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

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

a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

Sú to spôsobilosti, ktoré sú základom pre ďalšie získavanie vedomostí, zručností, postojov a hodnotovej orientácie. Patria sem schopnosti nevyhnutné pre cieľavedomé a zodpovedné riadenie a organizovanie svojho osobného, spoločenského a pracovného života. Jednotlivci si potrebujú vytvárať svoju osobnú identitu vo vzťahu k životným

podmienkam, povolaniu, práci a životnému prostrediu, spoločenským normám, sociálnym a ekonomickým inštitúciám, robiť správne rozhodnutia, voľby, opatrenia a postupy. Tieto kompetencie sú veľmi úzko späté s osvojovaním si kultúry myslenia a poznávania.

Absolvent má:

- reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- porovnať bežné pravidlá, zákonitosti, predpisy, sociálne normy, morálne zásady, vlastné a celospoločenské očakávania v systéme, v ktorom existuje,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- vysvetliť svoje životné plány, záujmy a predsavzatia,
- popísať svoje ľudské práva, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby,
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.

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

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

Absolvent má:

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

c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

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

Absolvent má:

- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívu,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- stanoviť priority cieľov,
- predkladať primerané návrhy na rozdelenie jednotlivých kompetencií a úloh pre ostatných členov tímu a posudzovať spoločne s učiteľom a s ostatnými, či sú schopní určené kompetencie zvládnuť,

- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých,
- uzatvárať jasné dohody,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobějších súvislostiach,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- samostatne pracovať v menšom kolektíve,
- určovať vážne nedostatky a kvality vo vlastnom učení, pracovných výkonoch a osobnostnom raste,
- predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

6.3 Odborné kompetencie

a) Požadované vedomosti

Absolvent má:

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

b) Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- samostatne vykonávať odborné a technické činnosti v oblasti spoločného stravovania,

- aplikovať osvojené vedomosti v praktických úlohách,
- aplikovať zásady, princípy a postupy v technológiách, vykonať požadovanú prácu so surovinami, materiálmi a polotovarmi, pri príprave výroby,
- správne pracovať s receptúrami, vypočítať kalkuláciu výrobkov, dodržiavať postupnosť krokov vo výrobe,
- prijímať a spracovávať objednávky,
- aplikovať a dodržiavať HACCP,
- vykonávať sanitačné opatrenia na pracovisku,
- postupovať v zmysle zásad bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci, ochrany životného prostredia,
- dodržiavať normy, parametre kvality procesov, výrobkov alebo služieb,
- uplatniť tvorivosť, estetickosť pri príprave výrobkov,
- sledovať vývoj nových výrobkov a technológií.

c) Požadované osobnostné predpoklady, vlastností a schopností

Absolvent sa vyznačuje:

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

7. Učebný plán študijného odboru 6444 K čašník, servírka

| | | | | | |
|--|---|-----------|-----------|-----------|--------------|
| 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 | 6444 K čašník, servírka | | | | |
| Stupeň vzdelania | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A | | | | |
| Dĺžka štúdia | 4 roky | | | | |
| Forma štúdia | Denná | | | | |
| Druh školy | Štátna | | | | |
| Vyučovací jazyk | slovenský jazyk | | | | |
| Kategórie a názvy vyučovacích predmetov | Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku | | | | |
| | 1. | 2. | 3. | 4. | Spolu |
| Všeobecnovzdelávacie predmety c) | 19 | 17 | 15 | 13 | 64 |
| Jazyk a komunikácia | | | | | |
| slovenský jazyk a literatúra a) | 3 | 3 | 3 | 3 | 12 |
| prvý cudzí jazyk a), b) | 3/3 | 3/3 | 3/3 | 4/4 | 13 |
| druhý cudzí jazyk a), b) | 3/3 | 3/3 | 2/2 | 2/2 | 10 |
| Človek a hodnoty | | | | | |
| etická výchova/náboženská výchova a), e) | 1 | 1 | - | - | 2 |
| Človek a spoločnosť | | | | | |
| Dejepis | 1 | 1 | - | - | 2 |
| občianska náuka | 1 | 1 | 1 | | 3 |
| Človek a príroda | | | | | |
| Chémia | 3 | | | | 2 |
| Matematika a práca s informáciami | | | | | |
| matematika | 2 | 2 | 2 | 2 | 8 |
| informatika a), d) | | 1 | 2 | | 3 |
| Zdravie a pohyb | | | | | |
| telesná výchova a), f) | 2 | 2 | 2 | 2 | 8 |
| Odborné predmety | 14 | 17 | 19 | 22 | 72 |
| Teoretické vzdelávanie | | | | | |
| Ekonomika EKO | 1 | 2 | 2 | 2 | 7 |
| Účtovníctvo UCT | - | | 2 | 2 | 4 |
| Sociálna komunikácia SLK | 1 | | | | 1 |
| Administratíva a korešpondencia ADK | 2 | | | | 2 |
| Potraviny a výživa PVY | 1 | 1 | 1 | | 3 |
| Technika obsluhy TEC | 3 | 2 | 2 | 2 | 9 |
| Praktická príprava | | | | | |
| odborný výcvik a), h) OVY | 6 | 12 | 12 | 14 | 44 |

| | | | | | |
|-----------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|
| Spolu | 33 | 34 | 34 | 35 | 136 |
| Účelové cvičenia | | | | | |
| Kurz pohybových aktivít v prírode | | | | | |
| Kurz na ochranu života a zdravia | | | | | |
| Maturitná skúška | | | | 1 | |

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

Prehľad využitia týždňov

| Činnosť | 1. ročník | 2. ročník | 3. ročník | 4. ročník |
|--|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Vyučovanie podľa rozpisu | 33 | 33 | 33 | 30 |
| Maturitná skúška | - | - | - | 1 |
| Časová rezerva (účelové kurzy, opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie ai.) | 7 | 6 | 6 | 6 |
| Účasť na odborných akciách | - | 1 | 1 | - |
| 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.
- Pri vyučovaní všeobecno-vzdelávacích predmetov sa používajú učebné osnovy platné pre študijné odbory stredných odborných škôl
- Predmet má charakter cvičení
- Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov minimálne v rozsahu 1 týždennej vyučovacej hodiny v 1. ročníku. Predmety nie sú klasifikované, na vysvedčení a v katalógovom liste žiaka sa uvedie „absolvoval/-a“
- Predmet telesná výchova možno vyučovať 1 hodinu týždenne aj v popoludňajších hodinách a spájať ju do viachodinových celkov. Pri počte žiakov v triede nad 25, trieda sa delí na skupiny.
- Žiaci si môžu podľa záujmu a potrieb vybrať voliteľné predmety v rozsahu vymedzenom učebným plánom. Štúdium voliteľného predmetu možno po ukončení každého ročníka prerušiť. Na štúdium voliteľných predmetov možno vytvárať skupiny žiakov z rôznych tried alebo ročníkov pri dodržaní smerníc. Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou a radou školy rozhodne, ktoré voliteľné predmety sa klasifikujú a ktoré sa

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

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

8. VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6444 K ČAŠNÍK, SERVÍRKA

Stredná odborná škola obchodu a služieb, Nábr. J. Kalinčiaka1, 971 01 Prievidza považuje vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov za najvýznamnejšiu kategóriu celého procesu. Naším cieľom je poskytovať žiakovi spätnú väzbu, prostredníctvom ktorej získava informácie o tom, ako danú problematiku zvláda, ako dokáže zaobchádzať s tým, čo sa naučil, v čom sa zlepšil a v čom má ešte nedostatky. Hodnotenie žiaka vychádza z jasne stanovených cieľov a konkrétnych kritérií, ktorými sa dá jeho výkon zmerať. Preto neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia musí byť aj konkrétne odporúčanie alebo rada, ako má žiak ďalej postupovať, aby svoje nedostatky odstránil. Kontrolu vyučovacieho procesu budeme orientovať na skúšanie a hodnotenie žiakov.

Skúšanie

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

Hodnotenie

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

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

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

8.1. Pravidlá hodnotenia žiakov

- **Počas štúdia** hodnotíme všetky **očakávané vzdelávacie výstupy**, ktoré sú formulované výkonovými štandardmi v učebných osnovách každého vyučovacieho predmetu. Ku každému vzdelávaciemu výstupu vymedzujeme kritériá hodnotenia, učebné zdroje, medzipredmetové vzťahy, metódy a prostriedky hodnotenia, ktoré sú v súlade s cieľmi vyučovacieho predmetu a jeho výchovnými a vzdelávacími stratégiami. Tým zabezpečíme komplexnosť vedomostí a ich aplikáciu.

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

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

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

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

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

Žiak:

- Uplatnil osvojené poznatky, fakty, pojmy, definície, zákonitosti, vzťahy a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri vysvetľovaní a hodnotení spoločenských a prírodných javov
 - Preukázal kvalitu a rozsah získaných vedomostí vykonávať požadované intelektuálne a motorické činnosti
 - Prezentoval kvalitu myslenia, predovšetkým jeho logiku, samostatnosť a tvorivosť
 - Mal aktívny prístup, záujem a vzťah k daným činnostiam
 - Preukázal presný, výstižný, odborný a jazykovo správny ústny a písomný prejav
 - Preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností
 - Osvojil si účinné metódy a formy štúdia
- **Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou praktického zamerania.**
Hodnotí sa vzťah k práci, pracovnému kolektívu a praktickým činnostiam, osvojenie praktických zručností a návykov, ovládanie účelných spôsobov práce, využívanie získaných teoretických vedomostí v praktických činnostiach, aktivita, samostatnosť, tvorivosť, iniciatíva v praktických činnostiach, kvalita výsledkov činnosti, organizácia

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

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

Žiak:

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

Hodnotenie vo vyučovanom predmete s prevahou výchovného zamerania.

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

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

Žiak:

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

Hodnotíme nasledovne:

- **Prácu v škole:** pripravenosť na vyučovanie, aktívne zapojenie sa do výučby, prezentácia vedomosti, zručnosti a kompetencii
- **Vzdelávacie výstupy:** podľa kritérií hodnotenia
- **Domácu prípravu:** formálne a podľa kritérií hodnotenia
- **Práce žiakov:** didaktické testy, písomné práce, úlohy, eseje, cvičenia, praktické cvičenia, projekty, skupinové projekty, cvičenia, prezentácie, súťaže, hry, simulácie a situačné štúdie, výrobky, činnosti, a pod
- **Správanie:** v škole, na verejnosti, spoločenských aktivitách, odbornom výcviku, súťažiach, výstavách a pod

Obdobie hodnotenia:

- **Denne**

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

Klasifikácia je výsledkom komplexného hodnotenia vedomostí, zručností a návykov žiaka. Základom na pridelenie klasifikačného stupňa sú známky, čiže zaradenie žiaka alebo jeho výkonu do niektorej výkonnostnej skupiny. Vymedzenie klasifikačných stupňov sa opiera o hodnotenie podľa výkonových kritérií

Stupne prospechu a celkový prospech

Prospech žiaka je v jednotlivých vyučovacích predmetoch klasifikovaný týmito stupňami:

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

Správanie žiaka je klasifikované týmito stupňami:

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

Žiak na konci prvého a druhého polroku je hodnotený takto:

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

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

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

Opravné skúšky určuje riaditeľ školy v súlade s právnym predpisom.

Výchovné opatrenia

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

- **Klasifikácia a hodnotenie žiakov so ŠVVP** sa robí s prihliadnutím na stupeň poruchy. Vyučujúci rešpektujú odporúčenia psychologických vyšetrení žiaka a uplatňujú ich pri klasifikácii a hodnotení správania žiaka. Vyberajú vhodné a primerané spôsoby hodnotenia vrátane podkladov na hodnotenie. Uplatňujú také formy a spôsoby skúšania, ktoré zodpovedajú schopnostiam žiaka a nemajú negatívny vplyv na ich rozvoj a psychiku. Volia taký druh prejavu, v ktorom má žiak predpoklady preukázať lepšie výkony.

9. UČEBNÉ OSNOVY ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6444 K ČAŠNÍK, SERVÍRKA

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 | | | | | | |
| Sociálna komunikácia | | | + | | + | |
| Technika obsluhy | | + | + | | + | |
| Potraviny a výživa | | + | + | | + | |
| Účtovníctvo | | | + | | + | |
| Administratíva a korešpondencia | | | + | | + | |
| 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.

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 | 6444 K čašník, servírka |
| Stupeň vzdelania | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A |
| Dĺžka štúdia | 4 roky |
| Forma štúdia | Denná |

| Názov predmetu | Ekonomika |
|-------------------------------|---|
| Časový rozsah výučby | prvý - 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín druhý – 2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín tretí - 2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín štvrtý – 2 hodiny týždenne , spolu 60 hodín |
| Ročník | prvý, druhý, tretí, štvrtý |
| Kód a názov študijného odboru | 6444 K čašník servírka |
| Vyučovací jazyk | slovenský jazyk |

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

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

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

V 1. ročníku žiaci získajú prehľad o základných ekonomických pojmoch, trhu a trhovom mechanizme, hospodárskom cykle, inflácii a nezamestnanosti. V 2. ročníku si žiaci osvoja problematiku národného hospodárstva a medzinárodných ekonomických vzťahov. V ďalších tematických celkoch žiaci nadobudnú vedomosti o podniku a právnych formách podnikania, vecnej a ekonomickej stránke činnosti podniku. V 3. ročníku si žiaci osvoja personálnu, odbytovú, riadiacu a kontrolnú činnosť a zároveň vzťahy podniku okoliu – k bankám, poisťovniam a rozpočtovej sústave. Do obsahu predmetu 4. ročníku je zahrnutá tvorba podnikateľského plánu. Podnikateľský plán vychádza zo zvláštností príslušného odboru – obchod, spoločné stravovanie, cestovný ruch a ostatné služby. Učivo zohľadňuje aj požiadavky podnikateľskej sféry, príslušného regiónu, trendy vývoja v danom odbore a aktualizáciu právnych predpisov.

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

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

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

CIELE PREDMETU EKONOMIKA

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

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

Predmet umožňuje žiakom:

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

PRIEREZOVÉ TÉMY

Súčasťou učiva v predmete sú tieto prierezové témy:

1. **Environmentálna výchova** umožňuje chápať, analyzovať a hodnotiť vzťahy medzi človekom a jeho životným prostredím na základe poznávania ekologických procesov, ktorými sa riadi život na Zemi, geomorfologických a klimatických podmienok, ovplyvňujúcich činnosť ľudí a ďalších živých organizmov. Cieľom je formovať a rozvíjať také osobnostné kvality, ktoré ich vedú k ochrane životného prostredia. Téma má vzťah k vzdelávacej oblasti Človek a hodnoty. Poskytuje ucelený elementárny pohľad na okolitú prírodu a prostredie, učí pozorovať, citlivo vnímať a hodnotiť dôsledky správania ľudí. Prispieva k osvojovaniu si základných schopností,

zručností a návykov aktívneho zodpovedného prístupu k prostrediu v každodennom živote. Pri vyučovaní sa uprednostňujú metódy a formy práce akými sú problémová metóda, projektové vyučovanie, brainstorming, žiacky experiment, rozhovor, hra, modelové situácie, diskusie.

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

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

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

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

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

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

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

Vyučuje sa v tematickom celku: Personálna činnosť podniku, Odbytová činnosť, Medzinárodná ekonomická integrácia

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

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

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

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

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

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

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

Vyučuje sa v tematickom celku Kontrola, Banková sústava, Poisťovníctvo, Podnik a právne formy podnikania, Podnikateľský plán

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

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

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

Vyučuje sa v tematickom celku Vecná stránka činnosti podniku

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

Vyučuje sa v tematickom celku – Podnik a právne formy podnikania, Personálna činnosť podniku, Riadenie podniku – manažment, Podnikateľský plán, Daňová sústava.

8. Národný program finančnej gramotnosti

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

HODNOTENIE VZDELÁVACÍCH VÝSTUPOV

Stupeň

hodnotenia Kritériá hodnotenia

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

Učebná osnova

Ekonomika

1. ročník – 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín

štud. odbory

| Tematický celok | Obsahový štandard | Výkonový štandard |
|---|---|---|
| 1. Základné ekonom. pojmy 10 h | Základné ekonomické otázky | Definovať pojmy ekonómia a ekonomika |
| Potreby, spotreba | Základné a luxusné potreby Statky, druhy | Vysvetliť vzťahy medzi základnými a vyššími potrebami |
| Výroba, faktory | Výroba, druhy výroby Výrobné faktory | Pomenovať triedu ekonomických problémov Poznať základné typy ek. |
| 2. Trhový mechanizmus a jeho fungovanie 14 h | | |
| Trh, subjekty trhu | Subjekty a objekty trhu Vzájomné vzťahy | Definovať pojem trh Vysvetliť základné subjekty trhu |
| Ponuka, dopyt, konkurencia | Úloha ponuky Význam dopytu Dôležitosť konkurencie Cena | Vysvetliť pojmy ponuka a dopyt Pomenovať krivky ponuky a Dopytu Vysvetliť rovnovážnu cenu |
| 3. Hospodársky cyklus, | | |

| | | |
|---------------------------------|--|--|
| 9 h Ekonomický cyklus | 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 |

Učebná osnova Ekonomika

2. ročník – 2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín

| Tematický celok | Obsahový štandard | Výkonový štandard |
|--|---|--|
| 1. Národné hospodárstvo 6 h Národné hospodárstvo | Štruktúra národného hospodárstva Hospodársky cyklus | Vysvetliť podstatu národného Hospodárstva |
| 2-Medzinárodná ekonomická integrácia 8 h Medzinárodný obchod | Medzinárodný obchod Svetové hospodárstvo | Vysvetliť podstavu otvorenej a uzavretej ekonomiky |
| 3. Podnik a právne formy podnikania 16 h Podnikanie | Právne formy podľa živnosten. zákona Podnik jednotlivca a osvedčenie Osobné spoločnosti Obchodné spoločnosti Družstvá | Vysvetliť pojem podnik Uviesť spôsob založenia Podniku Vedieť definovať druhy Živností |
| 4. Vecná stránka činnosti podniku 16 h Majetok podniku | Majetok, jeho úloha v podniku Zdroje získania majetku Obstarávanie majetku | Definovať majetok podniku Uviesť zložky majetku Pomenovať možnosti obstarania majetku |
| Dlhodobý, krátkodobý majetok | Finančná hodnota majetku | Vedieť začleniť majetok |

| | | |
|--|---|--|
| | Spotreba majetku Opotrebenie majetku | Vysvetliť spôsoby odpisovania Majetku Vedieť vypočítať odpisový plán |
| Inventarizácia | Hodnota majetku a šetrenie s majetkom Viazanie finančných prostriedkov | Uviest' rozdiely medzi inventúrou a inventarizáciou Vyčísliť inventarizačné rozdiely Vedieť vyplniť zoznamy |
| 5. Ekonomická stránka činnosti podniku 20 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 |

Učebná osnova Ekonomika

3. ročník – 2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín

| Tematický celok | Obsahový štandard | Výkonový štandard |
|---|--|--|
| 1. Personálna činnosť podniku 16 h Zákonník práce | Zákonník práce Účastníci pracovných vzťahov Pracovný pomer | Oboznámiť sa s ustanoveniami Zákonníka práce |
| Pracovná zmluva | Náležitosti Pracovný čas Mzdové náležitosti Dovolenka na zotavenie Skončenie pracovného pomeru | Poznať náležitosti pracovnej Zmluvy Ovládať svoje práva Vedieť uplatniť svoje práva |
| 2. Odbytová činnosť podniku 12h Odbytová činnosť | Marketing, pojem, význam Marketingový mix - nástroje Výrobok, životný cyklus | Definovať pojem marketing Vysvetliť životný cyklus Výrobku |

| | | |
|---|---|---|
| | Ceny, tvorba cien Distribúcia, distribučné kanály Výpočet cien výrobkov | Vedieť pomenovať marketingový Mix Vysvetliť rozdiel medzi reklamou a propagáciou |
| 3. Riadenie podniku, manažment 10 h Manažment | Manažment Plánovanie Organizovanie Vedenie Štýly vedenia ľudí | Charakterizovať manažment Vymenovať manažérske Funkcie |
| 4. Kontrola 6 h Kontrola 5. Banková sústava 22 h Centrálna banka Obchodné banky | Fázy kontroly Kontrolné orgány Výsledky kontroly Úlohy centrálnej banky Obchodné banky Bankové operácie Vkladové operácie Úverové operácie Bankové riziká | Popísať jednotlivé fázy kontroly a určiť závery Poznať systém bankových Operácií Ovládať aktívne a pasívne bankové operácie |

Učebná osnova Ekonomika

4. ročník – 2 hodiny týždenne, spolu 60 hodín

| Tematický celok | Obsahový štandard | Výkonový štandard |
|---|---|---|
| 1. Podnikateľský zámer 42 h Podnikateľský zámer | Účel a funkcia podnik. zámeru Štruktúra podnikateľského zámeru Opis firmy Opis výrobku Analýza trhu Konkurencia Marketing Manažment Finančný plán | Zhmotniť tvorivé myslenie do súbornej práce Správne analyzovať firmu Popísať časový harmonogram Realizácie Uviesť možnosti konkurencie Správne analyzovať trh Popísať organizačnú štruktúru Uviesť správnosť financií |
| 2. Daňová sústava 18 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 |

| | |
|--------------------------------------|---|
| Názov predmetu | Účtovníctvo |
| Časový rozsah výučby | tretí – 2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín štvrtý – 2 hodiny týždenne, spolu 60 hodín |
| Ročník | tretí, štvrtý |
| Kód a názov študijného odboru | 6444 k čašník servírka |
| Vyučovacie 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 ku upevneniu etických vlastností žiaka, z hľadiska podpory zmyslu pre presnosť, pravidelnosť a zodpovednosť. Obsahuje základné teoretické a praktické poznatky, pojmy a vzťahy, ktoré si majú žiaci osvojiť.

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

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

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

CIELE PREDMETU

Cieľom vyučovacieho predmetu účtovníctvo je objasniť 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.

Pri výučbe predmetu je potrebné rešpektovať všetky didaktické zásady. Z vyučovacích metód sa odporúča uplatňovať aj aktivizujúce vyučovacie metódy, najmä však problémové a skupinové vyučovanie. Vedenie účtovníctva realizovať na personálnych počítačoch.

PRIEREZOVÉ TÉMY

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

Environmentálna výchova ENV umožňuje chápať, analyzovať a hodnotiť vzťahy medzi človekom a jeho životným prostredím na základe poznávania ekologických procesov, ktorými sa riadi život na Zemi, geomorfologických a klimatických

podmienok, ovplyvňujúcich činnosť ľudí a ďalších živých organizmov. Cieľom je formovať a rozvíjať také osobnostné kvality, ktoré ich vedú k ochrane životného prostredia.

Téma má vzťah k vzdelávacej oblasti Človek a hodnoty. Poskytuje ucelený elementárny pohľad na 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

chváľitebný

- 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

dobrý

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

dostatočný

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

nedostatočný

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

Učebná osnova Účtovníctvo

3. ročník – 2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín

CS

| Tematický celok | Obsahový štandard | Výkonový štandard |
|--|--|--|
| 1. Základné pojmy a vzťahy 3 h Základné pojmy | Základné pojmy Ekonomické informácie | Pochopiť základné pojmy |
| 2. Účtovná dokumentácia 6 h Účtovné doklady | Funkcie účtovných dokladov Náležitosti účtovných dokladov Spracovanie účtovných dokladov | Uviesť formy spracovania účtovných dokladov |
| Hlavná kniha | Časové zápisy Syntetická a analytická evidencia | Vedieť zásady evidovania účt. zápisov |
| 3. Majetok podniku 8 h Formy a zloženie majetku | Dlhodobý majetok Krátkodobý majetok Aktíva a pasíva Kolobeh majetku | Charakterizovať majetok a jeho zdroje Vysvetliť základné pojmy |
| 4. Jednoduché účtovníctvo 10 h Jednoduché účtovníctvo | Podstata jednoduchého účtovníctva | Posúdiť význam jednoduchého účtovníctva |
| Peňažný denník Výpočet miezd | Obsah peňažného denníka Zápis do peňažného denníka Výpočet miezd | Opísať spôsob evidencie v peňažnom denníku Vedieť vypočítať mzdu |
| 5. Súvislý príklad z jednoduchého účtovníctva 14 h Súvislý príklad | Príprava a triedenie podkladov Evidencia pokladničných dokladov Evidencia záväzkov Evidencia pohľadávok Evidencia výpisov z účtov Výpočet miezd Výpočet dane z príjmu Evidencia DPH Účtovná závierka Tlač a archivácia dokladov | Vedieť samostatne spracovať súvislý príklad Vysvetliť spôsob evidencie záväzkov a pohľadávok Opísať spôsob výpočtu miezd Vedieť uskutočniť kontrolu dokladov a evidencie Vyhotoviť doklady k účtovnej závierke |
| 6. Mzdy, mzdová evidencia 25 h Mzdy | Výpočet miezd Zdravotné poistenie Sociálne poistenie Priame a nepriame dane | Vedieť vypočítať mzdy a s tým súvisiace odvody |
| Súvislý príklad | Súvislý príklad | Správnosť účtovania |

Učebná osnova Účtovníctvo

4. ročník – 2 hodiny týždenne, spolu 60 hodín

| Tematický celok | Obsahový štandard | Výkonový štandard |
|---|---|---|
| 1. Majetok 4 h Súvaha | Súvaha, obsah a forma Druhy súvah | Vedieť správne zaradiť majetok |
| Účet | Účet a jeho podstata Vznik účtovníctva Účty aktív a pasív Účty nákladov a výnosov | Pochopiť význam a vznik účtov Vedieť zásady účtovania na účtoch |
| 2. Finančné účty 10 h Finančné účty | Peňažné prostriedky v hotovosti Peňažné prostriedky na účte Finančné výpomoci | Vedieť používať účtovú osnovu Poznať čísla a položky na účtoch |
| 3. Zúčtovacie vzťahy 11 h Zúčtovacie vzťahy | Zúčtovacie vzťahy Zmenky na inkaso, úhradu | Pochopiť zúčtovacie vzťahy Pochopiť význam zmeniek |
| 4. Dlhodobý majetok 11 h Dlhodobý majetok | Obstaranie majetku Opotrebovanie majetku Vyradenie majetku | Pochopiť význam evidencie majetku |
| 5. 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 |
| 6. 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 5 h Súvislý príklad | Súvislý príklad | Vedieť ohodnotiť výsledky hospodárenia |

| | |
|--------------------------------------|--|
| Názov predmetu | Ekonomické cvičenie v cvičnej firme |
| Časový rozsah výučby | štvrtý– 1 hodina týždenne, spolu 30 hodín |
| Ročník | štvrtý |
| Kód a názov študijného odboru | 6444 K čašník servírka |
| Vyučovaci jazyk | slovenský jazyk |

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

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

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

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

Cvičná firma sa označuje ako most medzi teóriou a praxou.

CIELE PREDMETU

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

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

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

PRIEREZOVÉ TÉMY

Súčasťou učiva v predmete sú tieto prierezové témy:

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

Téma má vzťah k vzdelávacej oblasti Človek a hodnoty. Poskytuje ucelený elementárny pohľad na okolitú prírodu a prostredie, učí pozorovať, citlivo vnímať

a hodnotiť dôsledky správania ľudí. Prispieva k osvojovaniu si základných schopností, zručností a návykov aktívneho zodpovedného prístupu k prostrediu v každodennom živote. Pri vyučovaní sa uprednostňujú metódy a formy práce akými sú problémová metóda, projektové vyučovanie, brainstorming, žiacky experiment, rozhovor, hra, modelové situácie, diskusie.

Vyučuje sa v tematickom celku: Východiská,

Osobnostný a sociálny rozvoj 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: Založenie, Nákup a predaj, Architektúra

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: Založenie, Nákup a predaj, Architektúra

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- Založenie, Nákup a predaj, Architektúra

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, hypotetickému mysleniu, aby sa žiak snažil vyhľadávať problémy, ktoré treba riešiť, lebo len tak

možno rásť a smerovať k pokroku. Rozvíjajú kompetencie žiaka pri písomnom i verbálnom prezentovaní svojej práce, pričom nútia používať informačné a komunikačné technológie.

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

Vyučuje sa v tematickom celku Založenie, Nákup a predaj, Architektúra

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

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

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

Vyučuje sa v tematickom celku Založenie, Nákup a predaj, Architektúra

Ľudské práva a ich dodržiavanie – 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 podnikateľ, právo na prácu, na spravodlivé a uspokojivé podmienky. V oblasti sociálnych práv – právo na primerané hmotné zabezpečenie v starobe, právo na ochranu zdravia. V oblasti sociálnych práv – právo na primerané hmotné zabezpečenie, právo na ochranu zdravia.

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

Vyučuje sa v tematickom celku – Personalistika v cvičnej firme

Národný program finančnej gramotnosti

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

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

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

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

Vyučuje sa v tematickom celku – Zavedenie, Personalistika, Nákup a predaj, Platobný styk, Účtovníctvo

HODNOTENIE VZDELÁVACÍCH VÝSTUPOV

Stupeň

hodnotenia Kritériá hodnotenia

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

**Ekonomické cvičenie
v cvičnej firme**

4. ročník – 1 hodina týždenne, spolu 30 hodín

CS

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

| | |
|--------------------------------------|---|
| Názov predmetu | Cestovný ruch |
| Časový rozsah výučby | 1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín |
| Ročník | Druhý |
| Kód a názov študijného odboru | 6444 K čašník servírka |
| Vyučovací jazyk | slovenský jazyk i |

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Cestovný ruch predstavuje najväčší pohyb populácie a u moderného človeka stelesňuje hľadanie zmyslu, stáva sa symbolom sveta, v ktorom žijeme. Preto treba venovať primeranú pozornosť jeho významu v živote každého národa a spoločnosti. Patrí medzi prosperujúce odvetvia s vysokou dynamickou rozvoja a prínosmi v hospodárskej a sociálnej sfére

Cestovný ruch má interdisciplinárny charakter a vystupuje ako sociálny, hospodársky, geografický, zdravotnícky a pedagogický jav. K jeho štúdiu pristupuje veľa disciplín vrátane ekonómie, podnikovej ekonomiky, histórie, geografie, sociológie, sociálnej psychológie, medicíny, andragogiky a iných. Každá z disciplín používa pri jeho skúmaní svoj metodologický aparát. Predmetom skúmania je činnosť človeka ako účastníka cestovného ruchu. Poznatky jednej vednej disciplíny využívajú iné disciplíny a obohacujú tým svoje poznanie. Učebný predmet služby cestovného ruchu poskytuje žiakom v ucelenej podobe výklad zameraný na vývoj cestovného ruchu, jeho súčasné postavenie v našom národnom hospodárstve a tiež na jeho právnu, organizačnú a riadiacu štruktúru. Súčasťou výkladu je tiež stručná charakteristika jednotlivých druhov a foriem cestovného ruchu. Jeho integrujúcou súčasťou môže byť predmet technika cestovného ruchu.

Úlohou predmetu je viesť žiakov k samostatnosti, zodpovednosti, tvorivosti a logickému mysleniu, osvojeniu si kultivovaného a príjemného vystupovania, aby si dôkladne osvojili jednotlivé techniky cestovného ruchu a vytvorili potrebné zručnosti. Preto by mal učiteľ na hodinách pri voľbe postupov výučby využívať najmä formu cvičení a riešenia praktických príkladov.

Súčasťou výučby je práca s konkrétnymi dokladmi, práca s www stránkami, návštevy výstav, veľtrhov, prednášok s odborným zameraním, práca s tlačou a odbornou literatúrou.

Základom výučby je oboznámenie žiakov s jednotlivými službami cestovného ruchu. Cieľom je, aby si žiaci dôkladne osvojili teóriu služieb v cestovnom ruchu, ako základ pre ich praktické precvičovanie na výučbe v predmete technika cestovného ruchu, ktorý je jeho integrujúcou súčasťou.

CIELE PREDMETU

- Cieľ predmetu je možné všeobecne charakterizovať ako snahu o to, aby žiaci:
- osvojili si znalosť vývoja a členenie cestovného ruchu, jeho základných druhov a foriem,
 - vedeli aplikovať marketingové zručnosti na problematiku služieb cestovného ruchu,
 - poznali jednotlivé služby cestovného ruchu a spôsoby ich zabezpečovania,
 - poznali zásady ubytovacích a stravovacích činností, podmienky ich realizácie,
 - ovládali zásady zabezpečovania služieb poskytovaných cestovnou kanceláriou,
 - vedeli využívať informačné technológie v cestovnom ruchu,
 - charakterizovať podniky cestovného ruchu a inštitúcie,

- posúdiť ich výkony – služby z hľadiska druhej štruktúry, kvality a tvorby produktu,
- určiť vplyvy globalizácie na rozvoj cestovného ruchu
- venovať pozornosť hotelierstvu na Slovensku a vo svete, trendy ich vývoja,
- zvládnuť zásobu odborných termínov
- získať schopnosť aplikovať teoretické poznatky v praxi
- mať možnosť spolupracovať s cestovných kanceláriami a cestovnými agentúrami
- aplikovať pomocou cvičení teoretické poznatky,
- v tímovej práci rozvíjať tvorivé myslenie, zdôvodňovanie riešenia problémov,
- využívať možnosti internetu v prístupe informácií,
- prehlbovať poznatky o vybraných službách cestovného ruchu,
- využívať odborné exkurzie, trasovanie zájazdov,
- oboznámiť sa so zákonmi v oblasti cestovného ruchu,
- poznať stravovacie zvyklosti domácich a zahraničných účastníkov cestovného ruchu,
- vedieť propagovať cestovný ruch, využívať k tomu oficiálny portál www.slovakiatravel.sk
- vedieť uzatvoriť poisťovnú zmluvu
- vybaviť reklamáciu v rámci cestovného ruchu,
- vedieť rozlíšiť potrebné platné doklady, víza, pre cestovanie,
- charakterizovať spôsoby platenia v cestovnom ruchu
- vyznať sa v mapách
- orientovať sa v cestovných poriadkoch
- vedieť vybaviť objednávky,
- poznať rezervačné systémy, vedieť sa v nich orientovať.

Učivo predmetu je zamerané tak, aby študenti pochopili vzájomnú návaznosť poskytovaných služieb. Oboznámili sa do základnou terminológiou. Súčasťou výučby sú aj kritériá kvality poskytovaných služieb. Táto časť dáva študentom priestor na vyjadrenie samostatného názoru.

Cestovný ruch je jeden z najdynamickejšie sa rozvíjajúcich odborov ľudskej činnosti a je sprevádzaný neustálymi technologickými, organizačnými a právnymi zmenami, a preto je nutné, aby učiteľ sledoval aktuálny vývoj a bol v priebežnom kontakte s praxou. S ohľadom na to je tiež vhodné, aby učiteľ pre svoju potrebu, ale ja pre potreby edukácie na hodinách služieb cestovného ruchu využíval aktuálne informačné zdroje vrátane zahraničných.

Poradie tematických celkov, ako ja počty hodín nie sú pre vyučujúceho záväzné, sú len orientačné. Môžu sa presúvať v rámci ročníkov, ale tak, aby sa nenaručila nadväznosť obsahu. Po absolvovaní je možnosť urobiť si kurz sprievodcov v cestovnom ruchu.

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: Subjekt a objekt cestovného ruchu

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: Rozvoj cestovného ruchu

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: Rajonizácia cestovného ruchu, Cestovný ruch vo svete

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 – Rajonizácia cestovného ruchu, Cestovný ruch vo svete

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 – Rajonizácia cestovného ruchu, Cestovný ruch vo svete

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 Rajonizácia cestovného ruchu, Cestovný ruch vo svete

Subjekt a objekt cestovného ruchu

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 – Subjekt a objekt cestovného ruchu, Rajonizácia cestovného ruchu, Cestovný ruch Slovenskej republiky

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 – Subjekt a objekt cestovného ruchu, Cestovný ruch Slovenskej republiky, Cestovný ruch vo svete, Platobný styk v cestovnom ruchu

HODNOTENIE VZDELÁVACÍCH VÝSTUPOV

Stupeň

hodnotenia Kritériá hodnotenia

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

- nepoužíval odbornú terminológiu
- nevedel využiť ponúkané pomôcky
- odpovedal nesamostatne, nekomplexne
- nebol schopný prakticky aplikovať poznatky na prax
- nedostatočný** - 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 Cestovný ruch | | |
|--|--|--|
| 4. ročník – 1 hodina týždenne, spolu 30 hodín | | SS |
| Tematický celok | Obsahový štandard | Výkonový štandard |
| 1. Subjekt a objekt cestovného ruchu 8 h Systém cestovného ruchu | Druhy cestovného ruchu Formy cestovného ruchu | Charakterizovať cestovný ruch Uviesť formy cest.ruchu |
| 2. Rozvoj cestovného ruchu 5 h Marketingové nástroje | Marketingové nástroje Cena Životné prostredie | Porovnávať prostredie CR Vedieť určiť cenu za služby Poukázať na dodržiavanie noriem |
| 3. Rajonizácia cestovného ruchu 8 h Kraje v Slovenskej republike | Bratislavský kraj Trnavský kraj Nitriansky kraj Trenčiansky kraj Žilinský kraj Prešovský kraj Košický kraj Banskobystrický kraj | Popísať prírodné a historické predpoklady cestovného ruchu v jednotlivých krajoch |
| 4. Cestovný ruch vo svete 6 h Svet | Európa Ázia Afrika Amerika Austrália a Oceánia | Uviesť význam cestovného ruchu vo svete Poukázať na politickú situáciu |
| 5. Platobný styk 3 h Platobný styk | Hotovostný platobný styk Bezhotovostný platobný styk | Uviesť formy platenia |

| Názov predmetu | Potraviny a výživa |
|-------------------------------|---|
| Časový rozsah výučby | 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín |
| Ročník | prvý, druhý, tretí ročník |
| Kód a názov študijného odboru | 6444 K čašník, servírka |
| Vyučovací jazyk | slovenský |

Charakteristika predmetu:

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

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

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

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

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

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

Vyučuje sa v tematických celkoch:

- I. ročník: III. TC- Hodnota potravín
IV. TC- Zásady správnej výživy
- II. ročník: V. TC- Koreniny a pochutiny
- III. ročník: I. TC- Progresívne potravinárske výrobky

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

Vyučuje sa v tematických celkoch:

- I. ročník: I. TC- Fyziológia ľudského tela
- II. ročník: VI. TC- Tuky
VII. TC- Mäso a mäsové výrobky
- III. ročník: II. TC- Nápoje

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

- I. ročník: IV. TC- Zásady správnej výživy
- II. ročník: VIII. TC- Mäsové výrobky
- III. ročník: II. TC- Nápoje

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

Prispieva k vnímaniu estetickej kvality prostredia a vyučuje sa v tematických celkoch:

- III. ročník: II. TC- Nápoje

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

Vyučuje sa v tematických celkoch:

- I. ročník: III. TC- Hodnota potravín
IV. TC- Zásady správnej výživy
- II. ročník: VIII. TC- Mäsové výrobky
- III. ročník: II. TC- Nápoje – prezentácie

Cieľ:

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

Učebná osnova : Potraviny a výživa– šudijný odbor 6445 K kuchár, 6444 K časník, servírka, 6489 H hostinský, hostinská , 6445 H kuchár

1.ročník - 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín

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

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

Učebná osnova : Potraviny a výživa – 6444 K čašník, servírka, 6445 K kuchár študijný, 6445 H hostinský, hostinská, 6445 H kuchár

2. ročník - 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín

| Tematický celok | Obsahový štandard | Výkonový štandard |
|--|--|--|
| <p>1.Obilniny</p> <p>7 h</p> | <p>Význam a charakteristika obilnín Druhy obilnín a ich zloženie Mlynské výrobky Múky Cestoviny Pekárske výrobky – chlieb, bežné pečivo, jemné pečivo Kypriace prostriedky</p> | <p>Načrtnúť stavbu obilného zrna Vysvetliť zloženie, význam obilnín vo výžive</p> <p>Vymenovať jednotlivé druhy obilnín Uviesť druhy mlynských výrobkov Objasniť ich použitie v stravovaní</p> <p>Stručne popísať výrobu chleba Vymenovať trhové druhy chleba a pekárenských výrobkov Klasifikovať cestoviny podľa</p> |

| | | |
|---|--|--|
| | | jednotlivých výrobných surovín, tvaru a konečnej úpravy Uviesť chyby a podmienky sklad. mlynských, pekárenských výrobkov a cestovín |
| 2-Sladidlá 2 h | Cukor, význam vo výžive, druhy Včelí med, syntetické sladidlá | Vymenovať trhové druhy cukru Popísať výrobu cukru Vymenovať vlastnosti, druhy a význam sladidiel Objasniť význam, zloženie a druhy medu |
| 3.Vajcia 2 h | Výživové hľadisko, zloženie, triedenie, akostné hodnotenie Skladovanie, chyby, konzervovanie, nákazy | Načrtnúť stavbu vajca Vymenovať základ. potravinové zložky vajec Popísať metódy zisťovania kvality vajec Vysvetliť triedenie vajec podľa PK Vymenovať chyby vajec Vysvetliť skladovanie a spôsoby konzervácie vajec Charakterizovať salmonelózu |
| 4-Mlieko a výrobky z mlieka 5h | Mlieko – význam, zloženie, druhy Mliečne výrobky – smotana, maslo, kyslomliečne výrobky Sladké syry Kyslé a topené syry Mliečne nápoje | Zdôvodniť význam mlieka vo výžive Popísať jednotlivé spôsoby spracovania a ošetrovania mlieka Charakterizovať jednotlivé zložky mlieka Vysvetliť princípy výroby jednotlivých druhov mliečnych výrobkov, vymenovať ich trhové druhy Písať význam syrov vo výžive Rozdeliť syry podľa zrenia, spôsobu výroby Uviesť podmienky skladovania základ. druhov mliečnych výrobkov |
| 5. Tuky 2 h | Rastlinné tuky Živočíšne tuky Upravované tuky | Určiť postavenie tukov v zdravej výžive Uviesť zloženie a rozdelenie tukov Vysvetliť vzťah medzi konzistenciou tukov a ich zložením Uviesť pôvod a význam rastlinných a živočíšnych tukov vo výžive Popísať výrobu oleja a živočíšnych a živočíšnych tukov Uviesť rozdelenie olejov, rastlinných a živočíšnych tukov Objasniť rozdiely medzi marg. |

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

*Učebná osnova: Potraviny a výživa – 6444 K čašník, servírka, 6445 K kuchár študijný, 6445 H hostinský, hostinská, 6445 H kuchár
3. ročník - 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín*

| Tematický celok | Obsahový štandard | Výkonový štandard |
|--|--|---|
| 1. Progresívne potravinárske výrobky 4 h | Polotovary Hotové výrobky Mraziarenské výrobky Použitie potravinárskych výrobkov v súčasnej gastronómii | Charakterizovať jednotlivé skupiny polotovarov, hotových výrobkov a mraziarenských výrobkov využívaných v ZSS Zdôvodniť význam polotovarov a mrazených výrobkov vo výžive a pri príprave jedál Uviesť podmienky ich skladovania |
| 2. Nápoje 29 h | Rozdelenie nápojov Studené nealkoholické nápoje Pitná voda Sódobá a minerálna voda Ovocné a zeleninové nápoje Mlieko a mliečne výrobky Teplé nealkoholické nápoje Káva – druhy, výroba Čaj – pestovanie, druhy Ostatné teplé nápoje Alkoholické nápoje Pivo – suroviny na výrobu piva Skladovanie, akosť, chyby piva Význam piva, druhy piva Víno – charakteristika a odrody viniča Výroba vína, rozdelenie vína Význam vína Výroba šumivého vína Posudzovanie, choroby a chyby vína Liehoviny – charakteristika, rozdelenie Výroba liehovín Ošetrovanie, druhy liehovín Miešané nápoje, charakteristika Rozdelenie miešaných nápojov Suroviny na prípravu miešaných | Určiť postavenie nápojov v zdravej výžive Uviesť rozdelenie a zaradenie nápojov vo výžive z gastronomického hľadiska Uviesť výživové hľadisko nápojov vo výžive, pitný režim Uviesť vlastnosti a zloženie pitnej Definovať pojmy sódobá voda a minerálne vody Klasifikovať minerálne vody Uviesť vlastnosti a zloženie ovocných a zeleninových nápojov Definovať pojmy: koncentrát, sirup, limonáda, nektár Charakterizovať výživné mliečne nápoje Objasniť zloženie a druhy limonád Definovať pojem káva Stručne popísať pestovanie a spôsoby získavania surovej kávy Objasniť zmeny kávy pri pražení Vymenovať druhy kávy Vysvetliť pojem kávoviny Uviesť vlastnosti a zloženie čajov Klasifikovať čaje podľa veľkosti, druhu listov, pôvodu ich spracovania, pôvodu Objasniť výživové hľadisko kakaa a čokolády |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>nápojov</p> <p>Spôsoby prípravy miešaných nápojov</p> <p>Zásady pri príprave miešaných nápojov</p> <p>Skupiny miešaných nápojov</p> <p>Barman a gastronómia</p> | <p>Vymenovať druhy kakaa a čokolády</p> <p>Popísať výrobu kakaového prášku a čokolády</p> <p>Porovnať obsah kofeínu v povzbudzujúcich pochutinách</p> <p>Určiť kvalitu kávy a doporučiť</p> <p>Vysvetliť význam kávy v štýle života</p> <p>Ovládať výrobu a prípravu kávy, čaju</p> <p>Vymenovať suroviny na výrobu piva</p> <p>Poznať potravinové zložky obsiahnuté v pive</p> <p>Stručne popísať výrobu piva, skladovanie</p> <p>Vymenovať druhy piva, chyby</p> <p>Uviest' charakteristiku, suroviny na výrobu vína, pestovateľské oblasti v SR</p> <p>Klasifikovať víno podľa vinárskeho zákona</p> <p>Popísať výrobu prírodného vína, skladovanie</p> <p>Vymenovať chyby a choroby vína</p> <p>Definovať pojem šumivé a tokajské víno</p> <p>Popísať výrobu šumivého vína</p> <p>Uviest' charakteristiku, suroviny na výrobu liehovín</p> <p>Popísať výrobu jednotlivých skupín liehovín</p> <p>Stručne charakterizovať najdôležitejšie druhy nesladkých destilátov a likérov</p> <p>Definovať pojem miešané nápoje</p> <p>Poznať a vysvetliť suroviny vhodné na miešané nápoje</p> <p>Poznať základné spôsoby prípravy miešaných nápojov</p> <p>Vymenovať výživové hodnoty používaných surovín</p> |
|--|--|--|

Hodnotenie vzdelávacích výstupov

Stupeň hodnotenia

Kritériá hodnotenia

výborný

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

chválibný

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

dobry

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

dostatočný

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

nedostatočný

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

| | |
|--------------------------------------|--|
| Názov predmetu | TECHNIKA OBSLUHY |
| Časový rozsah výučby | <i>I.r. 3 hod. týždenne, spolu 99 hodín II.r. 2 hod. týždenne, spolu 66 hodín III.r. 2 hod. týždenne, spolu 66 hodín IV.r. 2 hod. týždenne, spolu 60 hodín</i> |
| Ročník | <i>prvý, druhý, tretí, štvrtý</i> |
| Kód a názov študijného odboru | <i>6444 K čašník, servírka</i> |
| Vyučovací jazyk | <i>slovenský</i> |

Charakteristika predmetu

V študijnom predmete technika obsluhy žiaci získajú základné vedomosti a zručnosti z práce na úseku obsluhy. Jeho úlohou je oboznámiť žiakov s bežným a špeciálnym inventárom, s jeho praktickým použitím a údržbou. Žiaci získajú základné vedomosti z techniky obsluhy, zásad hygieny a bezpečnosti pri práci, základné vedomosti o zariadení na úseku obsluhy. Z hľadiska praktického je vyučovací predmet zameraný na dodržiavanie gastronomických pravidiel pri zostavovaní jedálneho a nápojového lístka podľa zásad racionálnej výživy. V medzipredmetových vzťahoch sa majú využívať vedomosti z predmetov technológia, potraviny a výživa, ekonomika.

Cieľ predmetu

Cieľom predmetu je poskytnúť žiakom vedomosti o technike jednoduchej obsluhy, systémoch a formách predaja jedál a nápojov.

Profil žiaka

V **prvom ročníku** je učivo zamerané na zásady hygieny a bezpečnosti, rozdelenie pohostinských závodov a zariadenie odbytových stredísk. Žiaci si osvoja základné pravidlá techniky obsluhy, pravidlá zostavovania jedálneho lístka, spôsoby a systémy obsluhy a jednoduchú obsluhu.

V **druhom ročníku** sa kladie dôraz na zvládnutie základných pravidiel zložitej obsluhy. Žiaci získajú základy z ošetrovania, čapovania piva a prehľad v rozdelení a spôsobe obsluhy v spoločensko zábavných strediskách.

V **tretom ročníku** sa venuje pozornosť vyššej forme zložitej obsluhy vo výberových a štýlových reštauráciách, technike podávania – servisu jedál a nápojov, technike prípravy miešaných nápojov, organizácia práce v ubytovacích strediskách a rôznym formám predaja.

V **štvrtom ročníku** sa žiaci oboznámia s organizovaním a prípravou slávnostných hostín a technikou obsluhy pri mimoriadnych príležitostiach.

Neoddeliteľnou súčasťou vyučovacieho predmetu sú laboratórne cvičenia, ktoré sú zaradené ako posledná téma v príslušných tematických celkoch. Vyučujúci určí v rozpise učiva hodinovú dotáciu pre laboratórne cvičenia v rozsahu 2 až 4 hodiny, primerane k celkovému počtu vyučovacích hodín stanovených pre príslušný tematický celok.

Vyučujúci dbá na dodržiavanie zásad hygieny a BOZP, na dodržiavanie technologickej disciplíny, na hospodárne využívanie potravín a účelnú organizáciu práce.

Vyučujúci dbá na osobnú úpravu žiakov, ich vystupovanie, správanie a dodržiavanie pravidiel hygieny a BOZP. Zvýšenú pozornosť venuje zásadám spoločenského správania a estetickému výchove.

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

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

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

- učí pozorovať, citlivo vnímať a hodnotiť dôsledky správania ľudí

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

Vyučuje sa v tematických celkoch:

I. ročník: II. TC- Zásady hygieny a bezpečnosti práce v spoločnom stravovaní

II. ročník: II. TC- Pivo, pivárne, pivné zariadenia

III. ročník: III. TC- Miešané nápoje

IV. ročník: I. TC- Slávnostné stolovanie

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

I. ročník: III. TC- Základné pravidlá a technika obsluhy

II. ročník: I. TC- Zábavné a spoločenské strediská

III. ročník: II. TC- Vyššie formy obsluhy

IV. ročník: I. TC- Slávnostné stolovanie

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

I. ročník: III. TC- Odbytové stredisko

II. ročník: I. TC- Zložitá obsluha

III. ročník: IV. TC- Organizácia práce v ubytovacom stredisku

IV. ročník: I. TC- Slávnostné stolovanie

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

I. ročník: V. TC- Zostavovanie jedálneho a nápojového lístka

VI. TC- Spôsoby a systémy obsluhy

II. ročník: III. TC- Kaviareň, herňa, servis kávy

III. ročník: I. TC- Výberové a štýlové reštaurácie

IV. ročník: I. TC- Slávnostné stolovanie

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

I. ročník: III. TC- Odbytové stredisko

II. ročník: IV. TC- Vinárne, servis vín

III. ročník: III. TC- Miešané nápoje

IV. ročník: I. TC- Slávnostné stolovanie

Cieľ predmetu

Cieľom predmetu je poskytnúť žiakom vedomosti o technike jednoduchej obsluhy, systémoch a formách predaja jedál a nápojov.

Vyučovanie predmetu technika obsluhy žiakom umožňuje:

- pochopiť úlohu a cieľ gastronómie ako súčasť stravovania
- osvojiť si základné pravidlá techniky obsluhy
- poznať všetky používané pomôcky, inventár a zariadenie v odbytových strediskách
- získať vedomosti o používaných surovinách, nápojoch a potravinách
- vedieť hospodárne narábať so surovinami
- šetrne narábať so zverenými prostriedkami (hmotná zodpovednosť)
- orientovať sa v nových trendoch gastronómie
- ovládať teoretické základy praktickej prípravy jedál a nápojov, miešaných nápojov
- poznať zásady racionálnej výživy
- poznať základy organizácie spoločenských stretnutí a hostín
- vedieť komunikovať s hokom
- ovládať podstatu servisu jedál a nápojov v spoločensko-zábavných strediskách
- vedieť v praxi uplatniť základy miešania a podávania nápojov
- využívať moderné technologické zariadenia pri servise jedál a nápojov
- správne aplikovať v praxi nadobudnuté vedomosti a zručnosti

Učebná osnova - čašník, servírka štud. 64444 K

I. ročník - 3 hodiny týždenne, spolu 99 vyuč.hodín

| Tematický celok | Obsahový štandard | Výkonový štandard |
|---|--|--|
| 1.TC- Úvod do predmetu 4 vyuč.hod. | Cieľ, obsah predmetu, história pohostinstva Rozdelenie pohostinských závodov | - pochopiť úlohu a cieľ gastronómie ako súčasť stravovania |
| 2.TC- Zásady hygieny a bezpečnosť pri prác 4 vyuč. hodiny | Zásady dodržiavania hygieny v spoločnom stravovaní Ochrana zdravia a bezpečnosť pri práci | - uplatňovať zásady hygieny a bezpečnosti práce v praxi |
| 3.TC- Odbytové stredisko 17 vyuč. hodín | Charakteristika, zariadenie odbytových stredísk Inventár na úseku obsluhy Ošetrovanie a údržba inventára Hmotná zodpovednosť | - poznať všetky používané pomôcky, inventár a zariadenie v odbytových strediskách |
| 4.TC- Základné pravidlá a technika obsluhy 20 vyuč. hodín | Povinnosti obsluhy, pravidlá správania Spoločenské pravidlá Pomôcky pri obsluhu, pravidlá techniky obsluhy Nosenie tanierov, podnosov, pohárov Predchádzanie nehodám Servis jedál a nápojov Spôsoby platenia, zodpovednosť | - osvojiť si základné pravidlá techniky obsluhy |

| | | |
|--|---|--|
| 5.TC-Zostavovanie jedálneho a nápojového lístka 8 vyuč. hodín | Druhy a náležitosti JL a NL Zásady zostavovania, gastronomické poradie Menu, á la carte | - ovládať správne zostavovanie Lístkov a vhodnú kombináciu jedál a nápojov |
| 6.TC- Spôsoby a systémy obsluhy 10 vyuč. hodín | Spôsoby obsluhy Systémy obsluhy Rôzne formy predaja – automaty, bufety, samoobsluhy | - použiť v praxi správny systém a spôsob obsluhy |
| 7.TC- Jednoduchá obsluha 28 vyuč. hodín | Charakteristika, raňajky, druhy, príprava pracoviska Roomservis Desiata – sortiment, čas a spôsob podávania Príprava pracoviska na jednoduchý obed Podávanie predjedál, polievok, hlavných jedál, syrov a múčnikov Príprava, podávanie večere, práce po skončení prevádzky | - ovládať podstatu servisu jedál a nápojov v jednoduchej obsluhe |
| 8.TC- Ponuka jedál 2 vyuč. hodiny | Aktívna a pasívna ponuka | - vedieť komunikovať s hosťom v oblasti ponuky |
| 9.TC- Expedícia jedál a nápojov 6 vyuč. hodín | Spôsoby objednávania jedál a nápojov Preberanie objednávok Evidencia jedál a spôsoby platenia | - osvojiť konvencie expedície a evidencie jedál a nápojov |

Učebná osnova

II. ročník - 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyuč. hodín

| <i>Tematický celok</i> | <i>Obsahový štandard</i> | <i>Výkonový štandard</i> |
|---|--|---|
| 1.TC- Zložitá obsluha 41 vyuč. hodín | Raňajky - druhy, podávanie Sortiment jedál na raňajky, jedálny lístok Zložité obedy – charakteristika, príprava pracoviska Inventár pri zložitej obsluhe, pomocné vozíky Podávanie jednotlivých chodov pri zložitých obedoch Podávanie rýb, hydiny, zveriny, špecialít Podávanie dezertov, zmrzliny, ovocia Flambovanie, tranžírovanie Podávanie zložitých večerí | - osvojiť si základné pravidlá v zložitej obsluhe - ovládať prípravu pokrmov flambovaním a tranžírovaním pred zrakom hostá |

| | | |
|--|---|--|
| | Zostavovanie jedálnych lístkov a menu | |
| 2. TC-Pivo, piváreň, pivné zariadenie 5 vyuč.hodín | Skladovanie, ošetrovanie a čapovanie piva Obsluha v pivárni | - osvojiť si techniku podávania piva a práce spojené s pivom |
| 3. TC- Kaviarne 5 vyuč.hodín | História, účel, druhy kaviarní Sortiment, servis jedál a nápojov Kaviarenské herne | - ovládať podstatu servisu prípravy a podávania káv a kávových nápojov v baristika |
| 4. TC- Vinárne 8 vyuč. hodín | Zariadenie, druhy vinární, prípravné práce Jedálny a nápojový lístok vo vinárni Skladovanie a servis vína, dekantácia | - ovládať podstatu servisu podávania všetkých druhov vín vo vinárňach a ostatných odbytových strediskách |
| 5. TC- Zábavné a spoločenské strediská 7 vyuč.hodín | Vybavenie a druhy stredísk Sortiment jedál a nápojov, spôsob obsluhy | - ovládať podstatu servisu jedál a nápojov v spoločensko-zábavných strediskách |

Učebná osnova

III .ročník - 2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín

| Tematický celok | Obsahový štandard | Výkonový štandard |
|---|--|--|
| 1. TC- Výberové a štýlové strediská 22 vyuč. hod. | Účel, zariadenie výberových a štýlových reštaurácií Príprava pracoviska, zostavovanie JL, NL Práca s ponukovými vozíkmi Podávanie aperitívov, digestívov, ostatných nápojov Podávanie jednotlivých chodov zložitého menu Podávanie špeciálnych pokrmov Dokončovanie pokrmov pred hosťom Stravovacie zvyklosti cudzincov Vyúčtovanie s hosťom- všetky spôsoby vyúčtovania | - získať teoretické poznatky vo výberových a štýlových strediskách - oboznámiť sa s technikou podávaním a dokončovaním pokrmov pred hosťom - ovládať teoretické základy prípravy jedál a nápojov vo výberových strediskách |
| 2. TC Zložitá obsluha - vyššia forma 20 vyuč. hod. | Miešanie šalátov, drezingy, zálievky Dochucovanie polievok a omáčok Flambovanie jedál | - ovládať techniku a práce spojené s dochucovaním, flambovaním, tranširovaním pred zrakom hosťa |

| | | |
|---|---|--|
| | <p>Tranšírovanie mäsa jatočných zvierat, hydiny, rýb, kôrovčov ap.</p> <p>Príprava jedál pred hosťom</p> <p>Príprava a dokončovanie dezertov a kávy pri stole</p> | |
| <p>3.TC- Technika prípravy miešaných nápojov</p> <p>11 vyuč. hod.</p> | <p>Význam, rozdelenie miešaných nápojov, vybavenie barového pultu, práca barmana</p> <p>Pravidlá miešania nápojov</p> <p>Pomôcky, poháre, ostatný inventár na prípravu miešaných nápojov</p> <p>Suroviny používané na miešané nápoje, príprava sirupov</p> <p>Charakteristika jednotlivých druhov miešaných nápojov</p> | <p>- vedieť uplatniť základy miešania a podávania nápojov</p> |
| <p>4.TC- Organizácia práce v ubytovacom stredisku</p> <p>8 vyuč. hod.</p> | <p>Kategorizácia ubytovacích stredísk, vybavenie offisu na poschodí</p> <p>Vedenie základnej evidencie, hotelový poriadok</p> <p>Pracovná náplň hotelových pracovníkov</p> <p>Platené, neplatené služby v ubytovacích zariadeniach</p> <p>Roomservis, povinnosti etážového čašníka</p> <p>JL, NL na hotelových izbách, objednávanie</p> <p>Servis jedál a nápojov na izbách</p> | <p>- ovládať pravidlá a vedenie evidencie v ubytovacích zariadeniach</p> <p>- poznať pravidlá roomservisu a komunikáciu s hosťom na úseku ubytovania</p> |
| <p>5.TC- Organizácia práce a technika obsluhy v rozličných strediskách</p> <p>5 vyuč.hod.</p> | <p>Charakteristika a organizácia práce v samoobsluže, bufete, fast-foods ap.</p> <p>Technika obsluhy v dopravných prostriedkoch</p> <p>Organizácia hromadných akcií</p> | <p>- získať vedomosti o organizácii práce v rýchlych občerstveniach</p> <p>- ovládať techniku obsluhy v dopravných prostriedkoch</p> |

Učebná osnova

IV.ročník - 2 hodiny týždenne, spolu 60 hodín

| Tematický celok | Obsahový štandard | Výkonový štandard |
|---|---|--|
| <p>1.TC- Slávnostné stolovanie</p> <p>42 vyuč.hod</p> | <p>Význam, druhy slávnostných príležitostí a ich charakteristika</p> <p>Organizácia akcie</p> | <p>- poznať základy organizácie spoločenských stretnutí a hostín</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | (materiálne, personálne a finančné zabezpečenie) Príprava hostiny- banketu, zabezpečenie, prijímanie objednávok, rozpočet, zostava menu- lístka Ponuka mimoriadnych služieb, príprava miestností na slávnostné stolovanie, tvary tabúľ, ich príprava, výzdoba, príprava a natieranie inventára Organizácia obsluhy pri slávnostnom stolovaní, podávanie jednotlivých chodov a nápojov Vyúčtovanie hostín, práce po skončení | - osvojiť si základné pravidlá techniky obsluhy pri slávnostnom stolovaní - pochopiť úlohu a význam mimoriadnych a doplnkových služieb - ovládať spôsoby výdaja, evidencie a vyúčtovania hostín |
| 2.TC- Technika obsluhy pri mimoriadnych a slávnostných príležitostiach a spoločenských stretnutiach 18 vyuč. hod. | Raut, recepcia Koktail- party, Čaša vína, Garden- party, Bowle party, Piknik, River- party Ostatné druhy slávnostných príležitostí Protokol slávnostných akcií | - osvojiť si základné pravidlá obsluhy pri ostatných druhoch slávnostného stolovania a spoločenských podujatiach - poznať techniku obsluhy a organizáciu uvedených slávnostných príležitostiach |

Profil žiaka:

V **prvom ročníku** je učivo zamerané na zásady hygieny a bezpečnosti, rozdelenie pohostinských závodov a zariadenie odbytových stredísk. Žiaci si osvoja základné pravidlá techniky obsluhy, pravidlá zostavovania jedálneho lístka, spôsoby a systémy obsluhy a jednoduchú obsluhu.

V **druhom ročníku** sa kladie dôraz na zvládnutie základných pravidiel zložitej obsluhy. Žiaci získajú základy z ošetrovania, čapovania piva a prehľad v rozdelení a spôsobe obsluhy v spoločensko zábavných strediskách.

V **tretom ročníku** sa venuje pozornosť vyššej forme zložitej obsluhy vo výberových a štýlových reštauráciách, technike podávania – servisu jedál a nápojov, technike prípravy miešaných nápojov, organizácia práce v ubytovacích strediskách a rôznym formám predaja.

V **štvrtom ročníku** sa žiaci oboznámia s organizovaním a prípravou slávnostných hostín a technikou obsluhy pri mimoriadnych príležitostiach.

Neoddeliteľnou súčasťou vyučovacieho predmetu sú laboratórne cvičenia, ktoré sú zaradené ako posledná téma v príslušných tematických celkoch. Vyučujúci určí v rozpise učiva hodinovú dotáciu pre laboratórne cvičenia v rozsahu 2 až 4 hodiny, primerane k celkovému počtu vyučovacích hodín stanovených pre príslušný tematický celok.

Vyučujúci dbá na dodržiavanie zásad hygieny a BOZP, na dodržiavanie technologickej disciplíny, na hospodárne využívanie potravín a účelnú organizáciu práce.

Vyučujúci dbá na osobnú úpravu žiakov, ich vystupovanie, správanie a dodržiavanie pravidiel hygieny a BOZP. Zvýšenú pozornosť venuje zásadám spoločenského správania

a estetickéj výchove.

Učebné zdroje:

- Gustav Salač, Mária Šimková- Stolovanie I, SPN, ISBN 80-10-00393-X
- Gustav Salač, Mária Šimková- Stolovanie II, SPN - Gustav Salač, Milan Pribula, Hana Sedláčková- Technika obsluhy a služieb pre 1. ročník stredných hotelových škôl, SPN, Bratislava 1992, ISBN 80-08-01857-7
- Gustav Salač, Milan Pribula, Hana Sedláčková- Technika obsluhy a služieb pre 2. ročník stredných hotelových škôl, SPN, Bratislava 1990, ISBN 80-08-00410-X
- MVDr. Milan - Pribula, Ing. Juraj Halmay- Technika obsluhy a služieb pre 2. ročník stredných hotelových škôl, SPN, Bratislava, 1983
- Gustav Salač- Stolníčení, Nakladatelství Fortuna, Praha, 2001, ISBN 80-7168-752-9
- A.Srkala, J. Černý- Práce číšníka u stolu hosta, 1. část, Merkur, 1982
- Josef Bujan, Jésus Artajona- Víno a gastronómia, 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
www.pivo.sk - malá encyklopédia piva
www.inzine.sk – sekcia gastro
- odborné katalógy o možnostiach úpravy plátenných a papierových obrúskov , o káve, čaji a ostatných teplých nápojoch, o víne, pive a pivnom hospodárstve, o reštauračnom a hotelovom inventári
- odborné VHS- kazety, DVD, PowerPoint- odborné tematické prezentácie

Hodnotenie vzdelávacích výstupov

Stupeň hodnotenia Kritériá hodnotenia

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

- vedel odpovedať na pomocné otázky
- s pomocou vedel analyzovať danú tému
- s pomocou uviedol aplikáciu poznatkov na prax

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

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

| | |
|--------------------------------------|---|
| Názov predmetu | administratíva a korešpondencia |
| Časový rozsah výučby | 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín |
| Ročník | prvý |
| Kód a názov študijného odboru | 6444 K čašník servírka |
| Vyučovaci 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 vnútro podnikové písomností, súkromné písomností, osobné listy, zamestnanecké písomností, jednoduché právne písomností,
- študenti by mali aplikovať získané poznatky z ostatných predmetov, predovšetkým zo slovenského jazyka, ekonomiky, informatiky,
- študenti by mali využívať poznatky z cudzích jazykov pri tvorbe písomnej dokumentácie pri styku so zahraničím,

- študenti by mali dodržiavať bezpečnosť práce pri práci s elektronickými strojmi a počítačmi,
- študenti by mali využívať vedomosti a zručnosti z predmetu informatika, by si mali zracionalizovať prácu pri vyhotovovaní písomností pomocou počítača,
- študenti by mali chrániť a nezneužívať softvér, vytvorené hodnoty na nevhodné účely.

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

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

Téma má vzťah k vzdelávacím oblastiam Človek a spoločnosť – odкрýva súvislosti medzi ekologickými, technicko-ekonomickými a sociálnymi javmi s dôrazom na význam preventívnej obozretnosti v konaní a ďalšie princípy udržateľnosti rozvoja spoločnosti.

Vyučuje sa v 5. TC – Návčik textu Globalizácia.

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

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

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

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

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

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

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

Táto prierezová téma sa uplatňuje vo všetkých tematických celkoch.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

Komunikatívne a sociálne interakčné schopnosti:

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

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti:

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

Schopnosti riešiť problémy:

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

Spôsobilosti využívať informačné technológie:

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

Schopnosť byť demokratickým občanom:

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

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

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

Hodnotenie vzdelávacích výstupov:

Hodnotenie presnosti písania na klávesnici

| Percento chýb | Percento presnosti | Známka |
|---------------|--------------------|-------------|
| 0,00 - 0,20 | 100,00 - 99,80 | výborný |
| 0,21 - 0,40 | 99,79 - 99,60 | chválitebný |
| 0,41 - 0,60 | 99,59 - 99,40 | 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 úderý 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 úderý za minútu**

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

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

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

Príklad

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

Hodnotenie chýb v obchodných listoch

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

Malé chyby (1 bod):

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

Stredné chyby (3 body):

- **nie veľké štylistické chyby:** nie celkom presná štylizácia, nesprávna predložková väzba a pod.,
- **stredné pravopisné alebo gramatické chyby:** chyba v pravopise prevzatých slov, nesúlady 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 stípec, veľmi nízko, resp. vysoko umiestnený odtlačok pečiatky, nesprávne napísaná značka alebo skratka, ak nespôsobuje zmenu obsahu, nesprávne upravený výpočet bodov, nerovnaká úprava odsekov, nesprávne vyznačené prílohy, bodka za pozdravom, chyba vo zvýrazňovaní, viditeľne opravená väčšia strojopisná chyba a pod.

Veľké chyby (5 bodov):

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

Závažné chyby (10 bodov):

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

KLASIFIKÁCIA PÍ SOMNOSTÍ

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

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

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

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

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

Klasifikačná tabuľka

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

Profil absolventa prvého ročníka:

Absolvent prvého ročníka vie:

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

Okrem toho študenti by sa mali naučiť:

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

OBSAHOVÉ ŠTANDARDY:

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, štylisticky a gramaticky správne písomnosti z hospodárskej praxe.

Učebné zdroje

Na podporu vyučovania sú použité tieto učebné zdroje:

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

Učebné osnovy - čašník, servírka 1. ročník

Administratíva a korešpondencia – 2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín

| Tematický celok | Obsahové štandardy | Výkonové štandardy |
|--|---|--|
| 1. Písacie stroje, PC 3 h | Rozdelenie písacích strojov Počítače Správne držanie tela a rúk pri písaní | Poznať rozdelenie písacích strojov a druhu počítačov Správne držať telo a ruky pri písaní |
| 2. Nácvik písania na PC Stredný, horný a dolný písmenový rad 11 h | 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 L7 – Nej alebo ANJ L8 – ci, hmaty, slová, vety L8 – NEJ alebo ANJ L9 – qyp, hmaty, slová, vety L10 – r,m, hmaty, slová, vety L11 – opakovacia, hmaty, vety L12 – u, hmaty, slová, vety L13 – v, hmaty, slová, vety L14 – z, hmaty, slová, vety L15 – b, hmaty, slová, vety L16 – opakovacia, hmaty, vety L17 – (-) pomlčka L18 – h, hmaty, slová, vety L19 – g, hmaty, slová, vety L20 – ú, hmaty, slová, vety L20 – NEJ alebo ANJ L21 – opakovacia, hmaty, vety L21 – NEJ alebo ANJ | Nadobudnúť klávesnicovú gramotnosť, t. j. obsluhovať klávesnicu písacieho stroja alebo PC všetkými desiatimi prstami |
| 3. Nácvik písmen na číselnom rade 11 h | L22 – opakovacia, hmaty, L23 – (.) bodka, hmaty, vety L24 – opakovacia L25 – opakovacia L28 – ý, hmaty, slová, vety L30 – ť, hmaty, slová, vety L31 – opakovacia L32 – á, hmaty, slová L34 – č, hmaty, text L35 – opakovacia | Možnosť zvládnuť hmatovú metódu prístupným, premysleným a prehľadným spôsobom pomocou výučbového programu ATF |

| | | |
|---|---|--|
| | <p>L 36 – í, hmaty, vety L38 – š, hmaty, slová, vety L39 – opakovacia, hmaty, vety L40 – é, hmaty, slová, text L41 – opakovacia L42 – ľ, hmaty, slová, vety L44 – ž, hmaty, slová, text</p> | |
| <p>4. Nácvik písmen na číselnom rade, nácvik znamienok 9 h</p> | <p>L 45 – opakovanie 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</p> | <p>Osvojiť si metódu písania všetkými desiatimi prstami, zvyšovať svoju zručnosť, písať presne a rýchlo</p> |
| <p>5. Upevňovanie hmatovej metódy, odpis textu 10 h</p> | <p>L66 – upevňovanie hmatovej metódy, ZO SR L67 – upevňovanie hmatovej metódy, Pribina L68 – upevňovanie hmatovej metódy, Rada EÚ L69 – upevňovanie hmatovej metódy, Marketing L70 – upevňovanie hmatovej metódy, Konkurencia L71 – upevňovanie hmatovej metódy, Medzinárodný obchod L72 – upevňovanie hmatovej metódy, Zákonník práce L73 – upevňovanie hmatovej metódy, Spoločenská etiketa a diplomacia L74 – upevňovanie hmatovej metódy, Globalizácia L75 – upevňovanie hmatovej metódy, Trh kapitálu</p> | <p>Písať všetkými desiatimi prstami, hmatom, podľa prstokladu, t.j. naslepo, bez zrakovej kontroly Dôsledne dodržiavať hmatovú metódu, sústrediť sa na text, písať uvoľnene s minimálnou fyzickou a psychickou námahou Upevňovať svoju presnosť a rýchlosť písania na PC</p> |
| <p>6. Štylizácia, obchodné písomnosti 8 h</p> | <p>Štruktúra listu Zásady správnej štylizácie</p> | <p>Dodržiavať zásady štylizácie, ale aj prejsť svoj osobitý štýl</p> |

| | | |
|---|---|---|
| | <p>listu</p> <p>Odpis listu Potvrdenie objednávky</p> <p>Odpis textu, Štylistika</p> <p>Dopyt, Odpis obchodného listu</p> <p>Ponuka, Odpis obchodného listu</p> <p>Objednávka</p> <p>Reklamácie</p> | <p>vyjadrovania</p> <p>Žiak sa má naučiť vyhotovovať písomnosti z pracovnoprávnej oblasti</p> <p>Žiak sa má oboznámiť so správnym a reklamačným konaním a má sa naučiť vyhotovovať písomnosti z tejto oblasti upevňovať svoju presnosť a rýchlosť písania na PC</p> |
| <p>7. Súkromné a úradné písomnosti, obchodné listy</p> <p>5 h</p> | <p>Žiadosti občanov</p> <p>Osobné listy, úprava osobných listov</p> <p>Osobný list blahoprajný, ďakovný</p> <p>Osobný list sústrastný, odporúčací</p> <p>Osobný list pozývací, ospravedlňujúci</p> | <p>Žiak sa má naučiť vyhotoviť jednoduché pracovnoprávne a právne písomnosti</p> <p>Žiak sa má naučiť rozvíjať svoje vedomosti v náväznosti na medzipredmetové vzťahy a využiť ich v oblasti obchodnej a hospodárskej korešpondencie</p> |
| <p>8. Zamestnanecké písomnosti</p> <p>9 h</p> | <p>Žiadosť o prijatie do pracovného pomeru</p> <p>Životopis</p> <p>Pracovná zmluva</p> <p>Rozviazanie pracovného pomeru dohodou</p> <p>Rozviazanie pracovného pomeru výpoveďou</p> <p>Zrušenie pracovného pomeru v skúšobnej dobe</p> <p>Okamžité zrušenie pracovného pomeru</p> <p>Potvrdenie</p> <p>Splnomocnenie</p> | <p>Žiak sa má naučiť vyhotoviť jednoduché pracovnoprávne a právne písomnosti</p> <p>Žiak sa má naučiť rozvíjať svoje vedomosti v náväznosti na medzipredmetové vzťahy a využiť ich v oblasti obchodnej a hospodárskej korešpondencie</p> |

| Názov predmetu | Odborný výcvik |
|-------------------------------|------------------------------|
| Časový rozsah výučby | 6, 12, 12, 14 hodín týždenne |
| Ročník | prvý, druhý, tretí štvrtý |
| Kód a názov študijného odboru | 6444 K čašník, servírka |
| Vyučovací jazyk | slovenský jazyk |

Charakteristika predmetu

V učebnom predmete odborný výcvik majú žiaci získať trvalé odborné vedomosti a osvojiť si praktické zručnosti a návyky v technike obsluhy, príprave jedál, dodržiavaní hygienických a bezpečnostných zásad potrebných na výkon povolania v službách ako zamestnanci reštaurácií, hotelov, ostatných zariadení spoločného stravovania a ako živnostníci.

Cieľom odborného výcviku je najmä upevnenie a prehĺbenie odborných vedomostí získaných v teoretickom vyučovaní. Žiaci sú po skončení štúdia kvalifikovaní pracovníci schopní samostatne pracovať v oblasti spoločného stravovania, v reštauráciách, hoteloch, v ostatných zariadeniach spoločného stravovania a ako živnostníci.

Úlohou odborného výcviku je vypestovať v žiakoch návyky na dodržanie zásady osobnej a pracovnej hygieny pri práci, hospodárne využívanie surovín, energií, vedieť uplatniť teoretické vedomosti v praktickom živote a organizovať si svoju prácu.

Odborný výcvik bezprostredne nadväzuje na teoretické vyučovanie. Dôsledne uplatňuje medzipredmetové vzťahy s teoretickými odbornými predmetmi – technika obsluhy, potraviny a výživa, ekonomika, technológia, ale i ostatnými vyučovacími predmetmi, hlavne so spoločenskou výchovou, cudzími jazykmi, hospodárskymi písomnosťami a pod.

V prvom ročníku sa žiaci zoznámia so základnými ustanoveniami právnych noriem o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, hygienou práce a hygienou potravín.

Ťažiskom učiva v prvom ročníku je zvládnutie základov techniky obsluhy. Postupne sa žiaci zoznamujú s organizáciou a vybavením pracovísk a s povinnosťami čašníkov. Zároveň si osvojujú základné pravidlá spoločenského správania v styku s hosťom a so spolupracovníkmi.

Počas celej odbornej prípravy musia byť pracoviská materiálne vybavené v zmysle Normatívu základného vybavenia praktického vyučovania pre študijný odbor 6444 4 čašník, servírka. Pri organizácii odborného výcviku musia byť splnené požiadavky fyziologickej práce. Musí byť vylúčená statická námaha a neprirodzené pracovné polohy. Pri výbere pracovísk a pracovných úkonov pre odborný výcvik treba rešpektovať zásady ministerstva zdravotníctva SR, Zoznam prác a pracovísk zakázaných mladistvým a rezortné Smernice pre prácu mladistvých.

Pri organizovaní odborného výcviku majster odbornej výchovy zabezpečí vyučovací proces podľa vypracovaných preraďovacích plánov. Žiaci bežne využívajú výpočtovú techniku a informatiku.

V priebehu osvojovania každého tematického celku pri nácviku a upevňovaní zručností a návykov sa musia vždy začleniť oboznámenie s bezpečnostnými predpismi a nariadeniami.

Pred každým tematickým celkom odborného výcviku majster odbornej výchovy začlení oboznámenie žiakov s bezpečnostnými predpismi ochrany a zdravia pri práci a hygienickými zásadami. Pri nástupe na pracovisko a pri zmene pracoviska sú žiaci preškolení na podmienky pracoviska kompletnými školiteľmi z týchto predpisov alebo bezpečnostnými technikmi. Záznamy o rozsahu sú uvedené v Zápisníkoch bezpečnosti práce zamestnancov a podpísané žiakom a školiteľom.

Vzdelávacie oblasti v odbornom výcviku:

Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci hygienické predpisy, HACCP

Učivo vedie žiaka, aby si získal a trvalo osvojil teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti bezpečnej a hygienickej práce a manipulácie s potravinami a k pochopeniu základných povinností pracovníkov výrobných, odbytových stredísk prevádzok gastronomických zariadení a stredísk ubytovacích služieb.

Učí ho dodržiavať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci v súlade s hygienickými a epidemiologickými predpismi gastronomickej prevádzky, resp. prevádzky ubytovacích služieb, uplatňovať predpisy o HACCP a dodržiavať pravidlá požiarnej ochrany. Žiak sa oboznamuje s najčastejšími zdrojmi a príčinami pracovných úrazov a základmi prvej pomoci pri úrazoch.

Organizácia a nadväznosť pracovných činností vo výrobných strediskách gastronomických zariadení

Obsah učiva sa zameriava na prípravu výrobného strediska v gastronomickej prevádzke 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 výpočty kalkulácií spotreby surovín a materiálov.

Učivo sa zameriava na všetky fázy, ktoré súvisia s prípravou jedál a nápojov. Žiak ovládajú zásady správneho stravovania, majú vedomosti o osobitostiach stravovania a gastronómie jednotlivých regiónov Slovenska i svetovej gastronómie.

Organizácia a nadväznosť pracovných činností v odbytových strediskách gastronomických zariadení

Základným cieľom je umožniť žiakovi získať zručnosti s osobitným zameraním na spoločenskú úroveň obsluhy a poskytovania služieb zákazníkom, z techniky stolovania, obsluhy a podávania jedál a nápojov. Obsah učiva sa zameriava na prípravu odbytového strediska v gastronomickej prevádzke prevádzky, na pracovné činnosti počas prevádzky strediska a pracovné činnosti po ukončení prevádzky. Žiak sa naučí uplatňovať základné postupy pri manipulácii so surovinami, materiálmi a tovarom, ale aj strojmi, zariadeniami a ostatným inventárom, ktoré sa používajú pri obsluhu hostí v prevádzke spoločného stravovania. V obsahu učiva predmetu je technika jednoduchej a zložitej obsluhy, obsluhy pri osobitných príležitostiach a špecifická obsluhu hostí zo zahraničia.

Organizácia a nadväznosť pracovných činností na úseku ubytovania

Základným cieľom je umožniť žiakovi získať zručnosti s osobitným zameraním na činnosti spojené s poskytovaním služieb na úseku ubytovania v hoteloch a iných ubytovacích zariadeniach zákazníkom. Obsah učiva sa zameriava na prípravu ubytovacieho strediska v prevádzke, na pracovné činnosti počas prevádzky strediska a pracovné činnosti po ukončení prevádzky. Žiaci sa naučia uplatňovať základné postupy pri manipulácii strojmi, zariadeniami a ostatným inventárom, ktoré sa používajú pri obsluhu hostí na úseku ubytovacích služieb, a ovládať ich údržbu. Učivo je orientované na uplatňovanie estetiky práce a prostredia s dodržaním hygienických zásad a zásad bezpečnosti práce, uplatňovanie etických zásad komunikácie s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi a dôsledne zachovávať diskretnosť.

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 jednotlivých činností.

Simulácia pracovných činností pri zabezpečovaní akcií zabezpečovanými výrobnými, odbytovými strediskami a na úseku ubytovania

Učivo sa zameriava na simuláciu pracovných činností pri zabezpečovaní konferencií, seminárov, recepcií, rautov, banketu.

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, aktívne komunikovať so zákazníkmi v cudzích jazykoch. 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. Žiak sa učí používať základné ekonomické a právne predpisy nevyhnutné pre výkon činnosti v prevádzke spoločného stravovania a ubytovacích služieb, učia sa 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, objednávok hostí a nácvik vybavovania reklamácií. V prevádzkových podmienkach ovládajú prácu s aplikačným programom potrebným pre výkon povolania, vedú vyhľadávať vhodné informačné zdroje a potrebné informácie, komunikovať elektronickou poštou, využívať prostriedky on-line a offline komunikácie.

Učebné zdroje, literatúra

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

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

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

Zariadenie závodov

Hodnotenie – klasifikácia prospech žiaka v odbornom výcviku

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

Stupeň 2 – chválitebný, sa žiak klasifikuje ak prejavuje kladný vzťah k práci, k pracovným činnostiam a k pracovnému kolektívu. Samostatne, ale menej tvorivo a s menšou istotou využíva získané teoretické poznatky pri praktickej činnosti. Praktické činnosti vykonáva samostatne, v postupoch a spôsoboch práce sa nevyskytujú podstatné chyby. Výsledky jeho práce majú drobné nedostatky. Účelne si organizuje vlastnú prácu, pracovisko udržuje

v čistote a poriadku. Vedome dodržiava predpisy o bezpečnosti ochrany zdravia pri práci a stará sa o životné prostredie. Prekážky v práci prekonáva s občasnou pomocou. Pri hospodárnom využívaní surovín, inventáru a energie robí malé chyby.

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

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

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

Učebné osnovy odborného výcviku pre odbor čašník, servírka - 6444 K

1. ročník (6 hodín týždenne, spolu 198 hodín)

| Tematický celok | obsahový štandard | výkonový štandard |
|---|--|---|
| 1.Úvod 12 h Hygiena a bezpečnosť práce, Pracovisko odborného výcviku | Právne normy BOZP, zásady správnej výrobnéj a hygienickej praxe, HACCP, oboznámenie s prevádzkou praktického vyučovania | osvojiť si teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti BOZP a hygienickej práce s potravinami, |
| 2.Nácvik pracovných činností spojených s prípravou odbytového strediska 60 h | Oboznámenie sa s jednotlivými strediskami Odbytové strediská Výrobné strediská Inventár na úseku obsluhy Rozdelenie inventára Malý stolový inventár | Vedieť rozdiel medzi jednotlivými strediskami Osvojiť si jednotlivé druhy inventáru a ich správne použitie v praxi Vedieť manipulovať a správne ošetriť inventár v reštauračnej |

| | | |
|---|--|---|
| | Veľký stolový inventár Pomocný inventár Reštauračná bielizeň Príprava a ošetrovanie inventára | prevádzke |
| 3.Nácvik základných pravidiel spoločenského správania a osobnosti čašníka 12 h | Spoločenská výchova Základné pravidla správania Správanie a vystupovanie čašníka na pracovisku aj mimo pracoviska Konverzácia s hosťom Osobnosť čašníka | Osvojiť si vhodné a slušné správanie sa k hosťom Naučiť sa vhodne vystupovať a komunikovať s hosťom |
| 4.Jednoduchá obsluha 78 h | Povinnosti čašníka Pomôcky čašníka Hlavné zásada obsluhy Nosenie tanierov, podnosov a táčň Predchádzanie nehodám pri obsluhu a ich náprava Udržiavanie pracoviska počas prevádzky Evidencia a platenie vydaných jedál a nápojov Nácvik práce s registračnou pokladňou Práce po skončení prevádzky Servis nápojov, servis jedál Odnášanie použitého inventáru | Osvojiť si povinnosti čašníka Poznať základné pomôcky a vybavenie čašníka Nadobudnúť zručnosti a návyky Vysvetliť a naučiť sa riešiť nepríjemné situácie na pracovisku Osvojiť si základné návyky pri udržiavaní pracoviska Spoznať a osvojiť si prácu na registračnej pokladni Osvojiť si činnosti práce po skončení prevádzky Nadobudnúť zručnosti pri podávaní jedál a nápojov. |
| 5.Zostavovanie jedálneho a nápojového lístka 18 h | Náležitosti jedálneho a nápojového lístka Gastronomické poradie jedál na jedálnom lístku Gastronomické poradie nápojov na nápojovom lístku Menu lístky | Vedieť a uplatniť v praxi všetky náležitosti písania jedálneho a nápojového lístka Vedieť zostavovať jedálne a nápojové lístky podľa gastronomických pravidiel |
| 6.Činnosti v jednotlivých spôsoboch a systémoch obsluhy a predaja 18 h | Reštauračný spôsob obsluhy Kaviarenský spôsob obsluhy Vinárenský spôsob obsluhy Slávnostný spôsob obsluhy Systém hlavného čašníka Obvodový - rajónový systém obsluhy Francúzsky systém obsluhy Kaviarenský a barový systém obsluhy Banketový systém obsluhy Formy predaja jedál a nápojov v bufete, v automate a v samoobsluhu | Vedieť rozlíšiť jednotlivé spôsoby obsluhy a ich uplatnenie v praxi Spoznať jednotlivé systémy obsluhy |

Učebné osnovy odborného výcviku pre odbor čašník, servírka – 6444 K

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

| Tematický celok | Obsahový štandard | Výkonový štandard |
|--|---|--|
| <p>1.TC Technika jednoduchej obsluhy s uplatnením jednotlivých spôsobov obsluhy 198 h</p> | | |
| Podávanie raňajok | Prípravné práce pred začatím prevádzky s jednoduchou obsluhou Príprava pracoviska na raňajky Druhy raňajok, raňajkový lístok Servis jednoduchých a zložitých raňajok Servis raňajok table'hôte | Vysvetliť význam prípravných prác Spoznať druhy raňajok, osvojiť si servis a inventár pri podávaní raňajok |
| Príprava čaju, príprava kávy | Receptúry káv , príprava kávy a čaju | Osvojiť si techniku prípravy čaju a kávy, vedieť použiť vhodný inventár a servis pri podávaní čaju a kávy Nadobudnúť zručnosti pri podávaní kávy a čaju |
| Podávanie desiatej a olovrantu | Príprava pracoviska a príručného stola na desiatu a olovrant Servis desiatej a olovrantu Nápoje vhodné pri podávaní desiatej a olovrantu | Poznať sortiment vhodný na desiatu Aplikovať zručnosti pri podávaní desiatej a olovrantu |
| Podávanie obedov | Príprava pracoviska a príručného stola na podávanie jednoduchých obedov Servis jedál a nápojov Podávanie aperitívu a degestívu Podávanie studených predjedál Podávanie polievok Podávanie teplých predjedál, hlavných jedál múčnikov a nápojov | Poznať význam prípravy príručného stola pre potreby plynulej prevádzky Uplatňovať techniky jednoduchej obsluhy pri podávaní jedál a nápojov |
| Podávanie jednoduchej večere | Príprava pracoviska a príručného stola na podávanie večere Servis jedál a nápojov Sortiment jedál na večeru Obsluha v denných baroch Obsluha v nočných baroch Sortiment jedál a nápojov v baroch | Osvojiť si techniku podávania večerí, Organizovať prácu v bežnej gastronomickej prevádzke Vysvetliť systém obsluhy a osvojiť si sortiment jedál a nápojov v jednotlivých barových zariadeniach |
| Význam a rozdelenie barov | | |

| | | |
|--|--|---|
| <p>Vyššia forma jednoduchej obsluhy</p> <p>Zvláštnosti obsluhy v špecializovaných strediskách</p> | <p>Základné pravidlá vyššej formy jednoduchej obsluhy Podávanie hotových jedál a príloh Podávanie jedál na objednávku</p> <p>Záhradné reštaurácie Denné bary Kúpeľné zariadenia</p> | <p>Osvojiť si techniku pri vyššej forme zložitej obsluhy Osvojiť si receptúry pokrmov a spôsob ich podávania</p> <p>Upevniť si nadobudnuté poznatky</p> |
| <p>2.TC Nácvik zložitej obsluhy 150 h</p> <p>Základná forma zložitej obsluhy</p> <p>Vyššia forma zložitej obsluhy</p> | <p>Formy zložitej obsluhy a jej uplatnenie Systém obsluhy v prevádzkach so zložitou obsluhou Prípravné práce v prevádzkach so zložitou obsluhou Základná forma zložitej obsluhy Vyššia forma zložitej obsluhy Pomocné stoly a vozíky Dochucovanie a miešanie pokrmov Príprava studených predjedál Príprava omáčok Flambovanie Flambovanie dezertov, ovocia, zmrzlíny Tranšírovanie – základné poznatky Tranšírovanie pokrmov Lúpanie ovocia, príprava ovocných šalátov</p> <p>Miešanie nápojov</p> <p>Podávanie nápojov formou zložitej obsluhy, nápojové vozíky Podávanie kávy, digestívu Podávanie zložitých večerí Servis jedál a nápojov pri večeri Práce po skončení prevádzky Fondue, barbecue</p> | <p>Vysvetliť význam zložitej obsluhy a jej uplatnenie v praxi Vymenovať funkcie jednotlivých pracovníkov Osvojiť si význam prípravných prác Osvojiť si podávanie jedál vyššou formou zložitej obsluhy Vedieť vysvetliť význam pomocných stolov a vozíkov</p> <p>Nadobúdať praktické zručnosti</p> <p>Osvojiť si pracovný postup flambovania Osvojiť si vhodné receptúry na flambovanie Osvojiť si postupy pri tranšírovaní Oboznámiť sa so spôsobom prípravy ovocných šalátov Precivičiť si zručnosti Osvojiť si základné pravidlá pri miešaní nápojov Osvojiť si pravidlá podávania nápojov Osvojiť si spôsob podávania, sortiment jedál na podávanie večerí Poznať práce po skončení prevádzky Upevniť si nadobudnuté zručnosti</p> |
| <p>3.TC Úvod do technológie 48 h</p> <p>Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci Kuchynská úprava surovín</p> <p>Polievky</p> <p>Výpočet spotreby surovín pokrmov teplej a studenej kuchyne</p> | <p>Osobná hygiena a hygiena na pracovisku, HACCP Základné tepelné úpravy, varenie, pečenie, dusenie, vyprážanie, gratinovanie, blanžirovanie Význam polievok vo výžive, rozdelenie polievok Normovací list, výrobný plán, normy jedál, žiadanka, výdajka</p> | <p>Osvojiť si základné hygienické predpisy na pracovisku Oboznámiť sa s predbežnou prípravou surovín</p> <p>Rozoznať jednotlivé tepelné úpravy, oboznámiť sa s významom polievok Oboznámiť sa s odbornou literatúrou, spôsobu výpočtu Vykonávať základné</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | | normovanie spotreby surovín a materiálov |
|--|--|--|

Učebné osnovy odborného výcviku pre odbor čašník, servírka – 6444 K
3. ročník (12 hodín týždenne, spolu 396 hodín)

| Tematický celok | Obsahový štandard | Výkonový štandard |
|--|---|--|
| 1.TC Obsluha a údržba pivného zariadenia 24 h | BOZP a HACCP zásady správnej výrobnjej praxe Pivo a pivné zariadenie Údržba strojového a pivného zariadenia Hygiena pivného zariadenia Čapovanie a ošetrovanie piva Práca vo výčape Pivná pivnica, údržba a skladovanie | Osvojiť si teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti BOZP a hygienickej práce s potravinami Oboznámiť sa s princípom výčapného zariadenia Osvojiť si dodržiavanie hygieny pivného zariadenia Osvojiť si techniku čapovania a podávania piva |
| 2.TC Nácvik obsluhy v kaviarni a kaviarenskej herni 24 h Obsluha v kaviarni Obsluha v kaviarenskej herni | Druhy kaviarni Kaviarenský jedálny a nápojový lístok Prípravné práce v kaviarni Podávanie jedál a nápojov Podávanie špeciálnych druhov kávy Zariadenie kaviarenskej herne Obsluha v herni | Spoznať druhy kaviarni Oboznámiť sa s podávaným sortimentom v kaviarni Osvojiť si pravidlá obsluhy Osvojiť si receptúry prípravy kávy Nadobudnúť zručnosti pri príprave kávy |
| 3.TC Nácvik obsluhy vo vinárni a práce vo vinnej pivnici 48 h | Druhy vinárni a ich zariadenie Zostavenie jedálneho a nápojového lístky vo vinárni Technika obsluhy vo vinárni, podávanie rôznych druhov vína Práca vo vinnej pivnici Rozdelenie a charakteristika vín Podávanie fľaškových vín Ošetrovanie a skladovanie vína Podávanie starších ročníkov červených vín Odporúčanie vín k jednotlivým jedlám | Spoznať druhy vinárni Poznať sortiment podávaných jedál a nápojov vo vinárni Oboznámiť sa s prevádzkou vinárne Osvojiť si pravidlá a upevniť zručnosti pri obsluhu vo vinárni Poznať rozdelenie vín Vysvetliť spôsob ochrany pri skladovaní vína Osvojiť si techniku podávania vín Vedieť odporúčiť vhodné víno k jedlu |
| 4.TC Nácvik práce vo výrobnom stredisku - v kuchyni 24 h | Príprava hotových jedál a jedál na objednávku Omáčky, prílohy a doplnky k hlavným pokrmom | Osvojiť si receptúry pokrmov |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>Bezmäsité jedlá, hovädzie mäso a jeho použitie pri príprave pokrmov</p> <p>Teľacie mäso, bravčové mäso a ich použitie pri príprave pokrmov</p> | <p>Uplatňovať základné technologické postupy</p> |
| <p>5.TC Nácvik vyšších foriem zložitej obsluhy – výberové a štýlové reštaurácie 132 h</p> <p>Dokončovanie a dochucovanie jedál pri stole host'a</p> | <p>Organizácia práce vo výberových reštauráciách</p> <p>Organizácia práce v štýlových reštauráciách</p> <p>Technika obsluhy pri zložitej obsluhu</p> <p>Funkcie pracovníkov v zložitej obsluhu</p> <p>Miešanie a dochucovanie šalátov pred zrakom host'a</p> <p>Tranšírovanie rýb a hydiny</p> <p>Flambovanie – charakteristika</p> <p>Príprava omáčok</p> <p>Lúpanie ovocia a miešanie šalátov</p> <p>Práce po skončení prevádzky</p> | <p>Vedieť vymenovať štruktúrou zamestnancov a ich pracovnú náplň</p> <p>Osvojiť si nadobudnuté poznatky a zručnosti</p> <p>Nadobudnúť zručnosti a uplatňovať techniky pri zložitej obsluhu</p> <p>Osvojiť si význam a dôležitosť vykonávania činností po skončení prevádzky</p> |
| <p>6.TC príprava pracoviska a obsluha v zábavných a spoločenských strediskách 24 h</p> <p>Oboznámenie žiakov so zábavnými a spoločenskými strediskami a ich vybavením</p> | <p>Spoločenské a zábavné strediská a ich vybavenie</p> <p>Obsluha v zábavných a spoločenských strediskách</p> <p>Obsluha v denných a nočných baroch</p> | <p>Charakterizovať jednotlivé strediská</p> <p>Osvojiť si techniku obsluhy v jednotlivých strediskách</p> |
| <p>7.TC Príprava a podávanie miešaných nápojov 24 h</p> <p>Miešané nápoje, barový pult, povinnosti barmana</p> <p>Pomôcky barmana</p> <p>Príprava miešaných alkoholických a nealkoholických nápojov</p> | <p>Význam miešaných nápojov, rozdelenie miešaných nápojov</p> <p>Inventár a suroviny na prípravu miešaných nápojov</p> <p>Zásady pri príprave miešaných nápojov</p> <p>Miešanie krátkych nápojov</p> <p>Miešanie dlhých nápojov</p> | <p>Poznať význam a rozdelenie miešaných nápojov</p> <p>Vedieť vysvetliť zásady pri príprave miešaných nápojov</p> <p>Nadobudnúť zručnosti a postupy pri príprave miešaných nápojov</p> |
| <p>8.TC Organizácia práce v ubytovacích strediskách 48 h</p> <p>Klasifikácia a organizačná štruktúra ubytovacích stredísk</p> | <p>Kategorizácia ubytovacích zariadení</p> <p>Hotelová evidencia,</p> | <p>Poznať rozdelenie ubytovacích stredísk</p> <p>Vedieť vykonávať základné</p> |

| | | |
|---|--|---|
| | <p>hotelový poriadok, činnosť recepcie, rezervačné služby</p> <p>Zamestnanci jednotlivých ubytovacích stredísk a ich pracovná náplň</p> <p>Spôsoby zúčtovania, klasifikácia služieb</p> <p>Práca etážového čašníka</p> | <p>pracovné činnosti v ubytovacích zariadeniach</p> <p>Poznať pracovnú náplň jednotlivých zamestnancov v ubytovacích strediskách</p> |
| <p>9.TC Organizácia a riadenie práce v odbytových strediskách</p> <p>48 h</p> | <p>Pracovná činnosť vedúceho strediska,</p> <p>Pracovná činnosť vedúceho smeny</p> <p>Pracovná činnosť prevádzkara</p> <p>Organizácia hromadných akcií</p> | <p>Vedieť vysvetliť pracovné činnosti jednotlivých funkcií zamestnancov v odbytovom stredisku</p> <p>Poznať náležitosti potrebné pri organizovaní akcií</p> |

Učebné osnovy odborného výcviku pre odbor čašník, servírka – 6444 K

4. ročník (14 hodín týždenne, spolu 420 hodín)

| Tematický celok | Obsahový štandard | Výkonový štandard |
|---|---|---|
| <p>1.TC Návnik prác vo výrobnom stredisku</p> <p>28 h</p> | <p>Hygiena a BOZP, HACCP</p> <p>Príprava jedál studenej kuchyne</p> <p>Príprava jedál na objednávku</p> <p>Príprava slovenských špecialít</p> | <p>Poznať a dodržiavať zásady správnej výrobnéj praxe</p> <p>Vedieť pripraviť pokrmy teplej a studenej kuchyne podľa receptúr</p> |
| <p>2.TC Precvičovanie administratívnych prác</p> <p>28 h</p> | <p>Administratívne práce v zásobovaní</p> <p>Administratívne práce vo výrobnom stredisku</p> <p>Administratívne práce odbytovom stredisku</p> <p>Administratívne práce v styku so zákazníkmi a na ekonomickom úseku</p> | <p>Vedieť využívať v organizačnej a riadiacej práci a pri vedení agendy informačné komunikačné technológie</p> |
| <p>3.TC Slávnostné stolovanie</p> <p>196 h</p> <p>Príprava pred začatím hostiny</p> | <p>Význam a druhy hostín</p> <p>Prijímanie objednávok a rozpočet hostiny</p> <p>Organizačné zabezpečenie hostiny</p> | <p>Vedieť organizačne zabezpečiť prevádzku pri gastronomických akciách</p> |

| | | |
|---|--|--|
| <p>Úprava stolov a dekorácia miestnosti</p> <p>Práce po skončení hostiny</p> <p>Technika obsluhy pri mimoriadnych príležitostiach</p> | <p>Zostavovanie slávnostného menu</p> <p>Príprava miestnosti, inventáru</p> <p>Zakladanie stolového inventára na slávnostnú tabuľu</p> <p>Organizácia a technika obsluhy</p> <p>Podávanie jednotlivých jedál</p> <p>Upratovanie a uloženie inventáru</p> <p>Vyúčtovanie hostiny</p> <p>Koktail, Recepčia, Spoločný obed, Raut, Čaj o piatej, Záhradná slávnosť, Výlet do prírody – piknik, Čaša vína, Brauch, Catering</p> | <p>Vedieť pravidiel pri zostavovaní menu</p> <p>Vysvetliť založenie inventára podľa vybraného menu</p> <p>Uplatniť nadobudnuté zručnosti a návyky</p> <p>Osvojiť si práce po skončení hostiny, vedieť zúčtovať gastronomickú akciu</p> <p>Vedieť vysvetliť techniku obsluhy a podávanie jedál a nápojov pri mimoriadnych príležitostiach</p> |
| <p>4.TC Získavanie praktických zručností a návykov na pracoviskách 168 h</p> | <p>Získavanie praktických zručností a návykov pri príprave odbytového strediska pred zahájením prevádzky</p> <p>Vyššia forma jednoduchej obsluhy</p> <p>Základná forma zložitej obsluhy</p> <p>Servis v kaviarni, kaviarenskej herni</p> <p>Servis vo vinárni a vinnej pivnici</p> <p>Vyššia forma zložitej obsluhy</p> <p>Príprava a servis miešaných nápojov</p> <p>Práce v ubytovacích strediskách</p> <p>Riadenie práce v odbytových strediskách</p> | <p>Osvojiť si a uplatniť v praxi základné poznatky a organizáciu práce v bežnej prevádzke</p> <p>Vedieť uplatniť v praxi získané vedomosti a praktické zručnosti na jednotlivých pracoviskách a uplatňovať techniky jednoduchej a zložitej obsluhy pri podávaní jedál a nápojov</p> |

| | |
|--------------------------------------|--|
| Názov predmetu | Sociálna komunikácia |
| Časový rozsah výučby | 1hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín |
| Ročník | Prvý |
| Kód a názov študijného odboru | 6444 K čašník, servírka |
| Vyučovací jazyk | slovenský |

Ciele predmetu

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

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

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

1. ROČNÍK Sociálna komunikácia
Odbor: 6444 K čašník, servírka

33 hodín

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