

**SÚKROMNÁ STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA ,
DOM ODBOROV ANTONA BERNOLÁKA 51 BLOK B, ŽILINA**



ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

STRAVOVACIE SLUŽBY

UČEBNÝ ODBOR 6445 H KUCHÁR, KUCHÁRKA

Obsah

1	ÚVODNÉ IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE.....	4
2	Charakteristika školy	6
2.1	<i>Všeobecná charakteristika</i>	6
2.2	<i>Priestorové a materiálne vybavenie školy</i>	7
2.3	<i>Spolupráca</i>	8
2.4	<i>Mimoškolské aktivity</i>	8
3	Stratégia školy, vymedzenie cieľov školy	8
3.1	<i>Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania</i>	8
3.2	<i>Vzdelávacie oblasti</i>	9
3.2.1	<i>Teoretické vzdelávanie</i>	9
3.2.2	<i>Praktická príprava</i>	10
3.3	<i>Podmienky pre vzdelávanie detí so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami a inými špecifickými potrepaní</i>	11
4	Vzdelávacie stratégie	11
5	Metódy vyučovania	12
6	Profil absolventa.....	12
6.1	<i>Charakteristika absolventa</i>	12
6.2	<i>Kľúčové kompetencie</i>	13
6.3	<i>Všeobecné kompetencie</i>	16
6.4	<i>Odborné kompetencie</i>	17
7	Poskytovaný stupeň vzdelania	18
8	Organizácia prijímacieho konania	19
8.1	<i>Všeobecné požiadavky</i>	19
8.2	<i>Zdravotné požiadavky na uchádzača</i>	19
8.3	<i>Požiadavky na oblečenie pri nástupe žiaka na štúdium:</i>	19
8.3.1	<i>Pracovné oblečenie</i>	19
8.3.2	<i>Zdravotný preukaz pre prácu s potravinami</i>	20
8.4	<i>Podmienky na zaistenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní</i>	20
9	Organizácia záverečnej skúšky	20
9.1	<i>Organizácia záverečnej skúšky</i>	20
9.2	<i>Hodnotenie záverečnej skúšky</i>	21
10	Organizácia vyučovania	21
11	Personálne zabezpečenie	22
11.1	<i>Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy</i>	22
12	Vnútorý systém hodnotenia a klasifikácie žiakov	23
13	Vnútorý systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy	23
14	Rámcový učebný plán učebného odboru 6445 H kuchár, kuchárka	24
15	Učebné osnovy predmetov.....	27
15.1	<i>Všeobecné vzdelávanie</i>	27

15.1.1	<i>Slovenský jazyk a literatúra</i>	27
15.1.2	<i>Anglický jazyk</i>	72
15.1.3	<i>Etická výchova</i>	110
15.1.4	<i>Občianska náuka</i>	118
15.1.5	<i>Biológia</i>	135
15.1.6	<i>Matematika</i>	143
15.1.7	<i>Informatika</i>	163
15.1.8	<i>Telesná a športová výchova</i>	179
15.2	<i>Odborné vzdelávanie</i>	201
15.2.1	<i>Ekonomika a podnikanie</i>	201
15.2.2	<i>Úvod do sveta práce</i>	218
15.2.3	<i>Potraviny a výživa</i>	227
15.2.4	<i>Technológia</i>	278
15.2.5	<i>Stolovanie</i>	360
15.2.6	<i>Hospodárske výpočty v gastronómii</i>	377
15.3	<i>Praktická príprava</i>	390
15.3.1	<i>Odborný výcvik</i>	390

1 ÚVODNÉ IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

Názov školy	Súkromná stredná odborná škola Dom odborov Antona Bernoláka 51 blok B, Žilina
Adresa školy	Dom odborov Antona Bernoláka 51 blok B, 010 01 Žilina
Názov školského vzdelávacieho programu	Stravovacie služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II.
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár, kuchárka
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Druh školy	súkromná
Doklad o získanej kvalifikácii:	výučný list
Dátum schválenia ŠKVP	30. august 2021
Miesto vydania	Súkromná stredná odborná škola Dom odborov Antona Bernoláka 51 blok B, Žilina
Platnosť ŠKVP	1. september 2021 začínajúc prvým ročníkom

Kontakty pre komunikáciu so školou:

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	E-mail	Telefón
Mgr. Jana Maslová	poverená riadením školy	riaditel.sosss@gmail.com	
PaedDr. Patrik Janíček	zástupca riaditeľa	janicek.sosss@gmail.com	
Mgr. Alena Ljatifiová	výchovná poradkyňa	ljatifiova.sosss@gmail.com	

Zriaďovateľ:

Mgr. Ľubomír Jakubek
Okružná 25, 059 21 Svit
Mobil: +421724507640
e-mail: lubiks1@seznam.cz
IČO: 90000327

Mgr. Ľubomír Jakubek
zriaďovateľ

Rada školy:
zastúpená predsedom:

xxxxx
predseda rady školy

Žilina 30. 08. 2021

Mgr. Jana Maslová
poverená riadením školy

2 Charakteristika školy

2.1 Všeobecná charakteristika

Súkromná stredná odborná škola sa nachádza priamo v centre Žiliny. Je dostupná mestskou hromadnou dopravou, prípadne pešo z autobusovej a vlakovej stanice za cca 10 minút.

Naša škola, ktorá realizáciou tohto svojho vzdelávacieho programu pripravuje odborných a kvalifikovaných zamestnancov v oblasti gastronomických služieb, má v tom meste svoje opodstatnenie.

Okrem prírodných a kultúrnych podmienok sú pre rozvoj cestovného ruchu v jednotlivých regiónoch dôležité aj predpoklady vo forme ubytovacích a stravovacích možností. Aj Žiline a okolí si návštevníci potrpia na jedlá pripravené z čerstvých a kvalitných surovín, na kvalitné ubytovacie služby a v tomto zmysle aj naša škola vychováva budúcich úspešných kuchárov a servírky, ktorí budú ponúkať svoje služby podľa zásad modernej gastronómie a cestovného ruchu.

Škola bola založená v roku 1992 ako vôbec prvá súkromná stredná odborná škola v Žiline. Škola je zameraná na kvalitnú prípravu kuchárov a kuchárky v trojročných učebných odboroch. Svoju kvalifikáciu si môžu absolventi našej, ale aj iných škôl rozšíriť dvojročným nadstavbovým štúdiom a získať tak maturitu v odbore spoločného stravovania. Pod vedením skúsených učiteľov a majstrov odborného výcviku sa títo žiaci naučia mnohým zručnostiam svojho krásneho remesla. Vychovávame stovky úspešných mladých ľudí pre oblasť gastronómie. Pri získavaní kvalitných praktických zručností pre našich žiakov spolupracujeme s reštauráciami hotela Slovan v Žiline a Hokejka na zimnom štadióne. Špecializácia, rozsah a obsah vyučovania je v súlade so štátnym vzdelávacím programom.

Pre žiakov 9. ročníka ponúkame:

- dennú formu 3-ročného učebného odboru kuchár/kuchárka
- získanie stredného odborného vzdelania – ISCED 3C získaním výučného listu
- moderné priestory teoretického vyučovania v centre mesta (Dom odborov)
- kvalitnú praktickú prípravu v zariadeniach - reštaurácia hotela Slovan a reštaurácia Hokejka
- kvalifikovaných a skúsených pedagógov
- priateľskú atmosféru
- najmodernejšie poznatky a postupy v oblasti gastronómie

Ako nie malý benefit žiaci pri nástupe bezplatne získajú konto a licenciu na používanie všetkých aplikácií balíka programov Microsoft Office365 Education.

Pre zaistenie bezpečnosti žiakov a maximálnej informovanosti rodičov o tom, či ich dieťa prišlo do školy ponúkame od 1. ročníka elektronickú evidenciu dochádzky.

Žiaci pri nástupe do 1. ročníka majú možnosť získať stredoškolský medzinárodný preukaz ISIC, pomocou ktorého získajú mnohé benefity a zľavy ako aj možnosť evidencie svojej dochádzky prostredníctvom terminálu elektronickej triednej knihy.

Na základe potrieb a požiadaviek trhu práce a analýzy práce školy sme identifikovali všetky pozitíva a negatíva školy, ktoré nám signalizovali, čo všetko máme zmeniť, čo ponechať tak, aby náš výchovno-vzdelávací proces mal stále vyššiu a vyššiu kvalitatívnu úroveň, identifikovali sme množstvo zamestnaneckých príležitostí pre našich absolventov v rôznych gastronomických zariadeniach. Môžu sa uplatniť v rôznych pracovných pozíciách ako účtujúci kuchár, kuchárka, hlavný kuchár, kuchárka, barman, prevádzkar, vedúci závodu spoločného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti cestovného ruchu a spoločného stravovania. Ochota zamestnávateľov ich zamestnať po ukončení vzdelávacieho programu je viac než ústretová. Ochota zamestnávateľov ich zamestnať po ukončení vzdelávacieho programu je viac než ústretová.

Pre potreby nastavenia smerovania školy a identifikácie možností školy v súčasnosti s výhľadom do budúcnosti sme zostavili SWOT analýzu s cieľom skvalitnenia a rozvoja výchovno-vzdelávacieho procesu.

Silné stránky

- záujem uchádzačov o štúdium (predpoklad naplnenia prvých ročníkov),
- poloha školy v centre mesta,
- zaujímavé pracoviská odborného výcviku a praxe v centre mesta,
- kvalita a skúsenosť pedagogických zamestnancov,
- dobré vybavenie štandardných a odborných učební a pracovísk praktického vyučovania,
- ponuka gastronomických služieb,
- úzka spolupráca so športovým klubom VLCI Žilina,
- úzka spolupráca s hotelom Slovan Žilina,
- záujem podnikateľských subjektov o absolventov učebného odboru.

Slabé stránky

- nedostatok finančných prostriedkov zo štátneho rozpočtu,
- nedostatok kvalitných a moderných učebníc na teoretické aj praktické vyučovanie,
- chýbajúce vlastné priestory (škola sa nachádza vo vyhovujúcich no prenajatých priestoroch),
- slabé zapojenie sa do medzinárodnej spolupráce pri príprave žiakov.

Príležitosti školy

- bezproblémové uplatnenie absolventov školy v gastronomických zariadeniach v Žiline alebo mimo mesta prípadne regiónu,
- možnosti rekvalifikačných kurzov podľa potrieb úradu práce v Žiline,
- nadviazanie partnerstva s podobnými školami doma a v zahraničí,
- dobrá a funkčná spolupráca so zamestnávateľmi a zriaďovateľom, ŠPÚ a ŠIOV ako predpoklad dobrých koncepčných a poradenských služieb,
- príprava a realizácia nových učebných a študijných odborov v oblasti gastronómie a potravinárstva,
- zosúladenie odbornosti žiakov s požiadavkami trhu práce na základe analýz podnikateľských subjektov.

Prekážky v rozvoji školy sú

- nedostatok finančných prostriedkov na obnovu a prevádzku školy,
- nízka vedomostná úroveň prichádzajúcich žiakov zo základných škôl,
- nízka priemerná mzda v oblasti gastronómie,
- slabá spolupráca s rodičmi.

2.2 Priestorové a materiálne vybavenie školy

Teoretické a odborné vzdelávanie je realizované v prenajatých priestoroch v centre Žiliny v Dome odborov na ulici A. Bernoláka 51 B v Žiline. Škola je umiestnená na druhom poschodí v oddelených priestoroch od ostatných firiem a organizácií. V priestore školy sa nachádzajú 4 kmeňové triedy vybavené moderným nábytkom. Súčasťou je aj učebňa informatiky, v ktorej je 15 počítačov. V dvoch kmeňových triedach je interaktívna tabuľa s dataprojektorom a notebookom pre využívanie moderných vyučovacích metód. Telesná a športová výchova je realizovaná v základnej škole vzdialenej cca 5 minút pešej chôdze.

Praktická príprava žiakov je v súčasnosti realizovaná v priestoroch žilinského hotela Slovan a v priestoroch reštaurácie Hokejka na zimnom štadióne v Žiline. V budúcnosti plánujeme pre odborný výcvik využívať aj reštauráciu v Dome odborov v Žiline, čím dosiahneme, že teoretické, odborné vzdelávanie a odborný výcvik budú na jednom mieste.

2.3 Spolupráca

Na škole vyvíja činnosť Rada školy. Spolupracuje pri zvyšovaní kvality a organizácie celého výchovno-vzdelávacieho procesu. Ku kvalite výchovnovzdelávacieho procesu sa vyjadruje aj Rada rodičov. Rada žiakov zastupuje záujmy žiakov na našej škole, organizuje žiacke aktivity a vytvára podmienky pre dobrú komunikáciu a spoluprácu medzi učiteľmi a žiakmi. Do popredia je potrebné dať aj spoluprácu hokejovým klubom Vlci Žilina. V priestoroch reštaurácie Hokejka sa prostredníctvom našich žiakov a skúsených majstrov odborného výcviku pokúšame ponúknuť športovcom kvalitnú a výživnú stravu ako aj primeranú obsluhu. Ako ďalšieho partnera možno spomenúť modernú autoškolu Easy zo Žiliny, ktorá ako jedna z mála ponúka študentom našej školy zaujímavé benefity pri získavaní vodičského oprávnenia a poskytuje výuku pre žiakov v takom čase, aby príprava na získanie vodičského preukazu nezasahovala do ich školského vzdelávania.

2.4 Mimoškolské aktivity

Život školy je bohatý aj na mimoškolské aktivity, ktoré pomáhajú žiakom rozvíjať aj iné kompetencie ako tie odborné. Mimoškolská činnosť je nastavená tak, aby sa podieľala na výchove mimo vyučovania formou organizovania voľnej a spontánnej činnosti v oblasti športu, kultúry, telesnej výchovy, prírodovedy, techniky a spoločenských vied, umenia a zábavy na báze činností záujmových útvarov a rôznych jednorazových podujatí. Pri svojej činnosti berieme na zreteľ dobrovoľnú účasť žiakov na záujmových aktivitách. Naším záujmom je eliminovať vplyv konzumnej spoločnosti na život našich žiakov. Nemalý dôraz kladieme na prevenciu pred nepriaznivými vplyvmi návykových látok a hazardu. Pri svojej činnosti spolupracujeme so školami, školskými a kultúrnymi zariadeniami, centrami voľného času, rodičmi a inými organizáciami.

Mimoškolská činnosť je zameraná na rozvoj kľúčových výchovných kompetencií mládeže s prihliadnutím na dodržiavanie zásad morálky a etiky. Všetky činnosti sú organizované na báze dobrovoľnosti. Pri mimoškolskej činnosti sa opierame najmä o organizované krúžkové aktivity. Medzi mládežou je záujem o rozvoj počítačovej gramotnosti, o atraktívne športové činnosti ako je turistika, cykloturistika a iné. Medzi zaujímavé činnosti patrí aj rozvoj jazykových zručností či už v oblasti slovenského jazyka a alebo anglického jazyka.

V tejto oblasti za zmienku stojí aj organizovanie spoločenských akcií, ako sú imatrikulácie, organizovanie podujatí pri rôznych príležitostiach ako sú Vianoce, Veľká noc, začiatok a koniec školského roka.

Naši žiaci sa pod vedením skúsených pedagógov zúčastňujú aj rôznych predmetových olympiád, súťaží a radi prezentujú svoje zručnosti navonok.

Na podporu vzdelávania organizujeme rôzne tematické exkurzie či už z oblasti teoretického alebo odborného vzdelávania.

Pravidelne sa snažíme organizovať besedy na zaujímavé témy z oblasti gastronómie, ale aj z oblasti prevencie proti návykovým látkam, z oblasti uplatnenia absolventov na trhu práce, environmentalistiky, finančnej gramotnosti, kultúry a histórie.

3 Stratégia školy, vymedzenie cieľov školy

3.1 Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v našom školskom vzdelávacom programe pre učebný odbor 6445 H kuchár, kuchárka vychádza z cieľov stanovených v Zákone o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu trojročných učebných odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II.

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.

Ciele vzdelávania, ktoré sú vymedzené týmto vzdelávacím programom, smerujú do troch základných oblastí:

- rozvoj osobnosti žiaka,
- príprava pre život v občianskej spoločnosti,
- príprava na pracovné uplatnenie.

Odborné vzdelávanie tejto skupiny odborov vytvára predpoklady pre získanie kompetencií potrebných pre uplatnenie v rôznych okruhoch pracovnej činnosti v oblasti služieb cestovného ruchu, hotelierstva a gastronómie a pre špecializáciu smerom ku konkrétnym povolaniam. Dôraz je položený na prípravu absolventa so všeobecnovzdelávacím základom, s odbornými teoretickými vedomosťami a praktickými zručnosťami, ktoré bude vedieť aplikovať v praxi.

Vzdelávací program je rozvrhnutý tak, aby jeho realizácia nevedla iba k príprave úzko zameraných špecialistov v danej oblasti, ale k získaniu širšieho rozsahu kompetencií, ktoré umožnia absolventom hľadať a nachádzať zamestnanie v širšej oblasti trhu práce, prípadne umožní ich bezproblémovú rekvalifikáciu.

Odborná zložka vzdelávania vymedzuje jednak učivo spoločné pre všetky odbory tejto skupiny vzdelávania bez ohľadu na ich profiláciu, kde spoločné vzdelávacie štandardy predstavujú povinný základ odborného vzdelávania danej skupiny. Pripravuje žiaka k porozumeniu základných vzťahov v trhovej ekonomike, základných podnikových činnosti a pracovnoprávných vzťahov. Poskytuje žiakovi potrebné vedomosti o podnikaní, finančnej gramotnosti, spotrebiteľskej výchove, pripravuje ho aktívne rozhodovať o svojej profesijnej kariére a uplatniť sa na trhu práce, myslieť a konať ekonomicky a ekologicky, prispievať k dosahovaniu vyššej kvality svojej práce, dbať na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci. Ďalej je učivo rozdelené do špecifických vzdelávacích štandardov podľa jednotlivých učebných odborov.

Potrebné vedomosti, zručnosti a kompetencie žiak získava v teoretickom a praktickom vyučovaní. Teoretické vyučovanie a praktické vyučovanie sa uskutočňuje podľa všeobecne platných právnych predpisov a schválených ŠkVP.

3.2 Vzdelávacie oblasti

Odborné vzdelávanie pripravuje žiaka k zvládnutiu jednoduchých úloh, úkonov a operácií v učebnom odbore, na ktorý sa pripravuje. Základným cieľom je osvojiť si vedomosti a zručnosti potrebné pre zvládnutie všetkých oblastí učiva, upevňovať a prehĺbovať si vedomosti, rozvíjať manuálne zručnosti, tvorivé psychomotorické schopnosti a návyky predpísané pre zvládnutie budúceho povolania. Umožňuje žiakovi naučiť sa správne identifikovať a analyzovať problémy, navrhovať ich riešenie a vedieť ich riešiť. Učí žiaka úcte k ľudským právam a základným slobodám a pripravuje ho na zodpovedný život v spoločnosti. Pripravuje žiaka rozvíjať a zošľachťovať svoju osobnosť a celoživotne sa vzdelávať, pracovať v skupine a preberať na seba zodpovednosť. Žiak sa naučí kontrolovať a regulovať svoje správanie, starať sa a chrániť svoje zdravie, dodržiavať zásady zdravej výživy, dbať na životné prostredie a rešpektovať všeludské etické hodnoty. Konečným cieľom odborného vzdelávania je viesť žiaka k tomu, aby vedel získané vedomosti a zručnosti aplikovať v praxi. V odbornom vzdelávaní sa kladie dôraz na dodržiavanie bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a ochrany proti požiaru.

Odborné vzdelávanie v učebných odboroch skupiny odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II v štátnom vzdelávacom programe predstavuje súbor základných odborných informácií – súhrn vedomostí a zručností uvedených v profile absolventa nevyhnutných pre kvalifikované vykonávanie základných odborných činností.

3.2.1 Teoretické vzdelávanie

Teoretické vzdelávanie pripravuje žiaka porozumieť základným ekonomickým atribútom a odbornej problematike odboru na ktorý sa pripravuje. Učivo vedie žiaka k poznaniu významu vzdelania pre uplatnenie na trhu práce, k uvedomeniu si dôležitosti práce ako zdroja tvorby hodnôt, nástroja

ekonomického zabezpečenia rodiny i prostriedku vlastnej sebarealizácie. Žiak získava základné vedomosti a zručnosti v oblasti ekonomiky podniku, pracovnoprávnych vzťahov, učí sa racionálne uvažovať i konať, je vedený k uvedomovaniu si zodpovednosti za vlastnú prácu, vo vzťahu k vlastnej osobe i vo vzťahu k svojmu zamestnávateľovi. Poznáva práva zamestnanca a vie tieto práva uplatňovať legitímnymi prostriedkami, chápe spoločenskú funkciu sociálnej pomoci a vie postupovať pri jej nárokovaní. Žiak rozmyšľa o vzťahu medzi nadobúdaním hmotných statkov a zmyslom života, vie chrániť svoj majetok a uplatňuje vo svojom konaní princípy všeobecnej morálky.

Osvojuje si základné vedomosti o poskytovaní informácií ľuďom - oznamovanie, referovanie, rozprávanie; o ovplyvňovaní ľudí - prehováranie, presvedčovanie; o získavaní informácií od ľudí - presných a stručných v písomnej forme (korešpondencia, správy), - presvedčivých a efektívnych v hovorovej forme (poradenstvo). Učivo vedie žiaka k získavaniu informácií, skúmaní spôsobov, ako prijímať komunikáciu - čítaním, počúvaním a porozumením, poznatkov prostredníctvom informačných a komunikačných technológií. Učí žiaka najúčinnším spôsobom čítania rôznych druhov písomných materiálov, ako zmeniť pasívne vnímanie ľudí na aktívne, rozdielom medzi neverbálnou a verbálnou komunikáciou, spôsobom sumarizácie písomnej alebo hovorovej komunikácie vo forme poznámok.

Učivo rozvíja vyjadrovacie schopnosti žiaka a vedie ho ku kultivovanému ústnemu prejavu pri rokovaní s rôznymi typmi zákazníkov a pri rokovaní s nadriadenými a so spolupracovníkmi.

Žiak sa naučí porozumieť otázkam fungovania jednotlivca a rodiny v ekonomickej oblasti vo vzťahu k osobným a rodinným modelom zabezpečenia životných potrieb. Pri spracovaní školských vzdelávacích programoch odporúčame dôkladne preštudovať dokument *Národný štandard finančnej gramotnosti 8* (ďalej len *Národný štandard*) a až potom následne zvážiť, ktoré tematické celky z neho budú zaradené do vzdelávania tak, aby vyhovovali potrebám a individuálnym schopnostiam žiaka v rôznych vzdelávacích podmienkach. Pedagogickí zamestnanci môžu využívať *Národný štandard* na vytvorenie nových tematických celkov, tém alebo pod tém v rámci učebných osnov rôznych odborných predmetov a dôsledne zabezpečiť medzi predmetové vzťahy.

Učivo poskytuje žiakovi teoretickú prípravu na výkon odbornej, hygienicky bezchybnej a bezpečnej práce vo svojom odbore. Učí sa používať správne technologické postupy, nové pracovné techniky, materiály, suroviny a strojné zariadenia.

Obsahové štandardy sú zamerané tak, aby žiak osvojené vedomosti vedel aplikovať v praxi. Žiak nadobúda základné poznatky o získavaní, vlastnostiach, skladovaní, využití materiálov a surovín. Naučí sa suroviny a materiály využívať pre prípravu finálnych produktov a služieb s využitím príslušných techník a technológií. Žiak je pripravovaný zvládnuť bežnú a jednoduchú údržbu strojných zariadení na užívateľskej úrovni a zároveň si osvojí základné princípy organizácie práce vo výrobných, obchodných, odbytových a iných prevádzkach.

Oblasť vzdelávania vedie žiaka k dodržiavaniu zásad správnej výrobnéj praxe, pravidiel a predpisov o hygiene a sanitácii, ochrane zdravia pri práci, k zodpovednému prístupu k zákazníkovi a k poskytovaniu bezpečného a zdravotne bezchybného tovaru a služieb.

Aby absolvent vzdelávacieho programu spoľahlivo preukázal výkon musí disponovať stanovenými výkonovými štandardmi a ovládať učivo predpísané obsahovými štandardmi.

Teoretické vzdelávanie obsahuje vzdelávacie štandardy (výkonové aj obsahové štandardy) spoločné pre všetky učebné odbory/oblasti vzdelávania na danom stupni vzdelania a špecifické vzdelávacie štandardy pre jednotlivé učebné odbory.

3.2.2 *Praktická príprava*

Cieľom vzdelávacej oblasti je poskytnúť žiakovi schopnosť vedieť aplikovať základné odborné vedomosti do praxe. Vzdelávacia oblasť rozvíja v žiakovi odborné zručnosti potrebné pre pracovné činnosti vo výrobných, obchodných, odbytových strediskách a v strediskách služieb. Žiak získa praktické skúsenosti o základných technických a technologických postupoch, ktoré sú dôležité pre vykonávanie zvoleného povolania.

Žiak sa pripravuje na samostatnú prácu so surovinami a materiálom potrebným na vytvorenie finálneho produktu a služieb, na vykonávanie výpočtov a kalkulácií surovín a materiálov. Bude vedieť prakticky uplatniť základné spôsoby skúšok akosti surovín, materiálov a tovaru. Naučí sa používať pracovné stroje, zariadenia a ostatný inventár potrebný k pracovnej činnosti.

Vzdelávacie štandardy sú zvolené tak, aby umožnili žiakovi prakticky používať zásady správnej výroby a prevádzkovej praxe, zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.

Vzdelávacie štandardy pre jednotlivé predmety odborného vzdelávania sú súčasťou učebných osnov jednotlivých predmetov.

3.3 Podmienky pre vzdelávanie detí so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami a inými špecifickými potrebami

V prípade prijatia žiaka so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami škola pre takého žiaka vie zabezpečiť vzdelávanie podľa individuálnych učebných plánov s individuálnym prístupom ku žiakom.

V prípade potreby schválenia individuálneho študijného plánu z rôznych dôvodov vie škola zabezpečiť takéto individuálne vzdelávanie.

Pre absolventov iných učebných, prípadne študijných odborov škola ponúka možnosť externého štúdia a umožní tak žiakovi získanie výučného listu v obore kuchár/kuchárka.

4 Vzdelávacie stratégie

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

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

- sprostredkovať informácie vhodným spôsobom (video, text, hovorené slovo, diagram) tak, aby každý každému porozumel,
- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) vlastný názor a záver,
- kriticky hodnotiť informácie (časopis, internet),
- správne interpretovať získané fakty, vyvodzovať z nich závery a dôsledky,
- Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti,
- rozvíjať prácu v kolektíve, v družnej a priateľskej atmosfére,
- osvojiť si pocit zodpovednosti za seba a spoluzodpovednosti za prácu v kolektíve,
- hodnotiť a rešpektovať svoju vlastnú prácu a prácu druhých.

Schopnosti riešiť problémy

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

Spôsobilosti využívať informačné technológie

- získavať informácie v priebehu ich chemického vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,
- zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky,
- Spôsobilosť byť demokratickým občanom,
- formulovať a prezentovať svoje postoje v priebehu ich chemického vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii, preukázať vlastnú zodpovednosť za zverené veci, za svoje vlastné správanie sa, zdravie a spoluzodpovednosť za životné prostredie.

5 Metódy vyučovania

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 auto didaktických metód (samostatné učenie a práca) hlavne pri riešení problémových úloh, tímovej práci a spolupráci. Uplatňujú sa metódy dialogické slovné formou účelovo zameranej diskusií 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 – zaraďovanie hier, súťaží, simulačných a situačných metód, riešenie konfliktových situácií, verejné prezentácie prác a výrobkov a pod. Uplatňované metódy budú konkretizované na úrovni učebných osnov jednotlivých predmetov. Metodické prístupy sú priebežne vyhodnocované a modifikované podľa potrieb a na základe skúseností vyučujúcich učiteľov.

6 Profil absolventa

Cieľom vzdelávacieho programu skupiny odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II je pripraviť absolventa, ktorý bude schopný uplatniť sa vo svojom povolání vo všeobecno-vzdelávacom základe a odbornými teoretickými a praktickými zručnosťami aplikovateľnými v praxi s prirodzenou profesionálnou hrdosťou.

Absolvent získa schopnosť komunikovať v cudzom jazyku, riešiť problémové úlohy a pracovať v skupine. Aktívne sa zapájať do spoločnosti a svoje vedomosti a zručnosti priebežne aktualizovať. Bude schopný prijímať zodpovednosť za vlastnú prácu a za prácu ostatných. Po absolvovaní vzdelávacieho programu získava zručnosti pri práci s osobným počítačom a internetom. Naučí sa efektívne využívať informačné a komunikačné technológie pre svoj osobný rast a výkonnosť v práci.

Odborné vzdelávanie v skupine odborov Ekonomika a organizácia, obchod a služby II je dôležitou súčasťou stredoškolského odborného vzdelávania. Jeho charakteristickou črtou je široko koncipovaná odborná orientácia. Vzdelávanie v tejto skupine odborov pripravuje absolventa podľa jeho profilácie pre uplatnenie sa v obchodných podnikoch, osobných a prevádzkových službách, gastronómii, hotelierstve, cestovnom ruchu a v súkromnom podnikaní.

6.1 Charakteristika absolventa

Absolvent učebného odboru 6445 H kuchár, kuchárka sa stáva po úspešnom absolvovaní 3 – ročného štúdia pracovníkom, ktorý dokáže pracovať v oblasti spoločného stravovania samostatne a tvorivo. Štúdium sa zakončuje záverečnou skúškou. Absolvent ovláda práce spojené s prípravou

pokrmov ako je ich predbežné spracovanie a úpravy, tepelné úpravy jednotlivých jedál, pozná suroviny, koreniny, nápoje a ich zloženie, vlastnosti i technológiu ich výroby, zásady uplatňovania gastronomických pravidiel pri zostavovaní menu a jedálnych lístkov, ovláda a dodržiava zásady bezpečnosti i hygieny, program HACCP, pozná receptúry bežných i náročných jedál, prípravu pokrmov cudzích kuchýň, má kultivované a spoločenské správanie, má základné ekonomické vedomosti potrebné pri vedení dokumentácie v podniku, dokáže komunikovať v cudzom jazyku, ovláda svoj materinský jazyk slovom i písmom.

Povolanie kuchár nie je vhodné pre žiakov s ochorením obmedzujúcim výkon tejto pracovnej pozície. Posúdenie zdravotného stavu je možné iba po konzultácii s lekárom. Absolventi sa uplatnia v pracovných pozíciách ako pomocný kuchár, kuchár, kuchár špecialista, prevádzkar, vedúci závodu spoločného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti cestovného ruchu a spoločného stravovania.

Absolventi získajú schopnosť komunikovať v cudzom jazyku, riešiť problémové úlohy a pracovať v skupine. Aktívne sa zapájať do spoločnosti a svoje vedomosti a zručnosti priebežne aktualizovať. Budú schopní prijímať zodpovednosť za vlastnú prácu a za prácu ostatných. Po absolvovaní vzdelávacieho programu získajú zručnosti pri práci s osobným počítačom a internetom. Naučia sa efektívne využívať informačné a komunikačné technológie pre svoj osobný rast a výkonnosť v práci.

Po ukončení štúdia získava absolvent výučný list a vysvedčenie o záverečnej skúške. Môže pokračovať v štúdiu pre absolventov trojročných učebných odborov v rámci denného alebo diaľkového nadstavbového štúdia na úrovni ISCED 3A v študijnom odbore spoločné stravovanie a získať úplné stredné odborné vzdelanie, ktoré mu umožňuje pokračovať v štúdiu na úrovni ISCED 5. Svoju kvalifikáciu môže zvyšovať rôznymi vzdelávacími cestami prípadne môže získať aj inú kvalifikáciu ako je kvalifikácia v danom učebnom odbore.

6.2 *Kľúčové kompetencie*

Vzdelávanie v ŠkVP je v súlade s cieľmi výchovy a vzdelávania na danom stupni vzdelania smeruje k tomu, aby si žiak vytvoril 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 v našom ŠkVP sú vymedzené nasledovné kľúčové kompetencie:

a) Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti

Absolvent má:

- rozumieť bežnému a odbornému ústnemu a písomnému prejavu druhých,
- komunikovať zreteľne a kultivovane na primeranej odbornej úrovni,
- formulovať svoje myšlienky zrozumiteľne a súvisle, v písomnom prejave prehľadne a jazykovo správne,
- zúčastňovať sa aktívnej diskusie, formulovať svoje názory a postoje,
- ovládať základy komunikácie v cudzom jazyku pre základné pracovné uplatnenie podľa potrieb a charakteru príslušnej odbornej kvalifikácie,
- chápať výhody ovládania cudzích jazykov pre životné a spoločenské uplatnenie a prehľbovať svoju jazykovú spôsobilosť,
- spracovávať bežné administratívne písomnosti a pracovné dokumenty,
- dodržiavať jazykové a štylistické normy,
- používať odbornú terminológiu a symboliku,
- vyjadrovať sa a vystupovať v súlade so zásadami kultúry prejavu a správania sa,

- využívať svoje vedomosti pri riešení bežných problémových situácií,
- ovládať prácu s príručkami, učebnicami, odborným textom a primerane ich interpretovať,
- ovládať užívateľské operácie na počítači na úrovni spotrebiteľa a vnímať digitálnu gramotnosť ako východisko pre celoživotné vzdelávanie,
- rozvíjať svoju tvorivosť,
- využívať informačné zdroje poskytujúce prístup k informáciám a príležitostiam na vzdelávanie v celej Európe.

b) Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti

Absolvent má:

- posudzovať reálne svoje fyzické a duševné možnosti, odhadovať dôsledky svojho konania a správania sa v rôznych situáciách,
- vytvárať, objasňovať a aplikovať hodnotový systém a postoje,
- určovať vážne nedostatky a kvality vo vlastnom učení, pracovných výkonoch a osobnostnom raste,
- stanovovať si ciele a priority podľa svojich osobných schopností, záujmov, pracovnej orientácie a životných podmienok,
- reagovať adekvátne na hodnotenie svojho vystupovania a spôsobov správania zo strany iných ľudí, prijímať rady a kritiky,
- plniť plán úloh smerujúci k daným cieľom a snažiť sa ich vylepšovať formou využívania sebakontroly, seba regulácie, sebahodnotenia a vlastného rozhodovania,
- overovať získané poznatky, kriticky posudzovať názory, postoje a správanie druhých,
- zmerať vlastnú činnosť na dodržiavaní osobnej zodpovednosti a dosiahnutie spoločného cieľa v pracovnom kolektíve,
- pracovať v tíme a podieľať sa na realizácii spoločných pracovných a iných činností,
- mať zodpovedný vzťah k svojmu zdraviu, starať sa o svoj fyzický a duševný rozvoj, byť si vedomí dôsledkov nezdravého životného štýlu a závislostí,
- prijímať a zodpovedne plniť dané úlohy,
- predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

c) Schopnosť tvorivo riešiť problémy

Absolvent má:

- využívať zrozumiteľné návody na objasňovanie podstaty problému,
- pochopiť zadanie úlohy alebo určiť jadro problému a získať informácie potrebné k riešeniu, navrhnúť jednoduchý spôsob riešenia, zdôvodniť ho, vyhodnotiť a overiť správnosť zvoleného postupu a dosiahnutých výsledkov,
- uplatňovať pri riešení problému rôzne jednoduché metódy myslenia a myšlienkových operácií,
- zhodnotiť význam informácií, zhromažďovať a využívať ich pre optimálne riešenie základných pracovných problémových situácií, zvažovať výhody a nevýhody navrhovaných riešení,
- vybrať správny (optimálny) postup na realizáciu riešenia a dodržiavať ho,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi.

d) Podnikateľské spôsobilosti

Absolvent má:

- mať zodpovedný postoj k vlastnej profesijnej budúcnosti a ďalšiemu vzdelávaniu, uvedomovať si význam celoživotného učenia a byť pripravený prispôbovať sa k zmeneným pracovným podmienkam,
- využívať k učeniu rôzne informačné zdroje, vrátane skúseností iných a svoje vlastné,
- sledovať a hodnotiť vlastný úspech vo svojom učení, prijímať hodnotenie výsledkov svojho učenia zo strany iných ľudí,
- poznať možnosti ďalšieho vzdelávania, hlavne v odbore prípravy na povolanie,
- mať prehľad o možnostiach uplatnenia na trhu práce v danom odbore, cieľavedome a zodpovedne rozhodovať o svojej budúcej profesii a vzdelávacej ceste,
- mať reálnu predstavu o pracovných a iných podmienkach v odbore, o požiadavkách zamestnávateľov na pracovné činnosti a vedieť ich porovnávať so svojimi predstavami a reálnymi predpokladmi,
- interpretovať základné informácie o prieskume trhu, reklame a cieľoch podnikania,
- vedieť získavať a vyhodnocovať informácie o pracovných a vzdelávacích príležitostiach,
- využívať poradenské a sprostredkovateľské služby tak v oblasti sveta práce, ako aj v oblasti vzdelávania,
- primerane komunikovať s potenciálnymi zamestnávateľmi, prezentovať svoj odborný potenciál a svoje odborné ciele,
- vedieť vystihnúť podstatu, realitu, fakty, predvídať dôsledky,
- poznať zásady konštruktívnej kritiky, vedieť zaujať kritické postoje, prijímať kritiku druhých,
- poznať všeobecné práva a povinnosti zamestnávateľov a pracovníkov,
- poznať vlastné chyby a byť schopný sebareflexie,
- identifikovať a riešiť aj sporné problémy (nevyhýbať sa ich riešeniu),
- robiť aj nepopulárne, ale správne opatrenia a rozhodnutia,
- chápať podstatu a princíp podnikania, mať predstavu o základných právnych, ekonomických, administratívnych, osobnostných a etických aspektoch súkromného podnikania,
- dokázať vyhľadávať a posudzovať podnikateľské príležitosti v súlade s realitou trhového prostredia, svojimi predpokladmi a ďalšími možnosťami.

e) Spôsobilosť využívať informačné technológie

Absolvent má:

- ovládať počítač, poznať jeho základné časti a jednoduchý spôsob jeho obsluhy,
- pochopiť základné informácie o štruktúre a fungovaní počítača,
- pracovať s jednoduchými základnými a aplikačnými funkciami programu potrebnými pre výkon povolania,
- ovládať obsluhu periférnych zariadení potrebných pre činnosť používaného programu,
- učiť sa používať nové jednoduché aplikácie,
- komunikovať elektronickou poštou, využívať jednoduché prostriedky online a off-line komunikácie,
- vyhľadávať jednoduché informačné zdroje a informácie z otvorených zdrojov,
- ovládať základy grafického znázorňovania a vedieť ich podľa potreby využiť v praktickom živote,
- evidovať, triediť a uchovávať informácie tak, aby ich mohol využívať pri práci,
- chrániť informácie pred znehodnotením alebo zmanipulovaním,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov, kriticky pristupovať k získaným informáciám a byť mediálne gramotný.

f) Spôsobilosť byť demokratickým občanom

Absolvent má:

- rozumieť podstate sveta a spoločnosti na primeranej úrovni,
- rešpektovať, že telesná, citová, rozumová i vôľová zložka osobnosti sú rovnocenné a vzájomne sa dopĺňajú,
- konať zodpovedne, samostatne a iniciatívne, nielen vo svojom vlastnom záujme, ale aj vo verejnom záujme,
- dodržiavať zákony, rešpektovať práva a osobnosť druhých ľudí, ich kultúrne špecifiká, vystupovať proti neznášanlivosti, xenofóbií a diskriminácií,
- konať v súlade s morálnymi princípmi a zásadami spoločenského správania, prispievať k uplatňovaniu hodnôt demokracie,
- uvedomovať si vlastnú kultúrnu, národnú a osobnostnú identitu, pristupovať s toleranciou k identite druhých,
- zaujímať sa aktívne o politické a spoločenské dianie u nás a vo svete,
- rešpektovať rôzne názory na svet,
- chápať význam životného prostredia pre človeka a konať v duchu udržateľného rozvoja,
- uznávať hodnotu života, uvedomovať si zodpovednosť za vlastný život a spoluzodpovednosť pri ochrane života a zdravia iných,
- uznávať tradície a hodnoty svojho národa, chápať jeho minulosť i súčasnosť v európskom a svetovom kontexte,
- podporovať hodnoty miestnej, národnej, európskej a svetovej kultúry a mať k nim vytvorený pozitívny vzťah,
- orientovať sa v problematike nerovnomerného hospodárskeho rozvoja, etnických, rasových a náboženských konfliktov, terorizmu,
- pochopiť pojmy: spravodlivosť, ľudské práva, zodpovednosť a aplikovať ich v globálnom kontexte,
- preukazovať úctu k štátnym symbolom Slovenskej republiky,
- rozvíjať a utužovať postoje k morálnym hodnotám ako sú vlastenectvo, národná identita, tradície.

6.3 Všeobecné kompetencie

Absolvent má:

- rozlišovať spisovný a hovorový jazyk, dialekt a štýlovo príznačné javy, vo vlastnom prejave voliť prostriedky adekvátnej komunikačnej situácie,
- v písomnom a hovorenom prejave uplatňovať zásady slovenského pravopisu, využívať vedomosti o tvarosloví,
- používať adekvátnu slovnú zásobu vrátane príslušnej odbornej terminológie,
- orientovať sa v základnej výstavbe textu, prezentovať a obhajovať svoje stanoviská,
- vedieť položiť otázku a správne formulovať odpovede,
- vyjadrovať postoje neutrálne, pozitívne (pochvala) a negatívne (kritika, polemika),
- vyjadrovať sa vecne správne, jasne a zrozumiteľne,
- orientovať sa v rôznych literárnych smeroch,
- čítať umelecké diela a chápať ich celistvosť a estetickú pôsobnosť,
- odborne sa vyjadrovať o javoch vo svojom odbore,
- vytvoriť základné útvary administratívneho štýlu,
- samostatne získavať potrebné informácie z dostupných zdrojov, triediť ich a kriticky k nim pristupovať,
- mať prehľad o dennej tlači a tlači podľa svojho záujmu,
- komunikovať v cudzom jazyku v rámci základných tém,

- schopnosť vymieňať si informácie a názory v cudzom jazyku týkajúce sa základných všeobecných a odborných tém ústnym a písomným prejavom,
- schopnosť zvoliť si adekvátnu komunikačnú stratégiu a jazykové prostriedky, zrozumiteľne vyjadrovať hlavné myšlienky v cudzom jazyku,
- pracovať so základným cudzojazyčným textom vrátane základného odborného textu, využívať text ako poznanie a prostriedok na skvalitnenie jazykových spôsobilostí,
- pracovať so slovníkom, jazykovými a inými príručkami, internetom a ďalšími zdrojmi informácií,
- poznať a rešpektovať tradície, zvyky a odlišnosti sociálnej a kultúrnej hodnoty iných národov a jazykových oblastí,
- využívať prírodovedné poznatky a zručnosti v praktickom živote vo všetkých situáciách, ktoré súvisia s prírodou,
- ovládať základné ekologické súvislosti a postavenie človeka v prírode, zdôvodniť nevyhnutnosť udržateľného rozvoja,
- posúdiť chemické látky z hľadiska nebezpečnosti a ich vplyvu na živé organizmy.
- vysvetliť etické normy súvisiace so životom a zdravím,
- charakterizovať etiku práce,
- využívať vedomosti a spôsobilosti v praktickom živote pri riešení otázok svojho politického a občianskeho rozhodovania, hodnotenia a správania,
- konať zodpovedne a prejavovať občiansku aktivitu, vážiť si demokraciu a slobodu,
- využívať matematické poznatky v praktickom živote v situáciách, ktoré súvisia s matematikou,
- orientovať sa v matematickom texte, pochopiť zadanie matematickej úlohy, kriticky vyhodnocovať informácie kvantitatívneho charakteru získané z rôznych zdrojov – grafov, diagramov, tabuliek, správne sa matematicky vyjadrovať.
- osvojiť si poznatky a špeciálne činnosti podporujúce úpravu porúch zdravia,
- osvojiť si základy zdravovedy a fyziológie ľudského tela,
- osvojiť si zásady správnej výživy a zdravého životného štýlu,
- zorganizovať si pohybový režim a program vlastných pohybových aktivít ako súčasť životného štýlu,
- preukázať pohybovú gramotnosť k osobnému športovému výkonu.

6.4 Odborné kompetencie

a) Požadované vedomosti

Absolvent má:

- ovládať predpisy HACCP, ovládať zásady pri preberaní tovaru, jeho výdaji,
- mať poznatky o surovinách, nápojoch a koreninách,
- mať poznatky o organizácii prevádzky,
- mať poznatky o gastronomických zásadách a pravidlách,
- mať poznatky o receptúrach a technologických postupoch,
- mať poznatky o základoch stolovania,
- mať poznatky o zostavovaní jedálnych lístkov a nápojových,
- ovládať zásady komunikácie s hosťom a spolupracovníkmi,
- ovládať zásady o ochrane spotrebiteľa,
- schopnosť sledovať vývoj nových výrobkov, zariadení, i v príprave pokrmov,
- poznať charakteristické a zaujímavé jedlá cudzích gastronómií,
- ovládať základy organizácie práce vo výrobnom a odbytom stredisku,
- ovládať zásady spoločenskej komunikácie,
- mať poznatky o zostavovaní jedálnych lístkov,
- ovládať tvorbu cien jedál,
- mať vedomosti o zásadách správnej výživy a životnom štýle.

b) Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- vykonávať základné spôsoby zmyslových skúšok akosti potravín,
- používať pracovné nástroje a zariadenie a ostatný inventár,
- urobiť výpočet spotreby surovín a kalkulovať ceny jedál, a nápojov,
- spracovávať jatočné mäso, ako aj mäso hydiny, rýb, morských živočíchov,
- pracovať s polotovarmi,
- ovláda techniku dokončovania jedál, úpravu na tanieri, ich expedíciu,
- uchovávať pokrmy v správnom prostredí počas výdaja,
- prijímať a registrovať objednávky jedál a účtovať ich,
- má schopnosť kultivovane komunikovať so zákazníkmi,
- voliť správne technologické postupy práce, pripraviť pracovisko, pracovné predmety a prostriedky,
- preukázať základné užívateľské práce s výpočtovou technikou,
- orientovať sa v nových technológiách a výrobkoch,
- prijímať a registrovať objednávky,
- technologické postupy prípravy bežných a zložitejších pokrmov teplej a studenej kuchyne, cukrárskych výrobkov a nápojov.

c) Požadované osobnostné predpoklady, vlastností a schopností

Absolvent sa vyznačuje:

- manuálnou zručnosťou v činnostiach konkrétneho odboru, adaptabilitou, kreativitou, disponibilitou, spoľahlivosťou, trpezlivosťou, dôslednosťou a presnosťou, schopnosťou spolupracovať, sebadisciplínou, mobilitou, schopnosťami pracovať v tíme, budovaním imidžu firmy, pozitívnym kontaktom so zákazníkom, samostatnou prácou, dodržovaním predpisov o ochrane spotrebiteľa, dodržiavaním firemnej kultúry, flexibilitou, profesionálnou hrdosťou, zodpovednosťou za zverený majetok, schopnosťou riešiť konfliktné situácie,
- požadovaným rozsahom zrakového poľa, priestorovým videním, rozlišovaním farieb a farebných odtieňov,
- rozlišovaním smeru zvuku a má kinestetický zmysel,
- rozlišovaním chuti, čuchových podnetov,
- kultivovanosťou vystupovania a vzhľadu, istotou, pohotovosťou svojho vystupovania, schopnosťou sociálneho kontaktu,
- odolnosťou voči senzorickej záťaži,
- krátkodobou pamäťou, praktickým a samostatným myslením a rozdeľovaním pozornosti.

7 Poskytovaný stupeň vzdelania

Úspešným absolvovaním školského vzdelávacieho programu, ktorý vychádza z tohto štátneho vzdelávacieho programu, môže žiak získať:

Stredné odborné vzdelanie ISCED 3C, ak úspešne ukončil posledný ročník trojročného vzdelávacieho programu v odbore 6445 H kuchár, kuchárka v strednej odbornej škole, ktorý sa ukončuje záverečnou skúškou. Cieľom záverečnej skúšky je overenie vedomostí, zručností a kompetencií žiakov v rozsahu učiva určeného vzdelávacími štandardmi tohto štátneho vzdelávacieho programu.

Absolvent získa vysvedčenie o záverečnej skúške a výučný list.

8 Organizácia prijímacieho konania

8.1 Všeobecné požiadavky

Na štúdium sa môžu prihlásiť žiaci 9. ročníka základnej školy, ktorých riadne vyplnené prihlášky na štúdium budú doručené v požadovanom termíne na súkromnú strednú odbornú školu.

Profilové predmety pre prijímaciu skúšku sú:

- slovenský jazyk a literatúra,
- anglický jazyk,
- biológia,
- informatika

8.2 Zdravotné požiadavky na uchádzača

Na prijatie do učebného odboru 6445H kuchár, kuchárka 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 nekompensovanými 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 imúnodeficitnými 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.

Uchádzač ktorý má zmenenú pracovnú schopnosť, pripojí k prihláške rozhodnutie príslušného všeobecného lekára o schopnosti študovať zvolený odbor podľa všeobecne záväzných právnych predpisov o prijímaní na štúdium na stredné školy.

8.3 Požiadavky na oblečenie pri nástupe žiaka na štúdium:

8.3.1 Pracovné oblečenie

Dievčatá

- biele tričko,
- zdravotné topánky (nie vsuvky),
- biele nohavice,
- biela pokrývka hlavy (šatka, čiapka),
- biela záštera,
- menovka.

Chlapci

- biele tričko,
- zdravotné topánky (nie vsuvky),
- biele nohavice,
- biela pokrývka hlavy (šatka, čiapka),
- biela záštera,
- menovka.

Používanie pracovného oblečenia je záväzné pre všetkých žiakov.

8.3.2 Zdravotný preukaz pre prácu s potravinami

Pri nástupe do našej školy v novom školskom roku musí mať žiak platný zdravotný preukaz. Žiaci musia mať zdravotný preukaz platný prvým dňom nástupu na praktické vyučovanie. Nie je dovolené nosenie „píringu“ na odkrytých častiach tela. Odborný výcvik budú žiaci vykonávajú v odborných učebniach a na určených pracoviskách (kmeňových, zmluvných) . Odborný výcvik sa môže vykonávať aj v čase školských prázdnin, prípadne v sobotu a v nedeľu podľa potreby.

8.4 Podmienky na zaistenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní

Výchova k bezpečnosti a ochrane zdravia, hygiene práce a ochrana pred požiarom je neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania. V priestoroch určených na vyučovanie žiakov je potrebné utvoriť podľa všeobecne záväzných právnych predpisov podmienky na zabezpečenie 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 praktické vyučovanie je potrebné podľa platných technických predpisov vytvoriť podmienky na bezpečnú prácu, dôkladne a jasne oboznámiť žiakov s predpismi o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, 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 poverená priamym dozorom obsiahnuť všetky pracovné miesta žiakov tak, aby mohla pri ohrození zdravia žiaka bezprostredne zasiahnuť. Žiaci majú zakázané vykonávať práce so zvýšeným nebezpečenstvom.

9 Organizácia záverečnej skúšky

9.1 Organizácia záverečnej skúšky

Organizácia záverečnej skúšky sa riadi ustanoveniami Vyhlášky Ministerstva školstva Slovenskej republiky č. 318/2008 Z.z.

Záverečnou skúškou sa ukončuje štúdium trojročného vzdelávacieho programu učebného odboru 6445 H kuchár/kuchárka v strednej odbornej škole.

Záverečná skúška sa člení na:

- písomnú časť
- praktickú časť
- ústnu časť

V písomnej časti záverečnej skúšky sa overujú vedomosti žiaka vo vyžrebovanej téme.

V praktickej časti záverečnej skúšky sa overujú zručnosti a schopnosti žiaka vo vyžrebovanej téme.

V ústnej časti záverečnej skúšky sa overujú vedomosti žiakov vo vyžrebovanej téme.

Témy na jednotlivé časti záverečnej skúšky s uvedením učebných pomôcok, ktoré môže žiak používať, schvaľuje na návrh predsedu predmetovej komisie riaditeľ školy do 31. marca.

Témy na písomnú časť a ústnu časť záverečnej skúšky vypracujú učitelia odborných predmetov v spolupráci s majstrami odbornej výchovy. Témy na praktickú časť záverečnej skúšky vypracujú majstri odbornej výchovy v spolupráci s učiteľmi odborných predmetov.

Na písomnú časť záverečnej skúšky sa určí 1 téma až 10 tém.

Písomná časť záverečnej skúšky trvá od 45 minút do 120 minút.

Písomná časť záverečnej skúšky sa organizuje tak, aby ju žiak ukončil v jednom dni.

Na praktickú časť záverečnej skúšky sa určí podľa náročnosti a špecifik odboru 1 téma až 15 tém, ktoré zahŕňajú charakteristické činnosti, na ktorých výkon sa žiaci pripravujú.

Praktická časť záverečnej skúšky trvá podľa povahy učebného odboru najviac 24 hodín. V odboroch, v ktorých si to charakter skúšky vyžaduje, môže praktická časť skúšky trvať až štyri týždne.

Praktická časť záverečnej skúšky môže byť individuálna alebo skupinová. Žiak môže na nej používať pomôcky uvedené v zadaní témy práce.

Pri konaní praktickej časti záverečnej skúšky sa za jednu hodinu praktickej časti záverečnej skúšky považuje čas 60 minút.

Na ústnu časť záverečnej skúšky sa určuje najmenej 25 tém.

Ústna časť záverečnej skúšky trvá najviac 15 minút. Príprava žiaka na ňu trvá podľa charakteru študijného alebo učebného odboru 15 minút až 30 minút.

Ústna časť záverečnej skúšky sa organizuje tak, aby ju žiak ukončil v jednom dni. V jednom dni môže komisia vyskúšať najviac 30 žiakov.

Záverečná skúška je verejná okrem jej písomnej časti.

Čas trvania skúšok žiakov so zdravotným znevýhodnením môže predseda skúšobnej komisie primerane predĺžiť.

9.2 Hodnotenie záverečnej skúšky

Skúšobná komisia pri celkovom hodnotení na záverečnej skúške alebo absolventskej skúške klasifikuje žiaka takto:

a) prospel s vyznamenaním, ak nemá

na záverečnej skúške z praktickej časti záverečnej skúšky prospech horší ako výborný a na písomnej časti skúšky a ústnej časti skúšky priemerný prospech horší ako 1,5 a v odborných učilištiach stupeň prospechu z odborného výcviku v poslednom ročníku horší ako chválitebný,

b) prospel veľmi dobre, ak nemá

na záverečnej skúške z praktickej časti skúšky prospech horší ako chválitebný a na písomnej časti skúšky a ústnej časti skúšky prospech horší ako chválitebný a v odborných učilištiach stupeň prospechu z odborného výcviku v poslednom ročníku horší ako chválitebný,

c) prospel, ak nemá

na záverečnej skúške z písomnej časti skúšky, praktickej časti skúšky a ústnej časti skúšky stupeň prospechu nedostatočný,

d) neprospel, ak má

na záverečnej skúške z niektorej časti skúšky stupeň prospechu nedostatočný,

10 Organizácia vyučovania

Príprava v školskom vzdelávacom programe Stravovacie služby v učebnom odbore 6445H kuchár/ kuchárka zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Výučba je organizovaná v týždňových cykloch – strieda sa jeden týždeň teoretického vyučovania a jeden týždeň odborného výcviku. Počas vyučovacieho dňa je stanovená jedna prestávka v dĺžke 50 minút zabezpečenie stravovacích potrieb žiakov a zamestnancov.

Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy v Dome odborov na ulici Antona Bernoláka 51 blok B v Žiline. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky, a informatiky a biológie, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, zloženia a skladovania potravín, výživy, stolovania, technológie prípravy pokrmov a pod.

V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a najmä praktické zručnosti na úseku obsluhy. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku na pracoviskách hotela Slovan a reštaurácie Hokejka. Tieto reštaurácie sú základom odbornej prípravy žiakov v tomto učebnom odbore. Prevádzkové podmienky reštaurácií umožnia žiakom podieľať sa na výrobe a distribúcii pokrmov pre školské a podnikové stravovanie, hotových a minútkových jedál pre širokú verejnosť vrátane bežnej a príležitostnej obsluhy pri rôznych gastronomických akciách. Roznášku jedál zabezpečujú žiaci pod dozorom majstrov odborného výcviku. Pri zabezpečovaní stravovania pre verejnosť si žiaci osvojujú potrebné návyky spojené s prípravou pokrmov, s ich predbežným spracovaním a úpravou, so spôsobmi tepelných úprav jednotlivých jedál, spoznávaním surovín, korenín, nápojov a ich zložením, vlastnosťami a technológiou ich výroby, zásadami uplatňovania gastronomických pravidiel pri zostavovaní menu a jedálnych lístkov, s dodržiavaním zásad bezpečnosti i hygieny, s programom HACCP, s receptúrami bežných i náročných jedál, prípravou pokrmov cudzích kuchýň. Ďalšie odborné zručnosti žiaci získavajú pri rôznych spoločenských akciách organizovaných v uvedených reštauráciách pri komerčných objednávkach. Dôvodom takejto organizácie je skutočnosť, aby si žiaci precvičili a vyskúšali aj také zručnosti, situácie a javy, ktoré sa v bežnej praxi vyskytujú zriedkavo. Plánujeme realizovať spoločenské akcie pri príležitosti organizovania rôznych domácich a zahraničných seminárov a sympózií, športových stretnutí, spoločenských akcií. Časť odborného výcviku máme zabezpečenú zmluvnými vzťahmi s fyzickými a právnickými osobami.

11 Personálne zabezpečenie

Stabilizovaný pedagogický zbor vrátane majstrov odborného výcviku tvorí 7 učiteľov a 6 majstrov odborného výcviku z ktorých niektorí pracujú na čiastočný pracovný úväzok. Všetci učelia aj majstri odborného výcviku spĺňajú požiadavky na odbornú a pedagogickú spôsobilosť.

11.1 Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy

Manažment školy považuje za prioritnú úlohu zabezpečiť:

- uvádzanie začínajúcich učiteľov do pedagogickej praxe,
- príprava pedagogických zamestnancov na zvyšovanie si svojich kompetencií, hlavne schopností efektívne pracovať s IKT,
- príprava pedagogických zamestnancov na tvorbu školského vzdelávacieho programu,
- motivovanie pedagogických zamestnancov pre neustále sebavzdelávanie, vzdelávanie, zdokonaľovanie profesijnej spôsobilosti,
- zdokonaľovanie osobnostných vlastností pedagogických zamestnancov, spôsobilosti pre tvorbu efektívnych vzťahov, riešenie konfliktov, komunikáciu a pod.,
- sprostredkovanie pedagogickým pracovníkom najnovšie poznatky (inovácie) z metodiky vyučovania jednotlivých predmetov, pedagogiky a príbuzných vied, ako aj z odboru,
- príprava pedagogických zamestnancov na výkon špecializovaných funkcií, napr. triedny učiteľ atď.,
- príprava pedagogických zamestnancov pre výkon činností nevyhnutných pre rozvoj školského systému, napr. pedagogický výskum, tvorba ŠkVP, tvorba štandardov, tvorba pedagogickej dokumentácie (pokiaľ bude v platnosti v dobiehajúcich ročníkoch), atď.,
- príprava pedagogických zamestnancov pre prácu s modernými materiálmi prostriedkami: videoteknikou, výpočtovou technikou, multimédiami a pod.,
- zhromažďovanie a rozširovanie progresívnych skúsenosti z pedagogickej a riadiacej praxe, podnecovať a rozvíjať tvorivosť pedagogických zamestnancov,
- sprostredkovanie operatívneho a časovo aktuálneho transferu odborných a metodických informácií prostredníctvom efektívneho informačného systému,
- príprava pedagogických zamestnancov na získanie prvej a druhej atestácie.

12 Vnútorý systém hodnotenia a klasifikácie žiakov

Pri hodnotení žiakov škola vychádza z Metodického pokynu č.21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl, ktorú vydalo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu SR. Klasifikácia prebieha podľa vypracovaného a schváleného klasifikačného poriadku. Predmetom hodnotenia je úroveň dosiahnutých vedomostí a zručností podľa platných učebných osnov a vzdelávacích štandardov. Výsledky žiakov sa hodnotia priebežne na základe kritérií, s primeranou náročnosťou a pedagogickým taktom. Podklady pre hodnotenie sa získavajú sústavným sledovaním výkonu žiaka a jeho pripravenosti na vyučovanie, rôznymi metódami a prostriedkami hodnotenia, analýzou činnosti žiaka, konzultáciami s ostatnými učiteľmi vrátane výchovného poradcu a zamestnancov pedagogicko-psychologických poradní, rozhovormi so žiakom, jeho rodičmi, ale aj v úzkej spolupráci učiteľov a majstrov odborného výcviku. Pri hodnotení sa využívajú kritériá hodnotenia na zabezpečenie jeho objektivity. Žiaci sú s každým hodnotením oboznámení primeranou formou.

Presné a konkrétne pravidlá hodnotenia sú uvedené v učebných osnovách jednotlivých predmetov, sú prerokované a schvaľované v predmetových komisiách a v pedagogickej rade školy

13 Vnútorý systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy

Je účinným nástrojom zabezpečenia harmonickej organizácie celého výchovno-vzdelávacieho procesu a ďalších školských aktivít. Naša škola bude využívať štandardné spôsoby hodnotenia: formatívne a sumatívne. Formatívne hodnotenie použijeme na zvýšenie kvality výchovy a vzdelávania. Sumatívne hodnotenie použijeme na rozhodovanie. Vnútorý systém kontroly by sa mal zameriavať hlavne na celkový priebeh výchovno-vzdelávacej činnosti na škole, na tvorbu školských vzdelávacích programov, na dodržiavanie plnenia plánov predmetových komisií,

Na zabezpečenie vyučovania didaktickou technikou a ostatným materiálno-technickým vybavením, na hodnotenie žiakov počas vyučovacej hodiny s uplatnením sebahodnotenia žiaka, na vystupovanie a rečovú kultúru vyučujúcich, na uplatňovanie didaktických zásad, na mimoškolskú činnosť učiteľov, ale aj na kontrolnú činnosť výchovného poradcu, činnosť ekonomického úseku a upratovačiek.

Na hodnotenie pedagogických a odborných zamestnancov školy použijeme tieto metódy:

- pozorovanie (hospitácie),
- autoevalvácia,
- hodnotiaci rozhovor na základe pozorovania a autoevalvácie,
- výsledky žiakov, ktorých učiteľ vyučuje (prospech, žiacke súťaže, úspešnosť prijatia žiakov na vyšší stupeň školy a pod.),
- hodnotenie výsledkov pedagogických zamestnancov v oblasti ďalšieho vzdelávania, tvorby učebných pomôcok, mimoškolskej činnosti a pod.,
- hodnotenie pedagogických a odborných zamestnancov manažmentom školy,
- vzájomné hodnotenie učiteľov (čo si vyžaduje aj vzájomné hospitácie a „otvorené hodiny“),
- hodnotenie učiteľov žiakmi.

14 Rámcový učebný plán učebného odboru 6445 H kuchár, kuchárka

Názov školy:	Súkromná stredná odborná škola, Dom odborov Anto Bernoláka 51 blok B, Žilina
Sídlo školy:	Dom odborov, Antona Bernoláka 51 blok B, 010 01 Žilina
Kód a názov ŠVP:	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru:	6445 H kuchár / kuchárka
Stupeň vzdelávania:	stredné odborné vzdelanie - ISCED 3C
Dĺžka štúdia:	3 roky
Forma štúdia:	denná
Vyučovací jazyk:	slovenský
Platnosť učebného plánu:	od 1. 9. 2021 začínajúc 1. ročníkom

Kategorie a názvy vzdelávacích oblastí	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku				
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Spolu	Disp.h. ^{m)}
Všeobecné vzdelávanie					
Jazyk a komunikácia					
Slovenský jazyk a literatúra ^{d)}	2	2	2	6	2
Anglický jazyk ^{b),e)}	3	3	3,5	9,5	2
Človek a hodnoty					
Etická/náboženská výchova ^{f)}	1	-	-	1	-
Človek a spoločnosť					
Občianska náuka ^{g)}	1	1	-	2	1
Človek a príroda					
Biológia	1	-	-	1	-
Matematika a práca s informáciami					
Matematika ⁱ⁾	2	2	-	4	2
Informatika ^{b)}	1	1	1	3	2
Zdravie a pohyb					
Telesná a športová výchova ^{b), j)}	2	1,5	1	4,5	-
Odborné vzdelávanie					
Teoretické vzdelávanie					
Ekonomika a podnikanie	-	2	2	4	1
Úvod do sveta práce (právna náuka)	-	-	1	1	
Potraviny a výživa	1	1	1	3	
Technológia	4	2,5	2	8,5	1,5
Stolovanie	-	1	1	2	1,5
Hospodárske výpočty v gastronómii	-	1	1	2	
Praktická príprava					
Odborný výcvik ⁱ⁾	15	17,5	17,5	50	-
Týždenne ^{a)}	33	35,5	33	101,5	11,5

Účelové kurzy - počet hodín					
Účelové cvičenia ^{p)}	6	6	6	18	
Kurz na ochranu života a zdravia ^{n), o)}	-	18	-	18	
Kurz pohybových aktivít v prírode ^{q)}	15	-	-	15	

Prehľad využitia týždňov

Činnosť	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	33	33	30
Záverečná skúška	-	-	1
Časová rezerva (účelové kurzy, opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie a iné)	7	7	5
Spolu týždňov	40	40	36

Poznámky k učebnému plánu:

- Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je minimálne 33 hodín a maximálne 35 hodín, za celé štúdium minimálne 99 hodín, maximálne 105 hodín. Výučba v učebných odboroch sa realizuje v 1. a 2. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 3. ročníku v rozsahu 30 týždňov. Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na kurz na ochranu života a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode ap. a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.
- Trieda sa môže deliť na skupiny podľa potrieb odboru štúdia a podmienok školy.
- Hodnotenie a klasifikácia vyučovacích predmetov sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- Výučba slovenského jazyka a literatúry sa v učebných odboroch realizuje s dotáciou minimálne v rozsahu 1,5 vyučovacích hodín v 1 ročníku, minimálne v rozsahu 1 vyučovacej hodiny v 2. a 3. ročníku.
- Vyučuje sa jeden z jazykov: jazyk anglický. Výučba prvého cudzieho jazyka sa v učebných odboroch realizuje minimálne v rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín v 1., 2. ročníku a 2 týždenných vyučovacích hodín v 3. ročníku. Druhý cudzí jazyk sa môže vyučovať ako voliteľný predmet z časovej dotácie disponibilných hodín minimálne v rozsahu 2 týždenných vyučovacích hodín v ročníku.
- Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ sú predmety náboženská výchova v alternatíve s etickou výchovou. Predmety etická výchova/ náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov.
- Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet občianska náuka.
- Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ v našej škole je predmet chémia.
- Súčasťou vzdelávacej oblasti Matematika a práca s informáciami sú predmety matematika a informatika, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Výučba matematiky sa v učebných odboroch realizuje s dotáciou minimálne 2 hodín týždenne za celé štúdium.
- Súčasťou vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ je predmet telesná a športová výchova. Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do maximálne dvojhodinových celkov. Vzhľadom na to, že škola má telocvičňu prenajatú v priestoroch mimo hlavného areálu, využívame možnosť dvojhodinových celkov.
- Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou a na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vzdelávania a praktickej prípravy možno spájať do viachodinových celkov.

- l) Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov v rozsahu minimálne 1520 hodín za štúdium, čo je podmienkou vykonania záverečnej skúšky. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou praktických cvičení (v laboratóriách, dielňach, odborných učebniach, cvičných firmách a pod.) a odborného výcviku. Na praktických cvičeniach a odbornom výcviku sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky všeobecne záväzných právnych predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy je stanovený všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- m) Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v školskom vzdelávacom programe a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciaciu štúdia na strednej škole. O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania podľa návrhu predmetových komisií a po prerokovaní v pedagogickej rade. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. Disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné a odborné vzdelávanie.
- n) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode, ktoré sú uvedené v učebnom pláne školského vzdelávacieho programu.
- o) Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v druhom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín, resp. 5 dní pri realizácii internátnou formou.
- p) Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňuje sa jedno v každom ročníku štúdia, 6 hodín v teréne.
- q) Kurz pohybových aktivít v prírode – plavecký kurz sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa jeden v 1. ročníku štúdia.

15 Učebné osnovy predmetov

15.1 Všeobecné vzdelávanie

15.1.1 Slovenský jazyk a literatúra

Názov predmetu	Slovenský jazyk a literatúra
Časový rozsah výučby	2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín
Ročník	prvý
Kód a názov študijného odboru	6445 H kuchár / kuchárka
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Predmet slovenský jazyk a literatúra(SJL) sa skladá z dvoch častí: slovenský jazyk a literatúra. Obe tieto časti majú samostatné učebné osnovy. Predmet slovenský jazyk a literatúra v uvedených študijných odboroch svojím obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje ho a prehľbuje. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov. Konceptiu vyučovania slovenského jazyka (SJ) určujú základné princípy, ktoré sú odrazom spoločenských požiadaviek: princíp spojenia školy so životom a primeranosti ku stupňu intelektuálneho vývinu žiakov, princíp všestrannej edukácie a princíp vedeckosti. Vyučovanie SJ spája s vednou disciplínou (jazykovedou) predovšetkým zacielenie na komunikatívnu funkciu jazyka. Ďalej vychádza z príbuzných vedných disciplín, filozofie, psychológie, psycholingvistiky, pedagogiky, teórie informácie a komunikácie atď. Vyučovanie SJ zabezpečuje rovnaký podiel logicko-myšlienkových a tvorivých komunikatívnych činností a poznatkov, činnosti sú rovnocenným štruktúrnym prvkom cieľa a obsahu ako poznatky, a to rovnocenne v písanej a hovorenej forme. Jazyková časť predmetu sa zaoberá problematikou jazyka ako nástroja myslenia a komunikácie medzi ľuďmi. Jazyk je zdrojom osobného a kultúrneho obohatenia jazyka. Dôraz sa kladie na rozvoj komunikácie, interaktívne rozvíjanie komunikačných nástrojov, na tvorbu jazykových prejavov, prácu s informáciami čitateľskú gramotnosť, schopnosť argumentovať, zapojiť sa do diskusie, obhájiť svoj názor. V popredí vyučovania je analýza a interpretácia textov. Literárna časť sa zameriava na literárnu teóriu. Rozvíja myslenie žiakov. Učí ich využívať medzipredmetové vzťahy. Rozvíja čitateľské a interpretačné schopnosti žiakov. Náročnosť učiva v jednotlivých ročníkoch primerane vzrastá podľa schopnosti žiakov, posilňuje sa aj jeho výchovná stránka, medzipredmetové vzťahy (občianskou náukou, etickou výchovou, náboženskou výchovou, dejepisom, ekonomikou, úvodom do sveta práce, ...) i medzizložkové (s literárnou zložkou). Výber a štruktúra jazykového učiva umožňuje hlbšie poznať systém jazyka a jeho jednotlivé roviny. Kladie dôraz na rozvoj spisovného vyjadrovania žiakov začlenením štylistických a textových cvičení tam, kde to vyžaduje charakter učiva.

Dôsledne sa dbá o rozvíjanie intelektovej, mravnej a citovej stránky osobnosti žiaka.

Tento predmet patrí do vzdelávacej oblasti Jazyk a komunikácia.

Úlohou predmetu slovenský jazyk a literatúra tvoria dve tesne zviazané a obsahovo sa prelínajúce zložky, a to jazyková a literárna. Cieľom oboch zložiek je viesť žiakov k uvedomeniu si jazykovej a kultúrnej pestrosti nielen v rámci Európy a sveta, ale aj v rámci jednotlivých sociálnych prostredí. Cez pochopenie významu jazyka pre národnú kultúru by mali žiaci dospieť k chápaniu odlišností, tolerancii a orientácii v multikultúrnom prostredí. Základom literárnej zložky je postupné rozvíjanie čitateľských kompetencií od analytického čítania až po schopnosť pracovať s významom literárneho textu na vyššej individuálnej úrovni spracovania (syntetické a hodnotiace čítanie).

Výchovno-vzdelávacie ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu slovenský jazyk a literatúra je sprostredkovať žiakom súbor vedomostí, zručnosti a kompetencií zo slovenskej a svetovej literatúry, z oblasti komunikácie a slohu a na ich základe sa aktívne podieľať na intelektuálnom, citovom a mravnom rozvoji žiaka, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kompetencie, ktoré by sa mali stať východiskom pre ďalšie vzdelávanie, sebazvdelávanie a základom pre aktívny celoživotný kontakt s literatúrou a umením. Žiaci nadobudnú presvedčenie o užitočnosti teoretických poznatkov a praktických zručnosti, že slovenský jazyk a literatúra formujú jazykovo zdatnú komunikatívnu a kultúrnu osobnosť.

Vyučovanie smeruje k tomu, aby žiaci dokázali:

- vyhľadávať, spracúvať a používať informácie z literárnych prameňov,
- adekvátne komunikovať s prihliadnutím na komunikačnú situáciu (verbálna a neverbálna),
- pri písomnom prejave aplikovať pravopisnú normu,
- verejne prezentovať a obhájiť vlastný názor,
- aplikovať jazykovedné vedomosti na vecné a umelecké texty,
- reprodukovat' vecný a umelecký text (doslovne, podrobne, stručne),
- vytvoriť vlastný text na základe stanoveného žánru (slohového postupu, jazykového štýlu),
- plynulo čítať súvislý text,
- recitovať prozaické a básnické dielo a dodržiavať zásady rétoriky,
- aplikovať literárno-teoretické vedomosti na literárne texty,
- odlíšiť lyrické, epické a dramatické texty,
- analyzovať literárny text po štylisticko-lexikálnej a kompozičnej stránke,
- interpretovať význam výpovede literárneho diela, argumentovať výsledkami štruktúrálnofunkčnej analýzy diela,
- uvádzať fakty a citovať iné zdroje,
- hodnotiť dielo v kontexte doby jeho vzniku (v dobovom kontexte),
- hodnotiť dielo zo subjektívneho stanoviska a v súčasnom kontexte,
- vo forme referátu alebo diskusného príspevku napísať alebo verejne predniesť ucelenú analýzu, interpretáciu a hodnotenie diela.

Hodnotenie:

Pri hodnotení žiakov sa vychádza z metodického pokynu č. 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl podľa článku (vybrať podľa predmetu popísať a nastaviť kritéria podľa dohody v PK).

Kľúč hodnotenia písomných prác:

100 - 90%	výborný
89 - 78%	chválitebný
77 - 65%	dobrý
64 - 51%	dostatočný
50% a menej	nedostatočný

Kľúč hodnotenia praktických prác:

100 - 90%	výborný
89 - 78%	chválitebný
77 - 65%	dobrý
64 - 51%	dostatočný
50% a menej	nedostatočný

Kľúč hodnotenia praktických prác vychádza z percentuálnej úrovne zvládnutia, konkrétnej praktickej činnosti. Praktická práca sa hodnotí okamžite po jej skončení alebo v jej priebehu.

Stratégia vyučovania 1. ročník

Pri vyučovaní predmetu slovenský jazyk a literatúra sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Komunikácia	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Situačné a simulačné metódy - hranie rolí Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Diskusia, rozhovor, modelové situácie
Práca s informáciami	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a

	Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Motivačné a aktivačné metódy	individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Diskusia, rozhovor
Sloh	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Diskusia, rozhovor
Bežná komunikácia, hovorový štýl	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Diskusia, rozhovor
Úvod do štúdia literatúry	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Diskusia, rozhovor
Staroveká literatúra	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Diskusia, rozhovor
Stredoveká literatúra	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Diskusia, rozhovor
Humanizmus a renesancia	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Diskusia, rozhovor
Barok	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, Diskusia, rozhovor
Klasicizmus	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Diskusia, rozhovor
Oficiálna komunikácia, administratívny štýl	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Diskusia, rozhovor

Pracovná komunikácia	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Diskusia, rozhovor
Grafické jazykové prostriedky	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Diskusia, rozhovor
Slovná zásoba, lexika	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Diskusia, rozhovor
Slovníky	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Diskusia, rozhovor
Obohacovanie slovej zásoby	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou. Diskusia, rozhovor

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Komunikácia	Hlincová a kol.: Slovenský jazyk pre 1.- 4.roč. SŠ, SPN Bratislava, 2007	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	písacie potreby odborná literatúra	Internet knižnica
Práca s informáciami	Hlincová a kol.: Slovenský jazyk pre 1.- 4.roč. SŠ, SPN Bratislava, 2007 Caltíková a kol.: Slovenský jazyk pre 1. ročník SŠ, OrbisPictusIstropolitana, Bratislava, 2006 Caltíková a kol.: Slovenský jazyk pre 1. ročník SŠ – cvičebnica, OrbisPictusIstropolitana, Bratislava, 2006	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	písacie potreby odborná literatúra	Internet knižnica
Sloh	Hlincová a kol.: Slovenský jazyk pre 1.- 4.roč. SŠ, SPN Bratislava, 2007	Dataprojektor PC Tabuľa	písacie potreby odborná literatúra	Internet knižnica

	Caltíková a kol.: Slovenský jazyk pre 1. ročník SŠ, OrbisPictusIstropolitana, Bratislava, 2006 Caltíková a kol.: Slovenský jazyk pre 1. ročník SŠ – cvičebnica, OrbisPictusIstropolitana, Bratislava, 2006	Interaktívna tabuľa		
Bežná komunikácia, hovorový štýl	Hlincová a kol.: Slovenský jazyk pre 1.- 4.roč. SŠ, SPN Bratislava, 2007 Caltíková a kol.: Slovenský jazyk pre 1. ročník SŠ, OrbisPictusIstropolitana, Bratislava, 2006 Caltíková a kol.: Slovenský jazyk pre 1. ročník SŠ – cvičebnica, OrbisPictusIstropolitana, Bratislava, 2006	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	písacie potreby odborná literatúra	Internet knižnica
Úvod do štúdia literatúry	Obert a kolektív: Literatúra pre 1. ročník gymnázií a stredných škôl, Vydavateľstvo Poľana, s.r.o., Bratislava 2006 Ihnátová a kolektív: Čítanka pre 1. ročník gymnázií a stredných škôl, Vydavateľstvo LITERA, Bratislava 1994	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	písacie potreby odborná literatúra	Internet knižnica
Staroveká literatúra	Obert a kolektív: Literatúra pre 1. ročník gymnázií a stredných škôl, Vydavateľstvo Poľana, s.r.o., Bratislava 2006 Ihnátová a kolektív: Čítanka pre 1. ročník gymnázií a stredných škôl, Vydavateľstvo LITERA, Bratislava 1994	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	písacie potreby odborná literatúra	Internet knižnica
Stredoveká literatúra	Obert a kolektív: Literatúra pre 1. ročník gymnázií a stredných škôl, Vydavateľstvo Poľana, s.r.o., Bratislava 2006 Ihnátová a kolektív: Čítanka pre 1. ročník gymnázií a stredných škôl, Vydavateľstvo LITERA, Bratislava 1994	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	písacie potreby odborná literatúra	Internet knižnica
Humanizmus a renesancia	Obert a kolektív: Literatúra pre 1. ročník gymnázií a stredných škôl, Vydavateľstvo Poľana, s.r.o., Bratislava 2006 Ihnátová a kolektív: Čítanka pre 1. ročník gymnázií a stredných škôl, Vydavateľstvo LITERA, Bratislava 1994	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	písacie potreby odborná literatúra	Internet knižnica

Barok	Obert a kolektív: Literatúra pre 1. ročník gymnázií a stredných škôl, Vydavateľstvo Poľana, s.r.o., Bratislava 2006 Ihnátová a kolektív: Čítanka pre 1. ročník gymnázií a stredných škôl, Vydavateľstvo LITERA, Bratislava 1994	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	písacie potreby odborná literatúra	Internet knižnica
Klasicizmus	Obert a kolektív: Literatúra pre 1. ročník gymnázií a stredných škôl, Vydavateľstvo Poľana, s.r.o., Bratislava 2006 Ihnátová a kolektív: Čítanka pre 1. ročník gymnázií a stredných škôl, Vydavateľstvo LITERA, Bratislava 1994	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	písacie potreby odborná literatúra	Internet knižnica
Oficiálna komunikácia, administratívny štýl	Caltíková a kol.: Slovenský jazyk pre 1. ročník SŠ, OrbisPictusIstropolitana, Bratislava, 2006 Caltíková a kol.: Slovenský jazyk pre 1. ročník SŠ – cvičebnica, OrbisPictusIstropolitana, Bratislava, 2006	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	písacie potreby odborná literatúra	Internet knižnica
Pracovná komunikácia	Hlincová a kol.: Slovenský jazyk pre 1.- 4.roč. SŠ, SPN Bratislava, 2007 Caltíková a kol.: Slovenský jazyk pre 1. ročník SŠ, OrbisPictusIstropolitana, Bratislava, 2006 Caltíková a kol.: Slovenský jazyk pre 1. ročník SŠ – cvičebnica, OrbisPictusIstropolitana, Bratislava, 2006	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	písacie potreby odborná literatúra	Internet knižnica
Grafické jazykové prostriedky	Hlincová a kol.: Slovenský jazyk pre 1.- 4.roč. SŠ, SPN Bratislava, 2007 Caltíková a kol.: Slovenský jazyk pre 1. ročník SŠ, OrbisPictusIstropolitana, Bratislava, 2006 Caltíková a kol.: Slovenský jazyk pre 1. ročník SŠ – cvičebnica, OrbisPictusIstropolitana, Bratislava, 2006	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	písacie potreby odborná literatúra	Internet knižnica
Slovná zásoba, lexika	Hlincová a kol.: Slovenský jazyk pre 1.- 4.roč. SŠ, SPN Bratislava, 2007 Caltíková a kol.: Slovenský jazyk pre 1. ročník SŠ, OrbisPictusIstropolitana,	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	písacie potreby odborná literatúra	Internet knižnica

	Bratislava, 2006 Caltíková a kol.: Slovenský jazyk pre 1. ročník SŠ – cvičebnica, OrbisPictusIstropolitana, Bratislava, 2006			
Slovníky	Hlincová a kol.: Slovenský jazyk pre 1.- 4.roč. SŠ, SPN Bratislava, 2007 Caltíková a kol.: Slovenský jazyk pre 1. ročník SŠ, OrbisPictusIstropolitana, Bratislava, 2006 Caltíková a kol.: Slovenský jazyk pre 1. ročník SŠ – cvičebnica, OrbisPictusIstropolitana, Bratislava, 2006	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	písacie potreby slovníky	Internet knižnica
Obohacovanie slovnej zásoby	Hlincová a kol.: Slovenský jazyk pre 1.- 4.roč. SŠ, SPN Bratislava, 2007 Caltíková a kol.: Slovenský jazyk pre 1. ročník SŠ, OrbisPictusIstropolitana, Bratislava, 2006 Caltíková a kol.: Slovenský jazyk pre 1. ročník SŠ – cvičebnica, OrbisPictusIstropolitana, Bratislava, 2006	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	písacie potreby odborná literatúra	Internet knižnica

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Slovenský jazyk a literatúra				2 hod. týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku/Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Úvod do predmetu, Oboznámenie s hodnotením v predmete ŠKVP	1					
Komunikácia	3		Žiak má:	Žiak:		
Podstata jazykovej komunikácie, komunikačný reťazec	1		Vysvetliť pojem komunikácia, komunikačný reťazec	Vysvetlil pojem komunikácia, komunikačný reťazec	Ústne skúšanie Práca s textom Prezentácia Skupinová práca	Ústne skúšanie
Druhy komunikácie (priama, nepriama, verbálne, neverbálna, súkromná, verejná) spoločenské zásady komunikácie, efektívna, devalvujúca a asertívna komunikácia	1		Charakterizovať druhy komunikácie, popísať spoločenské zásady komunikácie, vysvetliť efektívnu, devalvujúcu a asertívnu komunikáciu	Charakterizoval druhy komunikácie, popísal spoločenské zásady komunikácie, vysvetlil efektívnu, devalvujúcu a asertívnu komunikáciu	Ústne skúšanie Práca s textom Prezentácia Skupinová práca	Ústne skúšanie
Komunikačné situácie	1		Vedieť vhodne reagovať na rôzne komunikačné situácie	Vedel vhodne reagovať na rôzne komunikačné situácie	Skupinová práca	Ústne skúšanie
Práca s informáciami	5		Žiak má:	Žiak:		
Informácia, dezinformácia, propagácia, propaganda	1		Vysvetliť rozdiely medzi pojmami Informácia, dezinformácia, propagácia, propaganda	Vysvetlil rozdiely medzi pojmami Informácia, dezinformácia, propagácia, propaganda	Ústne skúšanie Práca s textom Skupinová práca	Ústne skúšanie Písomné skúšanie
Získavanie informácií, zdroje informácií	1		popísať zdroje informácií, vedieť vyhľadať informácie	popísal zdroje informácií, vyhľadal informácie	Ústne skúšanie.Práca s textom	Ústne skúšanie Písomné skúšanie
Spracovanie informácií	1		vedieť spracovať informácie, spracovať text, vedieť nájsť kľúčové slová	Vedel spracovať informácie, spracoval text, vedel nájsť kľúčové slová	Ústne skúšanie Práca s textom Skupinová práca	Ústne skúšanie Písomné skúšanie
Citácia, voľná citácia, parafráza	1		Vedieť charakterizovať a použiť citáciu, voľnú citáciu a parafrázu	Vedel charakterizovať a použil citáciu, voľnú citáciu a parafrázu	Ústne skúšanie Práca s textom Skupinová práca	Ústne skúšanie Písomné skúšanie

Využitie informácií, učenie sa	1		Definovať proces učenia, druhy učenia, funkčnú gramotnosť, základné učebné typy, vedieť ako sa efektívne učiť	Definoval proces učenia, druhy učenia, funkčnú gramotnosť, základné učebné typy, vedel ako sa efektívne učiť	Ústne skúšanie Práca s textom Skupinová práca	Ústne skúšanie Písomné skúšanie
Sloh	3		Žiak má:	Žiak:		
Jazykové štýly, štýlotvorné činitele, využitie jazykových štýlov	1		Rozoznať jednotlivé jazykové štýly primerane situácii	Rozoznal jednotlivé jazykové štýly primerane situácii, vhodne využíval jazykové štýly	Ústne skúšanie Práca s textom Skupinová práca	Ústne skúšanie Písomné skúšanie
Využitie jazykových štýlov	1		Vedieť vhodne využívať jazykové štýly	Vedel vhodne využívať jazykové štýly	Ústne skúšanie Práca s textom Skupinová práca	Ústne skúšanie Písomné skúšanie
Slohové postupy a slohové útvary/žánre	1		Poznať slohové postupy a ich znaky, vedieť priradiť slohové útvary	Poznal slohové postupy a ich znaky, vedel priradiť slohové útvary	Ústne skúšanie Práca s textom Skupinová práca	Ústne skúšanie Písomné skúšanie
Bežná komunikácia, hovorový štýl	6		Žiak má:	Žiak:		
Hovorový štýl, znaky hovorového štýlu	1		Charakterizovať hovorový štýl, Poznať znaky hovorového štýlu	Charakterizoval hovorový štýl, Poznal znaky hovorového štýlu	Ústne skúšanie Práca s textom Skupinová práca	Ústne skúšanie Písomné skúšanie
Dialogické útvary hovorového štýlu	1		Vymenovať a charakterizovať dialogické prejavy bežnej komunikácie (hovorového štýlu) poznať zásady dialogických útvarov	Vymenoval a charakterizoval dialogické prejavy bežnej komunikácie (hovorového štýlu) poznal zásady dialogických útvarov	Ústne skúšanie Práca s textom Skupinová práca	Ústne skúšanie Písomné skúšanie
Monologické útvary hovorového štýlu	1		Vymenovať a charakterizovať monologické prejavy bežnej komunikácie (hovorového štýlu) poznať zásady monologických útvarov	Vymenoval a charakterizoval monologické prejavy bežnej komunikácie (hovorového štýlu) poznal zásady monologických útvarov	Ústne skúšanie Práca s textom Skupinová práca	Ústne skúšanie Písomné skúšanie
Monologické útvary hovorového štýlu: súkromný list	1		Poznať kompozíciu a obsah súkromného listu, vedieť napísať súkromný list	Poznal kompozíciu a obsah súkromného listu, vedel napísať súkromný list	Ústne skúšanie Práca s textom Skupinová práca	Písomné skúšanie

Príprava na I. písomnú prácu zo SJL, rozprávanie, rozprávací slohový postup	1		Poznať rozprávací slohový postup a jeho zásady, rozprávanie	Poznal rozprávací slohový postup a jeho zásady, rozprávanie	Individuálna práca	Písomné skúšanie
I. Písomná práca zo SJL	1		Poznať rozprávací slohový postup a jeho zásady, rozprávanie	Poznal rozprávací slohový postup a jeho zásady, rozprávanie	Individuálna práca	Písomné skúšanie
Úvod do štúdia literatúry	3		Žiak má:	Žiak:		
Podstata umenia a jeho spoločenská funkcia, druhy umenia	1		Vedieť čo je umenie a aká je jeho spoločenská funkcia, poznať čo ešte je umenie a čo nie, pozná rôzne druhy umenia	Vedel čo je umenie a aká je jeho spoločenská funkcia, poznal čo ešte je umenie a čo nie, poznal rôzne druhy umenia	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Literárne druhy a literárne žánre	1		Charakterizovať a poznať základné literárne druhy a žánre, definovať rozdiely medzi nimi	Charakterizoval a poznal základné literárne druhy a žánre, definoval rozdiely medzi nimi	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne skúšanie
Základné umelecké prostriedky, vyvodenie pojmov anafora, metafora, identifikácia bás. prirôvania	1		Vyhľadať v texte známej básne anaforu a prirôvanie Rozumieť podstate metafory, reprodukovať jej definíciu a určiť ju v texte známej básne	Vyhľadal v texte známej básne anaforu a prirôvanie Rozumel podstate metafory, reprodukovať jej definíciu a určiť ju v texte známej básne	Ústne skúšanie Práca s textom Skupinová práca	Ústne skúšanie Písomné skúšanie
Staroveká literatúra	2		Žiak má:	Žiak:		
Orientálna literatúra	1		Charakterizovať orientálnu literatúru, vymenovať základných predstaviteľov a ich tvorbu	Charakterizoval orientálnu literatúru, vymenoval základných predstaviteľov a ich tvorbu	Ústne skúšanie Práca s textom Skupinová práca	Ústne skúšanie Písomné skúšanie
Antická literatúra: grécka a rímska- vyvodenie pojmu divadelnej hry, tragédie- Sofokles: Antigona	1		Charakterizovať antickú literatúru, vymenovať základných predstaviteľov a ich tvorbu, definovať obsah Antigony	Charakterizoval antickú literatúru, vymenoval základných predstaviteľov a ich tvorbu, definoval obsah Antigony	Ústne skúšanie Práca s textom Skupinová práca	Ústne skúšanie Písomné skúšanie
Stredoveká literatúra	2		Žiak má:	Žiak:		
Špecifické črty staršej literatúry- napodobňovanie transcendentálnosť, alegória, symbolika, idealizované typizovanie, synkretizmus Stredoveké európske lit.	1		Charakterizovať stredovekú literatúru, vysvetliť termíny, napodobňovanie transcendentálnosť, alegória, symbolika, idealizované typizovanie, synkretizmus, poznať predstaviteľov jednotlivých európskych krajín	Charakterizoval stredovekú literatúru, vysvetlil termíny, napodobňovanie transcendentálnosť, alegória, symbolika, idealizované typizovanie, synkretizmus, poznal predstaviteľov jednotlivých európskych krajín	Ústne skúšanie Práca s textom Skupinová práca	Ústne skúšanie Písomné skúšanie

Slovenská stredoveká literatúra- Veľkomoravské obdobie- legendy	1		Charakterizovať stredovekú slovenskú literatúru, veľkomoravské obdobie, zhodnotiť význam Veľkej Moravy, poznať významných predstaviteľov obdobia a ich diela	Charakterizoval stredovekú slovenskú literatúru, veľkomoravské obdobie, zhodnotil význam Veľkej Moravy, poznal významných predstaviteľov obdobia a ich diela	Ústne skúšanie Práca s textom Skupinová práca	Ústne skúšanie Písomné skúšanie
Humanizmus a renesancia	3		Žiak má:	Žiak:		
Európske humanistické a renesančné literatúry , predstavitelia a ich diela (W. Shakespeare a iní)	1		Charakterizovať európsku humanistickú a renesančnú literatúru, poznať významných predstaviteľov obdobia a ich diela, dokázať existenciu špecifických znakov obdobia v konkrétnych dielach	Charakterizoval humanistickú a renesančnú literatúru, poznal významných predstaviteľov obdobia a ich diela, dokázať existenciu špecifických znakov obdobia v konkrétnych dielach	Ústne frontálne skúšanie Práca s textom	Ústne odpovede Písomné skúšanie
Dramatická výchova- vyvodenie pojmu divadelná hra, vonkajšia kompozícia: dejstvo, výstup, pojmy replika, autorská poznámka, herec, režisér, dramaturgia, inscenačné formy	1		Uviesť charakteristické črty vonkajšej kompozície div. hry (drámy), má reprodukovať jej definíciu a v známej hre určiť jednotlivé prvky Vedieť vysvetliť pojmy: herec, režisér, dramaturg Vedieť výrazne prečítať text div. hry a zúčastniť sa ako postava na dramatizovanom čítaní textu	Uviesť charakteristické črty vonkajšej kompozície div. hry (drámy), vie reprodukovať jej definíciu a v známej hre vie určiť jednotlivé prvky Vedel vysvetliť pojmy: herec, režisér, dramaturg Vedel výrazne prečítať text div. hry a vie sa zúčastniť ako postava na dramatizovanom čítaní textu	Ústne skúšanie Skupinová práca Práca s textom	Ústne odpovede
Slovenská humanistická a renesančná literatúra, predstavitelia a ich diela	1		Charakterizovať slovenskú humanistickú a renesančnú literatúru, poznať významných predstaviteľov obdobia a ich diela	Charakterizoval slovenskú humanistickú a renesančnú literatúru, poznať významných predstaviteľov obdobia a ich diela	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Písomné skúšanie
Barok	2		Žiak má:	Žiak:		
Európske barokové literatúry- znaky, predstavitelia Epická poézia- určenie sylabického veršového systému- rytmus, anafora, metafora, bás. prirovnanie, vonkajšia kompozícia- nadpis, strofa, verš	1		Charakterizovať barokovú literatúru, poznať základných predstaviteľov a ich diela Definovať pojem rytmus a sylabický veršový systém, určiť dĺžku slabičného verša Vyhľadať v texte známej básne anaforu, metaforu a prirovnanie	Charakterizoval barokovú literatúru, poznal základných predstaviteľov a ich diela Definoval pojem rytmus a sylabický veršový systém, určil dĺžku slabičného verša Vyhľadal v texte známej básne anaforu, metaforu a prirovnanie	Ústne skúšanie Skupinová práca Práca s textom	Ústne odpovede Písomné skúšanie
Slovenská baroková literatúra-(H. Gavlovič- Valaská škola ... a iní)	1		Charakterizovať barokovú literatúru, poznať základných predstaviteľov a ich diela, interpretovať dielo H. Gavloviča	Charakterizoval barokovú literatúru, poznať základných	Ústne skúšanie Skupinová práca	Ústne odpovede Písomné skúšanie

				predstaviteľov a ich diela, interpretoval dielo H. Gavloviča	Práca s textom	
Klasicizmus	4		Žiak má:	Žiak:		
Európska klasicistická literatúra; Osvietenstvo, komická dráma- vyvodenie pojmov komédia (veselohra), fraška, humor, hyperbola (zveličenie), charakterový typ postavy, Moliére- Lakomec	1		Charakterizovať európsku klasicistickú literatúru, poznať autorov a ich tvorba, vysvetliť pojmy fraška, hyperbola Definovať pojem humor, poznať pojem charakterový typ postavy, uviesť jeho príklad v známej div. hre Definovať podstatu veselohry Prezentovať svoj čitateľský/divácky zážitok	Charakterizoval európsku klasicistickú literatúru, poznal autorov a ich tvorba, vysvetlil pojmy fraška, hyperbola Definoval pojem humor, poznať pojem charakterový typ postavy, uviedol jeho príklad v známej div. hre Definoval podstatu veselohry Prezentoval svoj čitateľský/divácky zážitok	Ústne skúšanie Skupinová práca Práca s textom	Ústne odpovede Písomné skúšanie
Integračné procesy v slov. národnom obrodení (A. Bernolák, J. I. Bajza, J. Fándly)	1		Popísať integračné procesy slovenského národného obrodenia, poznať vedúcich predstaviteľov SNO	Popísal integračné procesy slovenského národného obrodenia, poznal vedúcich predstaviteľov SNO	Ústne skúšanie Skupinová práca Práca s textom	Ústne odpovede Písomné skúšanie
Epická poézia- zavedenie pojmov časomiera, epos, J. Kollár- Slávy dcera- myšlienková interpretácia Předzpěv, J. Hollý- Svatopluk	1		Poznať základnú charakteristiku časomieri, napodobniť rytmus časomerného verša, úryvku z textu Vymenovať hlavné idey obsiahnuté v Předzpěve a charakterizovať význam Slávy dcery v slov. lit.	Poznal základnú charakteristiku časomieri, napodobnil rytmus časomerného verša, úryvku z textu Vymenoval hlavné idey obsiahnuté v Předzpěve a charakterizoval význam Slávy dcery v slov. lit.	Ústne skúšanie Skupinová práca Práca s textom	Ústne odpovede Písomné skúšanie
Dram. lit., komická dráma- J. Chalupka	1		Poznať dramatickú tvorbu J. Chalupku, najmä kľúčové dielo Kocúrko, vyvodíť hlavnú myšlienku diela	Poznal dramatickú tvorbu J. Chalupku, najmä kľúčové dielo Kocúrko, vyvodil hlavnú myšlienku diela	Ústne skúšanie Skupinová práca Práca s textom	Ústne odpovede Písomné skúšanie
Oficiálna komunikácia, administratívny štýl	5		Žiak má:	Žiak:		
Znaky administratívneho štýlu Využitie slohových postupov admin. štýlu	1		Charakterizovať administratívny štýl, vedieť aké slohové postupy využíva administratívny štýl	Charakterizoval administratívny štýl, vedel aké slohové postupy využíva administratívny štýl	Ústne skúšanie Práca s textom	Ústne odpovede Písomné skúšanie
Útvary formátu A4 Vyhláška, zákon, Úradný list, žiadosť, objednávka, sťažnosť, petícia	1		Rozlíšiť útvary administratívneho štýlu podľa určenia a formátu. Využiť vhodné jazykové prostriedky. Vedieť napísať jednoduché úradné listy. Ovládať	Rozlíšil útvary administratívneho štýlu podľa určenia a formátu. Využil vhodné jazykové prostriedky. Vedel napísať	Ústne skúšanie Práca s textom	Ústne skúšanie Písomné skúšanie

			slovenskú technickú normu na písomnosti administratívneho štýlu.	jednoduché úradné listy. Ovládal slovenskú technickú normu na písomnosti administratívneho štýlu.		
Útvary formátu A4 Motivačný list, životopis	1		Rozlíšiť útvary administratívneho štýlu podľa určenia a formátu. Využiť vhodné jazykové prostriedky. Vedieť napísať jednoduché úradné listy. Ovládať slovenskú technickú normu na písomnosti administratívneho štýlu.	Rozlíšil útvary administratívneho štýlu podľa určenia a formátu. Využil vhodné jazykové prostriedky. Vedel napísať jednoduché úradné listy. Ovládal slovenskú technickú normu na písomnosti administratívneho štýlu.	Ústne skúšanie Práca s textom	Ústne skúšanie Písomné skúšanie
Útvary formátu A6 a iné Oznámenie, ospravedlnenie, potvrdenie, splnomocnenie	1		Rozlíšiť útvary administratívneho štýlu podľa určenia a formátu. Využiť vhodné jazykové prostriedky. Vedieť napísať jednoduché úradné listy. Ovládať slovenskú technickú normu na písomnosti administratívneho štýlu.	Rozlíšil útvary administratívneho štýlu podľa určenia a formátu. Využil vhodné jazykové prostriedky. Vedel napísať jednoduché úradné listy. Ovládal slovenskú technickú normu na písomnosti administratívneho štýlu.	Ústne skúšanie Práca s textom	Ústne skúšanie Písomné skúšanie
Útvary formátu A6 a iné Poštový peňažný poukaz Test, dotazník, anketa	1		Rozlíšiť útvary administratívneho štýlu podľa určenia a formátu. Využiť vhodné jazykové prostriedky. Vedieť napísať jednoduché úradné listy. Ovládať slovenskú technickú normu na písomnosti administratívneho štýlu.	Rozlíšil útvary administratívneho štýlu podľa určenia a formátu. Využil vhodné jazykové prostriedky. Vedel napísať jednoduché úradné listy. Ovládal slovenskú technickú normu na písomnosti administratívneho štýlu.	Ústne skúšanie Práca s textom	Ústne skúšanie Písomné skúšanie
Pracovná komunikácia	2		Žiak má:	Žiak:		
Písané útvary (plán práce, program) Písané útvary (zápisnica, zápis, protokol)	1		Chápať jazyk ako prostriedok komunikácie a profesionálnej realizácie človeka. Poznať útvary pracovnej komunikácie.	Chápal jazyk ako prostriedok komunikácie a profesionálnej realizácie človeka. Poznal útvary pracovnej komunikácie.	Ústne skúšanie Práca s textom	Ústne odpovede Písomné skúšanie
Ústne útvary (správa o činnosti) Ústne útvary (diskusný príspevok)	1		Chápať jazyk ako prostriedok komunikácie a profesionálnej realizácie človeka. Rozlišovať medzi písanými a hovorenými slohovými útvarmi. Pri ústnych slohových útvaroch využiť	Chápať jazyk ako prostriedok komunikácie a profesionálnej realizácie človeka. Rozlišovať medzi písanými a hovorenými slohovými útvarmi. Pri ústnych	Ústne skúšanie Práca s textom	Ústne odpovede Písomné skúšanie

			vedomosti o zvukovej stránke reči. Správne artikulovať a spisovne vyslovovať. Poznať útvary pracovnej komunikácie.	slohových útvaroch využiť vedomosti o zvukovej stránke reči. Správne artikulovať a spisovne vyslovovať. Poznať útvary pracovnej komunikácie.		
Grafické jazykové prostriedky	5		Žiak má:	Žiak:		
Písmo, písmeno	1		Vedieť vývoj písma, vedieť rozdiel medzi grafémou a fonémou	Vedel vývoj písma, vedel rozdiel medzi grafémou a fonémou	Ústne skúšanie Práca s textom	Ústne odpovede Písomné skúšanie
Diakritické znamienka, Interpunkčné znamienka	1		Charakterizovať diakritické znamienka, interpunkčné znamienka, rozumieť rozdielu medzi znamienkami	Charakterizovať diakritické znamienka, interpunkčné znamienka, rozumieť rozdielu medzi znamienkami	Ústne skúšanie Práca s textom Skupinová práca	Ústne odpovede Písomné skúšanie
Ortografia/ Pravopis Vybrané slová	1		Používať správnu gramatiku vo vybraných slovách	Používal správnu gramatiku vo vybraných slovách	Ústne skúšanie Práca s textom Skupinová práca	Ústne odpovede Písomné skúšanie
Ortografia/ Pravopis Cudzie slová	1		Používať správnu gramatiku v cudzích slovách	Používal správnu gramatiku v cudzích slovách	Ústne skúšanie Práca s textom Skupinová práca	Ústne odpovede Písomné skúšanie
Ortografia, pravopis – kontrolný diktát	1		Aplikovať správnu gramatiku v texte	Aplikoval správnu gramatiku v texte	Individuálna práca	Písomné skúšanie
Slovná zásoba, lexika	8		Žiak má:	Žiak:		
Slovo. Lexikálny význam	1		Vo vlastných jazykových prejavoch dodržiavať pravidlá a požiadavky sémantiky, ortografie a ortoepie. Vedieť čo je lexikálny význam slova.	Vo vlastných jazykových prejavoch dodržiaval pravidlá a požiadavky sémantiky, ortografie a ortoepie. Vedel čo je lexikálny význam slova.	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Slovo. Gramatický význam	1		Vedieť čo je gram. význam slova, čo sú gramatické kategórie.	Vedel čo je gram. Význam slova, čo sú gramatické kategórie.	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Zvuková stránka slova	1		Vo vlastných jazykových prejavoch dodržiavať pravidlá a požiadavky sémantiky, ortografie a ortoepie.	Vo vlastných jazykových prejavoch dodržiaval pravidlá a požiadavky sémantiky, ortografie a ortoepie.	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede

			Vyjadrovať sa kultívovane, spisovne, gramaticky správne v štand. kom. situáciách.	Vyjadroval sa kultívovane, spisovne, gramaticky správne v štand. kom. situáciách.	Ústne skúšanie	
Vzťahy medzi lexikálnymi významami slov, polysémia	1		Vedieť čo je polysémia.	Vedel, čo je polysémia.	Ústne frontálne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca
Vzťahy medzi lexikálnymi významami slov, homonymá, synonymá, antonymá	1		Charakterizovať synonymá, homonymá, antonymá, vedieť rozdiely medzi nimi a uviesť príklady.	Charakterizoval synonymá, homonymá, antonymá, vedel rozdiely medzi nimi a uviedol príklady.	Ústne frontálne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Slovná zásoba. Lexika Druhy slovnej zásoby	1		Charakterizovať slovnú zásobu, poznať druhy slovnej zásoby a rozdiel medzi nimi.	Charakterizovať slovnú zásobu, poznať druhy slovnej zásoby a rozdiel medzi nimi.	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Systém slovnej zásoby Slová podľa štylistického príznaku, spisovnosti, citového zafarbenia	1		Vedieť rozdeliť a charakterizovať slovnú zásobu z hľadiska štylistického príznaku, spisovnosti a citového zafarbenia.	Vedel rozdeliť a charakterizoval slovnú zásobu z hľadiska štylistického príznaku, spisovnosti a citového zafarbenia.	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Systém slovnej zásoby Slová podľa pôvodu, časového príznaku	1		Vedieť rozdeliť a charakterizovať slovnú zásobu z hľadiska pôvodu.	Vedel rozdeliť a charakterizoval slovnú zásobu z hľadiska pôvodu.	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Slovníky	2		Žiak má:	Žiak:		
Slovníky Druhy slovníkov: pravopisný slovník, výkladový slovník	1		Hľadať, nachádzať, spracovať a vo vlastných jazykových prejavoch využívať jazykové informácie. Dodržiavať pravidlá morfológie, syntaxe, sémantiky, ortografie a ortoepie. Využívať bohatstvo lexiky a frazeológie. Poznať druhy slovníkov	Hľadal, nachádzal, spracoval a vo vlastných jazykových prejavoch využíval jazykové informácie. Dodržiaval pravidlá morfológie, syntaxe, sémantiky, ortografie a ortoepie. Využíval bohatstvo lexiky a frazeológie. Poznal druhy slovníkov	Ústne skúšanie Práca s textom Skupinová práca	Ústne odpovede Písomné skúšanie
Slovníky Druhy slovníkov: ortoepický slovník, ortograficko-gramatický slovník	1		Hľadať, nachádzať, spracovať a vo vlastných jazykových prejavoch využívať jazykové informácie. Dodržiavať pravidlá morfológie, syntaxe, sémantiky, ortografie a ortoepie. Využívať bohatstvo lexiky a frazeológie. Poznať druhy slovníkov	Hľadal, nachádzal, spracoval a vo vlastných jazykových prejavoch využíval jazykové informácie. Dodržiaval pravidlá morfológie, syntaxe, sémantiky, ortografie a	Ústne skúšanie Práca s textom Skupinová práca	Ústne odpovede Písomné skúšanie

				ortoepie. Využíval bohatstvo lexiky a frazeológie. Poznal druhy slovníkov		
Obohacovanie slovných zásob	10		Žiak má:	Žiak:		
Odvodzovanie slov	1		Vysvetliť ako sa obohacuje slovná zásoba odvodzovaním slov, vedieť odvodzovať slová, ovládať spôsoby tvorenia slov	Vysvetlil ako sa obohacuje slovná zásoba odvodzovaním slov, vedel odvodzovať slová, ovládal spôsoby tvorenia slov	Ústne skúšanie Práca s textom Skupinová práca	Ústne odpovede Písomné skúšanie
Skladanie slov	1		Vysvetliť ako sa obohacuje slovná zásoba skladaním slov, vedieť odvodzovať slová, ovládať spôsoby tvorenia slov	Vysvetlil ako sa obohacuje slovná zásoba skladaním slov, vedel odvodzovať slová, ovládal spôsoby tvorenia slov	Ústne skúšanie Práca s textom Skupinová práca	Ústne odpovede Písomné skúšanie
Skracovanie slov	1		Uviesť ako dochádza ku spracovaniu slov, aké druhy skracovania poznáme	Uviedol ako dochádza ku spracovaniu slov, aké druhy skracovania poznáme	Práca s textom Skupinová práca	Ústne odpovede Písomné skúšanie
Tvorenie viacslovných pomenovaní – združené pomenovania, frazeologizmy	1		Vysvetliť termín združené pomenovanie, uviesť príklady, ovládať spôsoby tvorenia slov, vysvetliť termín frazeologizmus, uviesť príklady Zhrnúť rozdiel medzi združenými pomenovaniami a frazeologizmami, ovládať spôsoby tvorenia slov, využívať bohatstvo lexiky a frazeológie	Vysvetlil termín združené pomenovanie, uviedol príklady, ovládal spôsoby tvorenia slov, vysvetlil termín frazeologizmus, uviedol príklady Zhrnul rozdiel medzi združenými pomenovaniami a frazeologizmami, ovládal spôsoby tvorenia slov, využíval bohatstvo lexiky a frazeológie	Ústne skúšanie Práca s textom Skupinová práca	Ústne odpovede Písomné skúšanie
Pretváranie pomenovaní: univerbizácia a multiverbizácia	1		Vysvetliť a porovnať univerbizáciu a multiverbizáciu, ovládať spôsoby tvorenia slov	Vysvetlil a porovnal univerbizáciu a multiverbizáciu ovládal spôsoby tvorenia slov	Ústne skúšanie Práca s textom Skupinová práca	Ústne odpovede Písomné skúšanie
Nepriame/ obrazné pomenovania metafora , Nepriame/ obrazné pomenovania metonymia	1		Charakterizovať metaforu/metonymiu, vhodne používať a určiť metaforu/metonymiu, ovládať spôsoby tvorenia slov	Charakterizoval metaforu, vhodne používal a určil metaforu, ovládal spôsoby tvorenia slov vládal spôsoby tvorenia slov,	Ústne skúšanie Práca s textom Skupinová práca	Ústne odpovede Písomné skúšanie
Nepriame/ obrazné pomenovania personifikácia	1		Charakterizovať personifikáciu, vhodne používať a určiť metaforu, ovládať spôsoby tvorenia slov	Charakterizoval personifikáciu, vhodne používal a určil metaforu, ovládal spôsoby tvorenia slov	Ústne skúšanie Práca s textom	Ústne odpovede Písomné skúšanie

Preberanie slov	1		Uviest' ako dochádza k preberaniu slov, ovládať spôsoby tvorenia slov, poznať pôvod slov	Uviedol ako dochádza k preberaniu slov, ovládal spôsoby tvorenia slov, poznal pôvod slov	Ústne skúšanie Práca s textom	Ústne odpovede Písomné skúšanie
Príprava na II. písomnú prácu zo SJL, beletrizovaný životopis, rozprávací slohový postup	1		Poznať rozprávací slohový postup a jeho zásady, beletrizovaný životopis	Poznal rozprávací slohový postup a jeho zásady, beletrizovaný životopis	Individuálna práca	Písomné skúšanie
II. Písomná práca zo SJL	1		Poznať rozprávací slohový postup a jeho zásady, beletrizovaný životopis	Poznal rozprávací slohový postup a jeho zásady, beletrizovaný životopis	Individuálna práca	Písomné skúšanie

Stratégia vyučovania 2. ročník

Pri vyučovaní predmetu slovenský jazyk a literatúra sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Komunikácia slovesného umenia, umelecký štýl	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Diskusia, rozhovor
Masmediálna komunikácia	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Situačné a simulačné metódy - hranie rolí Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Diskusia, rozhovor, modelové situácie
Preromantizmus a romantizmus	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Diskusia, rozhovor
Od romantizmu k začiatkom realizmu	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Diskusia, rozhovor
Literárny realizmus	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Diskusia, rozhovor
Literárna moderna	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Diskusia, rozhovor
Sloh, umelecký štýl, umelecký opis	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Situačné a simulačné metódy - hranie rolí Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Diskusia, rozhovor, modelové situácie
Zvukové jazykové prostriedky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Situačné a simulačné metódy - hranie rolí Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou. Diskusia, rozhovor, modelové situácie

Učebné zdroje 2. ročník

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Komunikácia slovesného umenia, umelecký štýl	Hlincová a kol.: Slovenský jazyk pre 1.- 4.roč. SŠ, SPN Bratislava, 2011 Monika Záborská a kol.: Cvičebnica Slovenský jazyk pre 2. ročník stredných škôl, SPN, 2007	Dataprotektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	písacie potreby odborná literatúra	Internet knižnica
Masmediálna komunikácia	Hlincová a kol.: Slovenský jazyk pre 1.- 4.roč. SŠ, SPN Bratislava, 2011, Monika Záborská a kol.: Cvičebnica Slovenský jazyk pre 2. ročník stredných škôl, SPN, 2007	Dataprotektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	písacie potreby odborná literatúra	Internet knižnica
Preromantizmus a romantizmus	Obert a kolektív: Literatúra pre 2. ročník gymnázií a stredných škôl, Vydavateľstvo Poľana, s.r.o., Bratislava 2006 Ihnátová a kolektív: Čítanka pre 2. ročník gymnázií a stredných škôl, Vydavateľstvo LITERA, Bratislava 1994	Dataprotektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	písacie potreby odborná literatúra	Internet knižnica
Od romantizmu k začiatkom realizmu	Obert a kolektív: Literatúra pre 2. ročník gymnázií a stredných škôl, Vydavateľstvo Poľana, s.r.o., Bratislava 2006 Ihnátová a kolektív: Čítanka pre 2. ročník gymnázií a stredných škôl, Vydavateľstvo LITERA, Bratislava 1994	Dataprotektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	písacie potreby odborná literatúra	Internet knižnica
Literárny realizmus	Obert a kolektív: Literatúra pre 2. ročník gymnázií a stredných škôl, Vydavateľstvo Poľana, s.r.o., Bratislava 2006 Ihnátová a kolektív: Čítanka pre 2. ročník gymnázií a stredných škôl, Vydavateľstvo LITERA, Bratislava 1994	Dataprotektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	písacie potreby odborná literatúra	Internet knižnica
Literárna moderna	Obert a kolektív: Literatúra pre 2. ročník gymnázií a stredných škôl, Vydavateľstvo Poľana, s.r.o., Bratislava 2006 Ihnátová a kolektív: Čítanka pre 2. ročník gymnázií a stredných škôl, Vydavateľstvo LITERA, Bratislava 1994	Dataprotektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	písacie potreby odborná literatúra	Internet knižnica
Sloh, umelecký štýl, umelecký opis	Hlincová a kol.: Slovenský jazyk pre 1.- 4.roč. SŠ, SPN Bratislava, 2011, Monika Záborská a kol.: Cvičebnica	Dataprotektor PC Tabuľa	písacie potreby odborná literatúra	Internet knižnica

	Slovenský jazyk pre 2. ročník stredných škôl, SPN, 2007	Interaktívna tabuľa		
Zvukové jazykové prostriedky	Hlincová a kol.: Slovenský jazyk pre 1.- 4.roč. SŠ, SPN Bratislava, 2011, Monika Záborská a kol.: Cvičebnica Slovenský jazyk pre 2. ročník stredných škôl, SPN, 2007	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	písacie potreby odborná literatúra	Internet knížnica

ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Slovenský jazyk a literatúra				2 hod. týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku/Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Úvod do predmetu, Oboznámenie s hodnotením v predmete ŠKVP	1					
Komunikácia slovesného umenia, umelecký štýl	7		Žiak má:	Žiak:		
Umelecký štýl, znaky umeleckého štýlu, funkcie umeleckého štýlu, slohové postupy v umeleckom štýle	1		Charakterizovať umelecký štýl, vymenovať funkcie a znaky umeleckého štýlu, vysvetliť uplatnenie slohových postupov v umeleckom štýle.	Charakterizoval umelecký štýl, vymenoval funkcie a znaky umeleckého štýlu, vysvetlil uplatnenie slohových postupov v umeleckom štýle.	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Rozprávací slohový postup, umelecké rozprávanie	1	Občianska náuka	Charakterizovať rozprávací slohový postup – druhy rozprávania, kompozičné princípy umeleckého rozprávania.	Charakterizoval rozprávací slohový postup – druhy rozprávania, kompozičné princípy umeleckého rozprávania.	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Opisný slohový postup I., opis, statický opis, dynamický opis, umelecký opis	1		Charakterizovať opisný slohový postup, vysvetliť uplatnenie opisného slohového postupu v jazykových štýloch, poznať druhy opisov	Charakterizoval opisný slohový postup, vysvetlil uplatnenie opisného slohového postupu v jazykových štýloch, poznal druhy opisov	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Opis pracovnej činnosti	1		Charakterizovať a zvládnuť opis pracovnej činnosti	Charakterizoval a zvládol opis pracovnej činnosti	Písomné skúšanie	Skupinová práca
Opisný slohový postup II., charakteristika	1		Charakterizovať charakteristiku, vymenovať druhy charakteristiky a zvládnuť ich.	Charakterizoval charakteristiku, vymenoval druhy charakteristiky a zvládnuť ich.	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Príprava na I. písomnú prácu zo SJL, charakteristika, opisný slohový postup	1		Charakterizovať opisný slohový postup a jeho zásady, zvládnuť napísať charakteristiku	Charakterizoval opisný slohový postup a jeho zásady, zvládol napísať charakteristiku	Individuálna práca	Písomné skúšanie
I. Písomná práca zo SJL	1		Charakterizovať opisný slohový postup a jeho zásady, zvládnuť napísať charakteristiku	Charakterizoval opisný slohový postup a jeho zásady, zvládol napísať charakteristiku	Individuálna prác	Písomné skúšanie
Masmediálna komunikácia	7		Žiak má:	Žiak:		

Publicistický štýl, znaky publicistického štýlu	1		Charakterizovať publicistický štýl, uplatniť slohové postupy v publicistickom štýle, prakticky zvládnuť slohové útvary publicistického štýlu.	Charakterizoval publicistický štýl, uplatnil slohové postupy v publicistickom štýle, prakticky zvládol slohové útvary publicistického štýlu.	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Média, televízia, rozhlas, sociálne siete, periodiká	1		Poznať najsilnejšie prostriedky masovej komunikácie súčasnosti, vedieť sa v nich orientovať, poznať rozdelenie novín a časopisov, poznať termín spravodajská fotografia, titulok	Poznal najsilnejšie prostriedky masovej komunikácie súčasnosti, vedieť sa v nich orientovať, poznať rozdelenie novín a časopisov, poznať termín spravodajská fotografia, titulok	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Spravodajské útvary publicistického štýlu	1		Charakterizovať a poznať spravodajské útvary	Charakterizoval a poznal spravodajské útvary	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Analytické útvary publicistického štýlu	1		Charakterizovať a poznať analytické útvary	Charakterizoval a poznal analytické útvary	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Beletristické útvary publicistického štýlu	1		Charakterizovať a poznať beletristické útvary	Charakterizoval a poznal beletristické útvary	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Propagačné materiály	1		Poznať základné propagačné materiály: reklama, plagát, inzertný článok	Poznal základné propagačné materiály: reklama, plagát, inzertný článok	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Pravda v médiách, dezinformačné média, dôveryhodnosť médií	1		Poznať vlastnosti podozrivého textu v médiách, poznať termíny: konšpirácia, konšpiračné teória, dezinformačné média	Poznal vlastnosti podozrivého textu v médiách, poznal termíny: konšpirácia, konšpiračné teória, dezinformačné média	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Preromantizmus a romantizmus	11		Žiak má:	Žiak:		

Princípy romantizmu, európska romantická literatúra, veľká epická próza – vyvodenie pojmov - román, priamy (subjektívny) rozprávač, horizontálne členenie textu (pásmo rozprávača, postáv), monológ, dialóg.	1		Poznať princípy romantizmu, definovať román a vysvetliť odlišnosti medzi poviedkou, novelou a románom, poznať pojem priamy rozprávač a dokázať ho identifikovať v známom lit. diele, vedieť reprodukovať definíciu epiky	Poznal princípy romantizmu, definoval román a vysvetlil odlišnosti medzi poviedkou, novelou a románom, poznať pojem priamy rozprávač a dokázal ho identifikovať v známom lit. diele, vedel reprodukovať definíciu epiky	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Francúzska romantická literatúra: Viktor Hugo	1		Charakterizovať francúzsku literatúru, poznať ťažiskové dielo, hlavnú myšlienku, vedieť rozbor diela. Dokázať plynulo a jazykovo správne prečítať prozaický text a sformulovať svoje stanovisko k dielu.	Charakterizoval francúzsku literatúru, poznať ťažiskové dielo, hlavnú myšlienku, vedel rozbor diela. Dokázal plynulo a jazykovo správne prečítať prozaický text a sformuloval svoje stanovisko k dielu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Nemecká romantická literatúra: Johann Wolfgang Goethe, Friedrich Schiller	1		Charakterizovať nemeckú literatúru, poznať ťažiskové dielo, hlavnú myšlienku, vedieť rozbor diela. Dokázať plynulo a jazykovo správne prečítať prozaický text a sformulovať svoje stanovisko k dielu.	Charakterizoval nemeckú literatúru, poznať ťažiskové dielo, hlavnú myšlienku, vedieť rozbor diela. Dokázal plynulo a jazykovo správne prečítať prozaický text a sformuloval svoje stanovisko k dielu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Anglická romantická literatúra: Lyrická poézia- vyvodenie básnických žánrových foriem, kompozícia lyr. básne- George Gordon Byron Percy Bysshe Shelley	1		Charakterizovať anglickú literatúru, poznať ťažiskové dielo, hlavnú myšlienku, vedieť rozbor diela. Dokázať plynulo a jazykovo správne prečítať prozaický text a sformulovať svoje stanovisko k dielu.	Charakterizoval anglickú literatúru, poznať ťažiskové dielo, hlavnú myšlienku, vedieť rozbor diela. Dokázal plynulo a jazykovo správne prečítať prozaický text a sformuloval svoje stanovisko k dielu.	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Ruská romantická literatúra: Alexander Sergejevič Puškin	1		Charakterizovať nemeckú literatúru, poznať ťažiskové dielo, hlavnú myšlienku, vedieť rozbor diela. Dokázať plynulo a jazykovo správne prečítať prozaický text a sformulovať svoje stanovisko k dielu.	Charakterizoval nemeckú literatúru, poznať ťažiskové dielo, hlavnú myšlienku, vedieť rozbor diela. Dokázal plynulo a jazykovo správne prečítať prozaický text a sformuloval svoje stanovisko k dielu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede

Česká romantická literatúra: K. H. Mácha, B. Němcová	1		Charakterizovať českú literatúru, poznať ťažiskové dielo, hlavnú myšlienku, vedieť rozbor diela. Dokázať plynulo a jazykovo správne prečítať prozaický text a sformulovať svoje stanovisko k dielu.	Charakterizoval českú literatúru, poznať ťažiskové dielo, hlavnú myšlienku, vedieť rozbor diela. Dokázal plynulo a jazykovo správne prečítať prozaický text a sformuloval svoje stanovisko k dielu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Slovenská romantická a preromantická literatúra- znaky. slovenská romantická poézia: Ľ. Štúr	1		Definovať slovenskú romantickú literatúru, poznať znaky, tvorbu Ľ. Štúra, definovať pojem symbol, dokázať vyhľadať symboly v texte, poznať vonkajšiu kompozíciu a rozpoznať ju v básni, poznať rýmovú schému, vedieť vysvetliť obsahové posolstvo známej básne, rozumieť zvukovej podstate rýmu a vysvetliť ju	Definoval slovenskú romantickú literatúru, poznal znaky, tvorbu Ľ. Štúra, definoval pojem symbol, dokázal vyhľadať symboly v texte, poznal vonkajšiu kompozíciu a rozpoznať ju v básni, poznal rýmovú schému, vedel vysvetliť obsahové posolstvo známej básne, rozumel zvukovej podstate rýmu a vysvetlil ju	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Tvorba A. Sládkoviča a analýza diel: Marína, Detvan - epická poézia, Lyrická poézia (spoločenská a lúboštná lyrika), vyvodenie pojmu básnický protiklad (kontrast): Marína	1		Charakterizovať tvorbu A. Sládkoviča, analyzovať diela Marína, Detvan, definovať pojem symbol, dokázať vyhľadať symboly v texte, poznať vonkajšiu kompozíciu a rozpoznať ju v básni, poznať rýmovú schému, vedieť vysvetliť obsahové posolstvo známej básne, rozumieť zvukovej podstate rýmu a vysvetliť ju	Charakterizoval tvorbu A. Sládkoviča, analyzoval diela Marína, Detvan, definoval pojem symbol, dokázal vyhľadať symboly v texte, poznal vonkajšiu kompozíciu a rozpoznať ju v básni, poznal rýmovú schému, vedel vysvetliť obsahové posolstvo známej básne, rozumel zvukovej podstate rýmu a vysvetlil ju	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Tvorba S. Chalupku, analýza diela: Mor ho!	1		Charakterizovať tvorbu S. Chalupku, analyzovať dielo Mor ho! definovať pojem symbol, dokázať vyhľadať symboly v texte, poznať vonkajšiu kompozíciu a rozpoznať ju v básni, poznať rýmovú schému, vedieť vysvetliť obsahové posolstvo známej básne, rozumieť zvukovej podstate rýmu a vysvetliť ju	Charakterizoval tvorbu S. Chalupku, analyzoval dielo Mor ho!, definoval pojem symbol, dokázal vyhľadať symboly v texte, poznal vonkajšiu kompozíciu a rozpoznať ju v básni, poznal rýmovú schému, vedel vysvetliť obsahové posolstvo známej básne, rozumel zvukovej podstate rýmu a vysvetlil ju	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede

Tvorba J. Bottu, analýza diela Smrť Jánošíkova	1		Charakterizovať tvorbu J. Bottu, analyzovať dielo Smrť Jánošíkova, definovať pojem symbol, dokázať vyhľadať symboly v texte, poznať vonkajšiu kompozíciu a rozpoznať ju v básni, poznať rýmovú schému, vedieť vysvetliť obsahové poslanstvo známej básne, rozumieť zvukovej podstate rýmu a vysvetliť ju	Charakterizoval tvorbu J. Bottu, analyzovať diela Marína, Detvan, definoval pojem symbol, dokázal vyhľadať symboly v texte, poznal vonkajšiu kompozíciu a rozpoznať ju v básni, poznal rýmovú schému, vedel vysvetliť obsahové poslanstvo známej básne, rozumel zvukovej podstate rýmu a vysvetliť ju	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Krátka epická próza- vyvodenie pojmov neviazaná reč, vševediaci rozprávač, lit. postava, kompozičná osnova- J. M. Hurban(Olejkár, Od Silvestra do Troch kráľov), J. Kalinčiak (Reštavrácia)	1		Poznať tvorbu J. Kalinčiaka, J.M. Hurbana, vysvetliť pojmy neviazaná reč, vševediaci rozprávač, lit. postava	Poznal tvorbu J. Kalinčiaka, J.M. Hurbana, vysvetliť pojmy neviazaná reč, vševediaci rozprávač, lit. postava	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Od romantizmu k začiatkom realizmu	3		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika obdobia a lit. vývinu, matičné obdobie	1		Charakterizovať matičné obdobie a pozadie lit. vývinu	Charakterizoval matičné obdobie a pozadie lit. vývinu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Dramatická lit. – komická dráma- vyvodenie pojmov: komédia (veselohra), humor, hyperbola (zveličenie)- J. Palárik- Zmierenie.	1		Definovať podstatu veselohry a v známej hre uviesť príklady na komické sformovanie postavy a situačný humor, vyhľadať v texte známej hry hyperbolu, vedieť prezentovať svoj čitateľský/divácky zážitok	Definoval podstatu veselohry a v známej hre uviedol príklady na komické sformovanie postavy a situačný humor, vyhľadal v texte známej hry hyperbolu, vedel prezentovať svoj čitateľský/divácky zážitok	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Ostatní predstavitelia obdobia a ich tvorba: Záborský, Laskomerský, Kubáni	1		Poznať predstaviteľov prechodného obdobia a ich tvorbu.	Poznal predstaviteľov prechodného obdobia a ich tvorbu.	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Literárny realizmus	22		Žiak má:	Žiak:		

Charakteristika lit. smeru, znaky realizmu, spoločenská situácia	1		Charakterizovať literárne obdobie realizmu a jeho znaky, vedieť uviesť odlišnosti medzi romantizmom a realizmom	Charakterizoval literárne obdobie realizmu a jeho znaky, vedel uviesť odlišnosti medzi romantizmom a realizmom	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Veľká epická próza- vyvodenie pojmov román, priamy (subjektívny rozprávač), pásmo rozprávača a pásmo postáv, monológ, dialóg. Anglická lit. Ch. Dickens, sestry Brönteové	1		Definovať román a vysvetliť odlišnosti medzi poviedkou, novelou, románom, poznať pojem priamy rozprávač a identifikovať ho v známom lit. diele, charakterizovať tvorbu CH. Dickensa, analyzovať a interpretovať dielo Vianočná koleda, dokázať sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu prezentovať svoj čitateľský zážitok	Definoval román a vysvetlil odlišnosti medzi poviedkou, novelou, románom, poznal pojem priamy rozprávač a identifikoval ho v známom lit. diele, charakterizoval tvorbu CH. Dickensa, analyzoval a interpretoval dielo Vianočná koleda, dokázal sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu prezentoval svoj čitateľský zážitok	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Francúzska literatúra - H. de Balzac	1		Poznať dielo Otec Goriot, vedieť analyzovať a interpretovať dielo, dokázať sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu prezentovať svoj čitateľský zážitok	Poznal dielo Otec Goriot, vedel analyzovať a interpretovať dielo, dokázal sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu prezentoval svoj čitateľský zážitok	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Ďalší predstavitelia francúzskej literatúry: Stendhal, Gustav Flaubert	1		Poznať predstaviteľov francúzskej literatúry a ich diela, dokázať sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu prezentovať svoj čitateľský zážitok	Poznal predstaviteľov francúzskej literatúry a ich diela, dokázal sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu prezentovať svoj čitateľský zážitok	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Realizmus v ruskej literatúre, znaky, predstaviteli: Gogol, Dostojevskij, Tolstoj	1		Charakterizovať ruský realizmus, jeho znaky, poznať hlavných predstaviteľov a ich tvorbu, dokázať sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu prezentovať svoj čitateľský zážitok	Charakterizoval ruský realizmus, jeho znaky, poznal hlavných predstaviteľov a ich tvorbu, dokázal sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu prezentoval svoj čitateľský zážitok	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Realizmus v ostatných európskych lit.	1		Poznať predstaviteľov realizmu aj v ostatných európskych literatúrach, dokázať sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu prezentovať svoj čitateľský zážitok	Poznal predstaviteľov realizmu aj v ostatných európskych literatúrach, dokázal sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu prezentoval svoj čitateľský zážitok	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Česká realistická literatúra- A. Jirásek, J. Neruda	1		Poznať hlavných predstaviteľov českej realistickej literatúry, dokázať sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu	Poznať hlavných predstaviteľov českej realistickej literatúry, dokázal sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie.	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede

Realizmus v slov. lit.- podmienky vzniku, 1. vlna slov. realizmu	1		Charakterizovať realizmus v slovenskej literatúre, vymenovať znaky, charakterizovať 1. vlnu slov. realizmu	Charakterizoval realizmus v slovenskej literatúre, vymenoval znaky, charakterizoval 1. vlnu slov. realizmu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Lyrická poézia- vymedzenie pojmov lyrickosť, protiklad (kontrast), druhy lyriky- S. H. Vajanský- Tatry a more	1		Vysvetliť pojmy lyrickosť, protiklad, poznať druhy lyriky, vysvetliť obsahové poslanstvo známej básne a prezentovať svoj čitateľský zážitok	Vysvetlil pojmy lyrickosť, protiklad, poznať druhy lyriky, vysvetlil obsahové poslanstvo známej básne a prezentoval svoj čitateľský zážitok	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie.	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Veľká epická próza- S. H. Vajanský- Suchá ratolesť	1		Vysvetliť autorov pohľad na zemanstvo, dokázať sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu	Vysvetlil autorov pohľad na zemanstvo, dokázal sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Lyrická poézia- vyvodenie pojmov sylabotonickej verš, identifikácia trocheja a daktylu vo vybraných veršoch, metonymia- P.O. Hviezdoslav- Krvavé sonety	1		Osvojiť pojmy sylabotonickej verš, poznať lyrickú tvorbu P. O. Hviezdoslava, vysvetliť obsahové poslanstvo známej básne a prezentovať svoj čitateľský zážitok	Osvojil pojmy sylabotonickej verš, poznať lyrickú tvorbu P. O. Hviezdoslava, vysvetlil obsahové poslanstvo známej básne a prezentoval svoj čitateľský zážitok	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Epická poézia- vyvodenie epiky ako lit. druhu, P.O. Hviezdoslav- Hájnikova žena, Ežo Vlkolínsky, Gábor Vlkolínsky	1		Charakterizovať epiku, dokázať jej znaky na vybranom diele, , analyzovať a interpretovať diela P. O. Hviezdoslava, dokázať sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu, charakterizovať postoj autora k otázke zemanstva	Charakterizoval epiku, dokázal jej znaky na vybranom diele, analyzovať a interpretovať diela P. O. Hviezdoslava, dokázal sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu, charakterizoval postoj autora k otázke zemanstva	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Dramatická výchova- chápanie div. hry, vonkajšia kompozícia drámy: vyvodenie pojmov- replika, autorská poznámka, herec, režisér, inscenačné formy- P.O. Hviezdoslav- Herodes a Herodias	1		Poznať vonkajšiu kompozíciu drámy, vysvetliť pojmy: replika, autorská poznámka, herec, režisér, inscenačné formy, analyzovať tragédiu Herodes a Herodias, dokázať sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu	Poznať vonkajšiu kompozíciu drámy, vysvetlil pojmy: replika, autorská poznámka, herec, režisér, inscenačné formy, analyzoval tragédiu Herodes a Herodias, dokázal sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Krátka epická próza- poviedka, vyvodenie pojmov	1		Charakterizovať žáner poviedka, poznať tvorbu M. Kukučina, analyzovať dielo Keď	Charakterizoval žáner poviedka, poznať tvorbu M. Kukučina,	Ústne frontálne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca

rytmicky neviazaná reč, vševediaci rozprávač a lit. postava, vnútorná kompozícia, kompozičné fázy diela- M. Kukučín- Keď báčik z Chochoľova umrie, Neprebudený a ďalšie poviedky			báčik z Chochoľova umrie, Neprebudený, dokázať sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu, charakterizovať postoj autora k otázke zemanstva	analyzoval dielo Keď báčik z Chochoľova umrie, Neprebudený, dokázal sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu, charakterizoval postoj autora k otázke zemanstva	Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Veľká epická próza- M. Kukučín- Dom v stráni	1		Analyzovať román Dom v stráni, dokázať sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu	Analyzoval román Dom v stráni, dokázať sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Ostatní predstavitelia 1.vlny slovenského realizmu: Vansová, Šoltésová,	1		Poznať ostatných predstaviteľov 1. vlny slovenského realizmu a ich tvorbu	Poznal ostatných predstaviteľov 1. vlny slovenského realizmu a ich tvorbu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
2.vlna slovenského realizmu- záujem o vnútorný svet človeka- krátka epická próza- novela- B. Slančíková- Ďapákovci	1		Charakterizovať 2. vlnu slovenského realizmu, analyzovať a interpretovať dielo Ďapákovci, dokázať sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu	Charakterizoval 2. vlnu slovenského realizmu, analyzoval a interpretoval dielo Ďapákovci, dokázal sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
B. S. Timrava- diela s témou 1. sv. vojny- Hrdinovia, Skon Paľa Ročku	1		Analyzovať a interpretovať diela Hrdinovia, Skon Paľa Ročku, dokázať sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu	Analyzoval a interpretoval diela Hrdinovia, Skon Paľa Ročku, dokázal sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Krátka epická próza- poviedka- J. G. Tajovský- Maco Mlieč, ďalšie poviedky	1		Charakterizovať prozaickú tvorbu J. G. Tajovského, analyzovať a interpretovať vybrané poviedky, dokázať sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu	Charakterizoval prozaickú tvorbu J. G. Tajovského, analyzoval a interpretoval vybrané poviedky, dokázal sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie. Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Dramatická výchova- J. G. Tajovský- Statky- zmätky	1		Analyzovať a interpretovať dielo Statky- zmätky, vysvetliť hlavnú zápletku, dokázať sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu	Analyzoval a interpretoval dielo Statky- zmätky, vysvetlil hlavnú zápletku, dokázal sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede

Dramatická výchova- J. G. Tajovský-Ženský zákon	1		Analyzovať a interpretovať dielo Ženský zákon, vysvetliť hlavnú zápletku, dokázať sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu	Analyzoval a interpretoval Ženský zákon, vysvetlil hlavnú zápletku, dokázal sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Verbalizácia vlastného čitateľského zážitku a hodnotenie diel	1		Dokázať sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu, analyzovať diela z obdobia realizmu	Dokázal sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu, analyzoval diela z obdobia realizmu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Literárna moderna	5		Žiak má:	Žiak:		
Svetová literatúra v období moderny, znaky, - Ch. Baudelaire, prekliati básnici	1		Poznať predstaviteľov prekliatych básnikov a ich tvorbu, definovať symbol, v známom texte ho vyhľadať, chápať pojmy epiteton, sonet, óda, vymenovať a charakterizovať druhy lyriky, vyhľadať posolstvo básne	Poznal predstaviteľov prekliatych básnikov a ich tvorbu, definoval symbol, v známom texte ho vyhľadal, chápal pojmy epiteton, sonet, óda, vymenoval a charakterizovať druhy lyriky, vyhľadal posolstvo básne	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Ďalší predstavitelia, povojnové umelecké avantgardy- G. Apollinaire	1		Definovať symbol, v známom texte ho vyhľadať, chápať pojmy epiteton, sonet, óda, vymenovať a charakterizovať druhy lyriky, vyhľadať posolstvo básne	Definoval symbol, v známom texte ho vyhľadal, chápal pojmy epiteton, sonet, óda, vymenoval a charakterizovať druhy lyriky, vyhľadal posolstvo básne	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Česká lit. moderna- P. Bezruč	1		Definovať symbol, v známom texte ho vyhľadať, chápať pojmy epiteton, sonet, óda, vymenovať a charakterizovať druhy lyriky, vyhľadať posolstvo básne	Definoval symbol, v známom texte ho vyhľadal, chápal pojmy epiteton, sonet, óda, vymenoval a charakterizovať druhy lyriky, vyhľadal posolstvo básne	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Slovenská lit. moderna- lyrická poézia- vyvodenie pojmov, spoločenská a ľúbostná lyrika, symbol, epiteton, sonet, óda, básnický protiklad (kontrast)- I. Krasko: Nox et solitudo, Verše	1		Charakterizovať tvorbu najznámejšieho slovenského predstaviteľa symbolizmu I. Kraska, definovať symbol, v známom texte ho vyhľadať, chápať pojmy epiteton, sonet, óda, vymenovať a charakterizovať druhy lyriky, vyhľadať posolstvo básne	Charakterizoval tvorbu najznámejšieho slovenského predstaviteľa symbolizmu I. Kraska, definoval symbol, v známom texte ho vyhľadal, chápal pojmy epiteton, sonet, óda, vymenoval a charakterizovať druhy lyriky, vyhľadal posolstvo básne	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Jesenský- vlastný výber	1		Definovať symbol, v známom texte ho vyhľadať, chápať pojmy epiteton, sonet,	Definoval symbol, v známom texte ho vyhľadal, chápal pojmy	Ústne frontálne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca

			óda, vymenovať a charakterizovať druhy lyriky, vyhľadať posolstvo básne	epiteton, sonet, óda, vymenoval a charakterizovať druhy lyriky, vyhľadal posolstvo básne	Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Sloh, umelecký štýl, umelecký opis	2		Žiak má:	Žiak:		
Príprava na II. písomnú prácu zo SJL, umelecký opis, opisný slohový postup	1		Charakterizovať opisný slohový postup a jeho zásady, zvládnuť napísať umelecký opis	Charakterizoval opisný slohový postup a jeho zásady, zvládol napísať umelecký opis	Individuálna práca	Písomné skúšanie
II. Písomná práca zo SJL	1		Charakterizovať opisný slohový postup a jeho zásady, zvládnuť napísať umelecký opis	Charakterizoval opisný slohový postup a jeho zásady, zvládol napísať umelecký opis	Individuálna prác	Písomné skúšanie
Zvukové jazykové prostriedky	8		Žiak má:	Žiak:		
Fonetika, fonológia, jazyk, reč	1		Poznať rozdiel medzi fonetikou a fonológiou, charakterizovať jazyk, reč	Poznal rozdiel medzi fonetikou a fonológiou, charakterizoval jazyk, reč	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Systém hlások	1		Poznať systém hlások, ich rozdelenie	Poznal systém hlások, ich rozdelenie	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Výslovnosť slov cudzieho pôvodu	1		Vysvetliť ako dochádza ku spodobovaniu, poznať neznelé a znelé spoluhlásky	Vysvetlil ako dochádza ku spodobovaniu, poznal neznelé a znelé spoluhlásky	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Výslovnosť cudzích slov	1		Poznať najdôležitejšie znaky výslovnosti cudzích slov	Poznať najdôležitejšie znaky výslovnosti cudzích slov	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Prozodické vlastnosti reči – intonácia, Tónová modulácia reči	1		Poznať termín hlasový register, poznať druhy melódii a vedieť ich určiť vo vetách	Poznal termín hlasový register, poznal druhy melódii a vedel ich určiť vo vetách	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede

Prozodické vlastnosti reči – intonácia, Silová modulácia reči	1		Charakterizovať pojmy sila hlasu, prízvuk, dôraz	Charakterizoval pojmy sila hlasu, prízvuk, dôraz	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Prozodické vlastnosti reči – intonácia, Časová modulácia reči	1		Charakterizovať kvantitu hlásky, tempo reči, rytmus, prestávku	Charakterizoval kvantitu hlásky, tempo reči, rytmus, prestávku	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Štylistické využitie zvukových vlastností jazyka	1		Poznať využitie zvukových vlastností jazyka, zvukomaľbu.	Poznal využitie zvukových vlastností jazyka, zvukomaľbu.	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede

Stratégia vyučovania 3. ročník

Pri vyučovaní predmetu slovenský jazyk a literatúra sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Morfologická rovina jazyka	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Diskusia, rozhovor
Náučný štýl	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Diskusia, rozhovor
Svetová literatúra medzi dvoma svetovými vojnami	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Diskusia, rozhovor
Slovenská literatúra medzi dvoma svetovými vojnami	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Diskusia, rozhovor
Svetová literatúra po roku 1945	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Diskusia, rozhovor
Slovenská literatúra po roku 1945	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Diskusia, rozhovor
Rečnicky štýl	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Situačné a simulačné metódy - hranie rolí Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Diskusia, rozhovor, modelové situácie
Syntaktická rovina jazyka	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie aplikačných úloh Motivačné a aktivačné metódy	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Diskusia, rozhovor

Učebné zdroje 3. ročník

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Morfologická rovina jazyka	Hlincová a kol.: Slovenský jazyk pre 1.- 4.roč. SŠ, SPN Bratislava, 2011 Monika Záborská a kolektív, Cvičebnica Slovenský jazyk pre 3 ročník stredných škôl, SPN, 2008	Dataprotektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	písacie potreby odborná literatúra	Internet knižnica
Náučný štýl	Hlincová a kol.: Slovenský jazyk pre 1.- 4.roč. SŠ, SPN Bratislava, 2011, Monika Záborská a kolektív, Cvičebnica Slovenský jazyk pre 3 ročník stredných škôl, SPN, 2008	Dataprotektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	písacie potreby odborná literatúra	Internet knižnica
Svetová literatúra medzi dvoma svetovými vojnami	Obert a kolektív: Literatúra pre 3. ročník gymnázií a stredných škôl, Vydavateľstvo Poľana, s.r.o., Bratislava 2006 Ihnátová a kolektív: Čítanka pre 3. ročník gymnázií a stredných škôl, Vydavateľstvo LITERA, Bratislava 1994	Dataprotektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	písacie potreby odborná literatúra	Internet knižnica
Slovenská literatúra medzi dvoma svetovými vojnami	Obert a kolektív: Literatúra pre 3. ročník gymnázií a stredných škôl, Vydavateľstvo Poľana, s.r.o., Bratislava 2006 Ihnátová a kolektív: Čítanka pre 3. ročník gymnázií a stredných škôl, Vydavateľstvo LITERA, Bratislava 1994	Dataprotektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	písacie potreby odborná literatúra	Internet knižnica
Svetová literatúra po roku 1945	Obert a kolektív: Literatúra pre 4. ročník gymnázií a stredných škôl, Vydavateľstvo Poľana, s.r.o., Bratislava 2006 Ihnátová a kolektív: Čítanka pre 4. ročník gymnázií a stredných škôl, Vydavateľstvo LITERA, Bratislava 1994	Dataprotektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	písacie potreby odborná literatúra	Internet knižnica
Slovenská literatúra po roku 1945	Obert a kolektív: Literatúra pre 4. ročník gymnázií a stredných škôl, Vydavateľstvo Poľana, s.r.o., Bratislava 2006 Ihnátová a kolektív: Čítanka pre 4. ročník gymnázií a stredných škôl, Vydavateľstvo LITERA, Bratislava 1994	Dataprotektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	písacie potreby odborná literatúra	Internet knižnica
Rečnícky štýl	Hlincová a kol.: Slovenský jazyk pre 1.- 4.roč. SŠ, SPN	Dataprotektor PC Tabuľa	písacie potreby odborná literatúra	Internet knižnica

	Bratislava, 2011, Monika Záborská a kolektív, Cvičebnica Slovenský jazyk pre 3 ročník stredných škôl, SPN, 2008	Interaktívna tabuľa		
Syntaktická rovina jazyka	Hlincová a kol.: Slovenský jazyk pre 1.- 4.roč. SŠ, SPN Bratislava, 2011, Monika Záborská a kolektív, Cvičebnica Slovenský jazyk pre 3 ročník stredných škôl, SPN, 2008	Dataprotektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	písacie potreby odborná literatúra	Internet knížnica

ROČNÍK: TRETÍ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Slovenský jazyk a literatúra				2 hod. týždenne, spolu 60 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku/Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Úvod do predmetu, Oboznámenie s hodnotením v predmete ŠKVP	1					
Morfologická rovina jazyka	9		Žiak má:	Žiak:		
Slovné druhy, členenie slovných druhov	1		Poznať slovné druhy, členenie slovných druhov na ohybné/neoohybné, plnovýznamové/nepplnovýznamové, dodržiavať pravidlá a požiadavky morfológie, vyjadrovať sa kultivovane, spisovne a gramaticky správne, analyzovať v texte využité morfologické jazykové prostriedky – slovné druhy a ich gramatické kategórie	Poznal slovné druhy, členenie slovných druhov na ohybné/neoohybné, plnovýznamové/nepplnovýznamové, dodržiaval pravidlá a požiadavky morfológie, vyjadroval sa kultivovane, spisovne a gramaticky správne, analyzoval v texte využité morfologické jazykové prostriedky – slovné druhy a ich gramatické kategórie	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Podstatné mená a ich gramatické kategórie, členenie podstatných mien	1		Poznať podstatné mená ich gramatické kategórie a členenie, dodržiavať pravidlá a požiadavky morfológie, vyjadrovať sa kultivovane, spisovne a gramaticky správne, analyzovať v texte využité morfologické jazykové prostriedky – slovné druhy a ich gramatické kategórie	Poznal podstatné mená a ich gramatické kategórie a členenie, dodržiaval pravidlá a požiadavky morfológie, vyjadroval sa kultivovane, spisovne a gramaticky správne, analyzoval v texte využité morfologické jazykové prostriedky – slovné druhy a ich gramatické kategórie	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Prídavné mená a ich gramatické kategórie	1		Poznať prídavné mená, členenie a ich gramatické kategórie, dodržiavať pravidlá a požiadavky morfológie, vyjadrovať sa kultivovane, spisovne a gramaticky správne, analyzovať v texte využité morfologické jazykové prostriedky – slovné druhy a ich gramatické kategórie	Poznal prídavné mená, členenie a ich gramatické kategórie, dodržiaval pravidlá a požiadavky morfológie, vyjadroval sa kultivovane, spisovne a gramaticky správne, analyzoval v texte využité morfologické jazykové prostriedky – slovné druhy a ich gramatické kategórie	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Zámená a ich delenie	1		Poznať zámená, členenie a ich gramatické kategórie, dodržiavať pravidlá a požiadavky morfológie, vyjadrovať sa kultivovane, spisovne a gramaticky správne, analyzovať v texte využité	Poznal zámená, členenie a ich gramatické kategórie, dodržiaval pravidlá a požiadavky morfológie, vyjadroval sa kultivovane, spisovne a gramaticky správne, analyzoval v texte využité morfologické jazykové	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede

			morfologické jazykové prostriedky – slovné druhy a ich gramatické kategórie	prostriedky – slovné druhy a ich gramatické kategórie		
Číslovky a ich delenie	1		Poznať číslovky, členenie a ich gramatické kategórie, dodržiavať pravidlá a požiadavky morfológie, vyjadrovať sa kultivovane, spisovne a gramaticky správne, analyzovať v texte využité morfologické jazykové prostriedky – slovné druhy a ich gramatické kategórie	Poznal číslovky, členenie a ich gramatické kategórie, dodržiaval pravidlá a požiadavky morfológie, vyjadroval sa kultivovane, spisovne a gramaticky správne, analyzoval v texte využité morfologické jazykové prostriedky – slovné druhy a ich gramatické kategórie	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Slovesá a ich gramatické kategórie, neurčité slovesné tvary	1		Poznať slovesá, členenie a ich gramatické kategórie, dodržiavať pravidlá a požiadavky morfológie, vyjadrovať sa kultivovane, spisovne a gramaticky správne, analyzovať v texte využité morfologické jazykové prostriedky – slovné druhy a ich gramatické kategórie	Poznal slovesá, členenie a ich gramatické kategórie, dodržiaval pravidlá a požiadavky morfológie, vyjadroval sa kultivovane, spisovne a gramaticky správne, analyzoval v texte využité morfologické jazykové prostriedky – slovné druhy a ich gramatické kategórie	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Neohybné slovné druhy – príslovky	1		Poznať príslovky a ich členenie, dodržiavať pravidlá a požiadavky morfológie, vyjadrovať sa kultivovane, spisovne a gramaticky správne, analyzovať v texte využité morfologické jazykové prostriedky – slovné druhy a ich gramatické kategórie	Poznal príslovky a ich členenie, dodržiaval pravidlá a požiadavky morfológie, vyjadroval sa kultivovane, spisovne a gramaticky správne, analyzoval v texte využité morfologické jazykové prostriedky – slovné druhy a ich gramatické kategórie	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Predložky, spojky	1		Poznať predložky a spojky, ich členenie, dodržiavať pravidlá a požiadavky morfológie, vyjadrovať sa kultivovane, spisovne a gramaticky správne, analyzovať v texte využité morfologické jazykové prostriedky – slovné druhy a ich gramatické kategórie	Poznal predložky a spojky, ich členenie, dodržiaval pravidlá a požiadavky morfológie, vyjadroval sa kultivovane, spisovne a gramaticky správne, analyzoval v texte využité morfologické jazykové prostriedky – slovné druhy a ich gramatické kategórie	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Častice, citoslovčia	1		Poznať častice a citoslovčia, ich členenie, dodržiavať pravidlá a požiadavky morfológie, vyjadrovať sa kultivovane, spisovne a gramaticky správne,	Poznal častice a citoslovčia, ich členenie, dodržiaval pravidlá a požiadavky morfológie, vyjadroval sa kultivovane, spisovne a gramaticky	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede

			analyzovať v texte využité morfológické jazykové prostriedky – slovné druhy a ich gramatické kategórie	správne, analyzoval v texte využité morfológické jazykové prostriedky – slovné druhy a ich gramatické kategórie	Ústne skúšanie	
Náučný štýl	7		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika a znaky náučného štýlu, výrazové prostriedky náučného štýlu, slohové postupy náučného štýlu a kompozícia	1		Charakterizovať náučný štýl, vymenovať jeho znaky, vedieť rozpoznať v texte výrazové prostriedky náučného štýlu, ovládať slohové postupy náučného štýlu a kompozíciu	Charakterizoval náučný štýl, vymenoval jeho znaky, vedel rozpoznať v texte výrazové prostriedky náučného štýlu, ovládal slohové postupy náučného štýlu a kompozíciu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Výkladový slohový postup, výklad, úvaha	1		Charakterizovať výkladový slohový postup, výklad, úvahu, poznať rozdiel medzi výkladom a úvahou	Charakterizoval výkladový slohový postup, výklad, úvahu, poznal rozdiel medzi výkladom a úvahou	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Žánre náučného štýlu: výkladové, úvahové a esejistické texty	1		Poznať základné žánre náučného štýlu	Poznal základné žánre náučného štýlu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Myšlienkové postupy vo výkladovom slohovom postupe	1		Poznať myšlienkové postupy výkladového slohového postupu	Poznal myšlienkové postupy výkladového slohového postupu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Argumentácia, druhy zdôvodnenia v argumentácii, chyba v argumentácii nevhodné presvedčanie	1		Vedieť správne argumentovať, poznať druhy zdôvodnenia v argumentácii, chyby v argumentácii a nevhodné presvedčanie	Vedel správne argumentovať, poznal druhy zdôvodnenia v argumentácii, chyby v argumentácii a nevhodné presvedčanie	Ústne frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Príprava na I. písomnú prácu zo SJL, úvaha, výkladový slohový postup	1		Charakterizovať výkladový slohový postup a jeho zásady, zvládnuť napísať úvahu	Charakterizoval výkladový slohový postup a jeho zásady, zvládol napísať úvahu	Individuálna práca	Písomné skúšanie
I. Písomná práca zo SJL	1		Charakterizovať výkladový slohový postup a jeho zásady, zvládnuť napísať úvahu	Charakterizoval výkladový slohový postup a jeho zásady, zvládol napísať úvahu	Individuálna práca	Písomné skúšanie
Svetová literatúra medzi dvoma svetovými vojnami	6		Žiak má:	Žiak:		

Medzivojnová literatúra, charakteristika obdobia, témy, stratená generácia Veľká epická próza- román- druhy románu- sociálny román, psychologický román, sociálny typ postavy, autorská štylizácia reality, individualizácia postáv Reťazový kompozičný postup- E.M. Remarque- Na západe nič nového	1		Vedieť charakterizovať medzivojnovú literatúru, jej znaky, vysvetliť pojem stratená generácia, vymenovať autorov, ktorí patrili do stratenej generácie, charakterizovať román, poznať druhy románov, poznať termíny: sociálny typ postavy, autorská štylizácia reality, individualizácia postáv, vedieť pomocou definícií vysvetliť rozdiel medzi sociálnym a psychologickým románom, poznať dielo Na západe nič nové, vedieť analyzovať a interpretovať dielo, dokázať sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu, prezentovať svoj čitateľský zážitok, charakterizovať klasický päťfázový i reťazový kompozičný postup a identifikovať príslušné kompozičné osnovanie v známych prozaických dielach, určiť vnútorný monológ v známom diele	Vedel charakterizovať medzivojnovú literatúru, jej znaky, vysvetliť pojem stratená generácia, vymenoval autorov, ktorí patrili do stratenej generácie, charakterizoval román, poznať druhy románov, poznať termíny: sociálny typ postavy, autorská štylizácia reality, individualizácia postáv, vedel pomocou definícií vysvetliť rozdiel medzi sociálnym a psychologickým románom, Poznať dielo Na západe nič nové, vedel analyzovať a interpretovať dielo, dokázal sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu, prezentoval svoj čitateľský zážitok, charakterizoval klasický päťfázový i reťazový kompozičný postup a identifikoval príslušné kompozičné osnovanie v známych prozaických dielach, určil vnútorný monológ v známom diele	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
E. Hemingway – Zbohom zbraniam, Starec a more	1		Poznať dielo Zbohom zbraniam, Starec a more, vedieť analyzovať a interpretovať dielo, dokázať sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu, prezentovať svoj čitateľský zážitok, určiť vnútorný monológ v známom diele	Poznať dielo Zbohom zbraniam, Starec a more vedel analyzovať a interpretovať dielo, dokázal sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu, prezentovať svoj čitateľský zážitok, určil vnútorný monológ v známom diele	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
R. Rolland- Peter a Lucia	1		Poznať dielo Peter a Lucia , vedieť analyzovať a interpretovať dielo, dokázať sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu, prezentovať svoj čitateľský zážitok	Poznať dielo Peter a Lucia , vedel analyzovať a interpretovať dielo, dokázal sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu, prezentoval svoj čitateľský zážitok	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Komická dráma- G. B. Shaw- Pigmalion	1		Poznať dielo Pigmalion, vedieť analyzovať a interpretovať dielo, dokázať sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu, prezentovať svoj čitateľský zážitok, vysvetliť podstatu	Poznať dielo Pigmalion, vedel analyzovať a interpretovať dielo, dokázal sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu, prezentoval svoj čitateľský zážitok, vysvetliť podstatu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede

			vnútorného monológu a objasniť rozdiel medzi monológom v próze a dráme	vnútorného monológu a objasnil rozdiel medzi monológom v próze a dráme		
F. Kafka – Proces K. Čapek – R.U.R., Válka s mloky Jaroslav Hašek - Osudy dobrého vojáka Švejka	1		Poznať tvorbu autorov, vedieť analyzovať a interpretovať diela, dokázať sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu, prezentovať svoj čitateľský zážitok	Poznal tvorbu autorov, vedel analyzovať a interpretovať diela, dokázal sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu, prezentoval svoj čitateľský zážitok	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Ruská literatúra: Šolochov, Gorkij	1		Charakterizovať ruskú literatúru, poznať najvýznamnejších autorov a ich diela, analyzovať a interpretovať dielo, dokázať sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu, prezentovať svoj čitateľský zážitok	Charakterizoval ruskú literatúru, poznal najvýznamnejších autorov a ich diela, analyzoval a interpretoval dielo, dokázal sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu, prezentoval svoj čitateľský zážitok	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Slovenská literatúra medzi dvoma svetovými vojnami	10		Žiak má:	Žiak:		
Lyrická poézia- metrika, štylizácia, voľný verš, čistá lyrika, automatický text, druhy lyriky	1		Reprodukovat poučku o voľnom verši a má uviesť jeho charakteristické znaky, niektoré z týchto znakov má určiť v známej básni, text básne má vedieť jazykovo správne prečítať, vedieť charakterizovať reflexívnu a duchovnú lyriku, vedieť priradiť známe básne k jednotlivým druhom lyriky, porozumieť niektorej časti básnickej výpovede, identifikovať náladu známej lyrickej básne a vyhľadať v texte stylistické jazykové prostriedky, ktoré ju vyvolávajú	Reprodukoval poučku o voľnom verši a má uviedol jeho charakteristické znaky, niektoré z týchto znakov určil v známej básni, text básne, vedel jazykovo správne prečítať, vedel charakterizovať reflexívnu a duchovnú lyriku, vedel priradiť známe básne k jednotlivým druhom lyriky, porozumel niektorej časti básnickej výpovede, identifikoval náladu známej lyrickej básne a vyhľadal v texte stylistické jazykové prostriedky, ktoré ju vyvolávajú	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Lyrická poézia- voľný verš- J. Smrek, vitalizmus E. B. Lukáč- reflexívna lyrika, dolorizmus	1		Reprodukovat poučku o voľnom verši a má uviesť jeho charakteristické znaky, niektoré z týchto znakov má určiť v známej básni, poznať tvorbu J. Smreka, charakterizovať vitalizmus, identifikovať náladu známej lyrickej básne a vyhľadať v texte stylistické jazykové prostriedky, ktoré ju vyvolávajú, Poznať tvorbu E. B. Lukáča, charakterizovať dolorizmus, identifikovať náladu známej	Reprodukoval poučku o voľnom verši a uviedol jeho charakteristické znaky, niektoré z týchto znakov určil v známej básni, poznal tvorbu J. Smreka, charakterizoval vitalizmus, identifikoval náladu známej lyrickej básne a vyhľadal v texte stylistické jazykové prostriedky, ktoré ju vyvolávajú, Poznal tvorbu E. B. Lukáča, charakterizoval dolorizmus, identifikoval náladu známej lyrickej	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede

			lyrickej básne a vyhľadať v texte štylistické jazykové prostriedky, ktoré ju vyvolávajú	básne a vyhľadal v texte štylistické jazykové prostriedky, ktoré ju vyvolávajú		
Katolícka moderna, predstaviteľa a ich tvorba	1		Vedieť vysvetliť termín katolícka moderna, poznať predstaviteľov a ich tvorbu	Vedel vysvetliť termín katolícka moderna, poznal predstaviteľov a ich tvorbu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Veľká epická próza – druhy románu Reťazový kompozičný postup- J. C. Hronský- Jozef Mak	1		Poznať vymedzenie sociálneho typu postavy, uviesť príklad z prozaických diel, ktoré čítal, na základe analýzy známeho diela dokázať urobiť charakteristiky takto stvárnených lit. postáv, analyzovať a hodnotiť umelecké literárne diela podľa dobových i súčasných kritérií, poznať dielo Jozef Mak, vedieť analyzovať a interpretovať dielo, dokázať sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu, prezentovať svoj čitateľský zážitok	Poznal vymedzenie sociálneho typu postavy, uviedol príklad z prozaických diel, ktoré čítal, na základe analýzy známeho diela dokázal urobiť charakteristiky takto stvárnených lit. postáv, analyzoval a hodnotil umelecké literárne diela podľa dobových i súčasných kritérií, poznal dielo Jozef Mak, vedel analyzovať a interpretovať dielo, dokázal sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu, prezentoval svoj čitateľský zážitok	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
M. Urban- Živý bič	1		Poznať vymedzenie sociálneho typu postavy, uviesť príklad z prozaických diel, ktoré čítal, na základe analýzy známeho diela dokázať urobiť charakteristiky takto stvárnených lit. postáv, analyzovať a hodnotiť umelecké literárne diela podľa dobových i súčasných kritérií, poznať dielo Živý bič, vedieť analyzovať a interpretovať dielo, dokázať sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu, prezentovať svoj čitateľský zážitok	Poznal vymedzenie sociálneho typu postavy, uviedol príklad z prozaických diel, ktoré čítal, na základe analýzy známeho diela dokázal urobiť charakteristiky takto stvárnených lit. postáv, analyzoval a hodnotil umelecké literárne diela podľa dobových i súčasných kritérií, poznal dielo Živý bič, vedel analyzovať a interpretovať dielo, dokázal sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu, prezentoval svoj čitateľský zážitok	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Lyrizovaná próza, próza naturizmu, znaky, M. Figuli- Tri gaštanové kone	1		Charakterizovať lyrizovanú prózu, jej znaky, hlavných predstaviteľov, poznať dielo Tri gaštanové kone, vedieť analyzovať a interpretovať dielo, dokázať sformulovať svoje stanovisko k	Charakterizovať lyrizovanú prózu, jej znaky, hlavných predstaviteľov, poznať dielo Tri gaštanové kone, vedieť analyzovať a interpretovať dielo, dokázať sformulovať svoje stanovisko	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede

			prečítanému dielu, prezentovať svoj čitateľský zážitok	k prečítanému dielu, prezentovať svoj čitateľský zážitok		
D. Chrobák -Drak sa vracia F. Švantner – Nevesta hôľ	1		Charakterizovať lyrizovanú prózu, jej znaky, hlavných predstaviteľov, poznať dielo Drak sa vracia, Nevesta hôľ, vedieť analyzovať a interpretovať dielo, dokázať sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu, prezentovať svoj čitateľský zážitok, vedieť nájsť v ukážke znaky lyrizovanej prózy	Charakterizovať lyrizovanú prózu, jej znaky, hlavných predstaviteľov, poznať dielo Drak sa vracia, nevesta hôľ, vedieť analyzovať a interpretovať dielo, dokázať sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu, prezentovať svoj čitateľský zážitok, vedel nájsť v ukážke znaky lyrizovanej prózy	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Ľ. Ondrejov – Zbojnícka mladosť, Jerguš Lapin	1		Charakterizovať lyrizovanú prózu, jej znaky, hlavných predstaviteľov, poznať dielo Zbojnícka mladosť, Jerguš Lapin, vedieť analyzovať a interpretovať dielo, dokázať sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu, prezentovať svoj čitateľský zážitok, vedieť nájsť v ukážke znaky lyrizovanej prózy	Charakterizovať lyrizovanú prózu, jej znaky, hlavných predstaviteľov, poznať dielo Zbojnícka mladosť, Jerguš Lapin, vedieť analyzovať a interpretovať dielo, dokázať sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu, prezentovať svoj čitateľský zážitok, vedel nájsť v ukážke znaky lyrizovanej prózy	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Dramatická lit.- všeobecné otázky, komická dráma, tragická dráma, absurdná dráma, Tragická dráma- I. Stodola- Bačova žena, Komická dráma- I. Stodola- Čaj u pána senátora	1		Charakterizovať drámu, vysvetlíť termíny komická dráma, tragická dráma, absurdná dráma, transformovať umelecké literárne texty z jedného literárneho druhu (žánru) do druhého, vedieť analyzovať a interpretovať dielo, dokázať sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu, prezentovať svoj čitateľský zážitok	Charakterizoval drámu, vysvetlil termíny komická dráma, tragická dráma, absurdná dráma, transformoval umelecké literárne texty z jedného literárneho druhu (žánru) do druhého, vedel analyzovať a interpretovať dielo, dokázal sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu, prezentoval svoj čitateľský zážitok		
Tragická dráma- J. B. Ivan- Matka	1		Transformovať umelecké literárne texty z jedného literárneho druhu (žánru) do druhého, vedieť analyzovať a interpretovať dielo, dokázať sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu, prezentovať svoj čitateľský zážitok	Transformoval umelecké literárne texty z jedného literárneho druhu (žánru) do druhého, vedel analyzovať a interpretovať dielo, dokázal sformulovať svoje stanovisko k prečítanému dielu, prezentovať svoj čitateľský zážitok		
Svetová literatúra po roku 1945	8		Žiak má:	Žiak:		

Charakteristika obdobia, beat generation, vplyv 2. sv. vojny, veľká epická próza-retrospektívny kompozičný postup, J. D. Salinger- Kto chytá v žite N. Mailer- Nahí a mŕtvi	1		Vysvetliť definíciu moderných prúdov, ktoré vznikli po roku 1945, poznať termín beat generation, čítať ukážky lit. diel s porozumením, analyzovať a zhodnotiť lit. dielo, tvoriť prosociálny hodnotový systém, kritické myslenie, prezentovať čitateľský zážitok	Vysvetlil definíciu moderných prúdov, ktoré vznikli po roku 1945, poznal termín beat generation, čítal ukážky lit. diel s porozumením, analyzoval a zhodnotil lit. dielo, tvoril prosociálny hodnotový systém, kritické myslenie, prezentoval čitateľský zážitok	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
J. Heller- Hlava XXII W. Styron – Sophiina voľba	1		Čítať ukážky lit. diel s porozumením, analyzovať a zhodnotiť lit. dielo, tvoriť prosociálny hodnotový systém, kritické myslenie, prezentovať čitateľský zážitok	Čítal ukážky lit. diel s porozumením, analyzoval a zhodnotil lit. dielo, tvoril prosociálny hodnotový systém, kritické myslenie, prezentoval čitateľský zážitok	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
A. de Saint- Exupéry: Malý princ, existencializmus A. Camus- Mor	1		Čítať ukážky lit. diel s porozumením, analyzovať a zhodnotiť lit. dielo, tvoriť prosociálny hodnotový systém, kritické myslenie, prezentovať čitateľský zážitok	Čítal ukážky lit. diel s porozumením, analyzoval a zhodnotil lit. dielo, tvoril prosociálny hodnotový systém, kritické myslenie, prezentoval čitateľský zážitok	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
A. Moravia- Vrchárka B. Pasternak- Doktor Živago Solženicyn- Súostrovia Gulag, Jeden deň Ivana Denisoviča	1		Čítať ukážky lit. diel s porozumením, analyzovať a zhodnotiť lit. dielo, tvoriť prosociálny hodnotový systém, kritické myslenie, prezentovať čitateľský zážitok	Čítal ukážky lit. diel s porozumením, analyzoval a zhodnotil lit. dielo, tvoril prosociálny hodnotový systém, kritické myslenie, prezentoval čitateľský zážitok	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
G. Orwell- utopický román 1984, Zvieracia farma	1		Čítať ukážky lit. diel s porozumením, analyzovať a zhodnotiť lit. dielo, tvoriť prosociálny hodnotový systém, kritické myslenie, prezentovať čitateľský zážitok	Čítal ukážky lit. diel s porozumením, analyzoval a zhodnotil lit. dielo, tvoril prosociálny hodnotový systém, kritické myslenie, prezentoval čitateľský zážitok	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Absurdná dráma – S: Beckett – Čakanie na Godota Václav Havel a jeho tvorba, ostatní predstavitelia českej literatúry (Hrabal, Škvorecký)	1		Poznať termín absurdná dráma, čítať ukážky lit. diel s porozumením, analyzovať a zhodnotiť lit. dielo, tvoriť prosociálny hodnotový systém, kritické myslenie, prezentovať čitateľský zážitok	Poznať termín absurdná dráma, čítal ukážky lit. diel s porozumením, analyzoval a zhodnotil lit. dielo, tvoril prosociálny hodnotový systém, kritické myslenie, prezentoval čitateľský zážitok	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Literatúra 20. storočia, fantasy literatúra, vedecko-fantastická literatúra J. R. R. Tolkien – Hobbit	1		Charakterizovať rozmanitosť literatúry 20. storočia, poznať fantasy literatúru a vedecko-fantastickú literatúru, čítať ukážky lit. diel s porozumením,	Charakterizoval rozmanitosť literatúry 20. storočia, poznal fantasy literatúru a vedecko-fantastickú literatúru, čítal ukážky lit. diel s porozumením,	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede

J.K. Rowlingová – Harry Potter Jules Verne			analyzovať a zhodnotiť lit. dielo prezentovať čitateľský zážitok	analyzoval a zhodnotil lit. dielo prezentoval čitateľský zážitok	Ústne skúšanie	
Literatúra 20. storočia, detektívna literatúra A.C. Doyle – Sherlock Holmes, Agata Christie – Hercule Poirot	1		Charakterizovať rozmanitosť literatúry 20. storočia, poznať detektívnu literatúru, čítať ukážky lit. diel s porozumením, analyzovať a zhodnotiť lit. dielo prezentovať čitateľský zážitok	Charakterizoval rozmanitosť literatúry 20. storočia, poznal detektívnu literatúru, čítal ukážky lit. diel s porozumením, analyzoval a zhodnotil lit. dielo prezentoval čitateľský zážitok	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Slovenská literatúra po roku 1945	8		Žiak má:	Žiak:		
Hlavné znaky a rozdelenie slovenskej literatúry	1		Charakterizovať slovenskú literatúru po roku 1945, vymenovať znaky, poznať rozdelenie slovenskej literatúry	Charakterizoval slovenskú literatúru po roku 1945, vymenoval znaky, poznal rozdelenie slovenskej literatúry	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Súčasná lyrická poézia: J. Kostrá A. Plávka M. Válek M. Rúfus Ľ. Feldek	1		Poznať predstaviteľov súčasnej lyrickej poézie a ich tvorbu, čítať s porozumením, analyzovať, interpretovať, hodnotiť ukážku, vedieť tvoriť ústnu výpoveď a prezentovať ju v triede, formulovať čitateľské hodnotenie textu	Poznal predstaviteľov súčasnej lyrickej poézie a ich tvorbu, čítal s porozumením, analyzoval, interpretoval, hodnotil ukážku, vedel tvoriť ústnu výpoveď a prezentoval ju v triede, formuloval čitateľské hodnotenie textu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Poppoézia- K. Peteraj, D. Hevier, B. Filan	1		Poznať predstaviteľov poppoézie a ich tvorbu, čítať s porozumením, analyzovať, interpretovať, hodnotiť ukážku, vedieť tvoriť ústnu výpoveď a prezentovať ju v triede, formulovať čitateľské hodnotenie textu	Poznal predstaviteľov poppoézie a ich tvorbu, čítal s porozumením, analyzoval, interpretoval, hodnotil ukážku, vedel tvoriť ústnu výpoveď a prezentoval ju v triede, formuloval čitateľské hodnotenie textu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Veľká epická próza- prúd autorovho vedomia, F. Hečko- Červené víno, D. Tatarka- Farská republika, Démon súhlasu	1		Poznať autora a jeho tvorbu, čítať s porozumením, analyzovať, interpretovať, hodnotiť ukážku, vedieť tvoriť ústnu výpoveď a prezentovať ju v triede, formulovať čitateľské hodnotenie textu	Poznal autora a jeho tvorbu, čítal s porozumením, analyzoval, interpretoval, hodnotil ukážku, vedel tvoriť ústnu výpoveď a prezentoval ju v triede, formuloval čitateľské hodnotenie textu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Veľká epická próza- retrospektívny kompozičný postup, R. Jašík- Námestie sv. Alžbety	1		Poznať autorov a ich tvorbu, čítať s porozumením, analyzovať, interpretovať, hodnotiť ukážku, vedieť tvoriť ústnu	Poznal autorova ich tvorbu, čítal s porozumením, analyzoval, interpretoval, hodnotil ukážku, vedel tvoriť ústnu výpoveď a prezentoval ju v	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede

A. Bednár- Sklený vrch			výpoveď a prezentovať ju v triede, formulovať čitateľské hodnotenie textu	triede, formuloval čitateľské hodnotenie textu	Ústne skúš.	
L. Mňačko- Smrť sa volá Engelchen, Ako chutí moc P. Jaroš- Tisícročná včela	1		Poznať autorov a ich tvorbu, čítať s porozumením, analyzovať, interpretovať, hodnotiť ukážku, vedieť tvoriť ústnu výpoveď a prezentovať ju v triede, formulovať čitateľské hodnotenie textu	Poznal autorova ich tvorbu, čítal s porozumením, analyzoval, interpretoval, hodnotil ukážku, vedel tvoriť ústnu výpoveď a prezentoval ju v triede, formuloval čitateľské hodnotenie textu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Dramatická lit.: P. Karvaš- Absolútny zákaz, Polnočná omša, Tragická dráma: I. Bukovčan- Kým kohút nezaspieva	1		Poznať autorov a ich tvorbu, čítať s porozumením, analyzovať, interpretovať, hodnotiť ukážku, vedieť tvoriť ústnu výpoveď a prezentovať ju v triede, formulovať čitateľské hodnotenie textu	Poznal autorova ich tvorbu, čítal s porozumením, analyzoval, interpretoval, hodnotil ukážku, vedel tvoriť ústnu výpoveď a prezentoval ju v triede, formuloval čitateľské hodnotenie textu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Absurdná dráma: M. Lasica, J. Satinský, S. Štepka	1		Poznať autorov a ich tvorbu, čítať s porozumením, analyzovať, interpretovať, hodnotiť ukážku, vedieť tvoriť ústnu výpoveď a prezentovať ju v triede, formulovať čitateľské hodnotenie textu	Poznal autorov a ich tvorbu, čítal s porozumením, analyzoval, interpretoval, hodnotil ukážku, vedel tvoriť ústnu výpoveď a prezentoval ju v triede, formuloval čitateľské hodnotenie textu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Rečnícky štýl	5		Žiak má:	Žiak:		
Rečnícky štýl – história rečníctva charakteristika, funkcie, znaky, využitie slohových postupov v rečníckom štýle, výrazové prostriedky RŠ- rozdelenie, verbálne/neverbálne, chyby v rečníckom prejave	1		Charakterizovať rečnícky štýl, poznať históriu rečníctva, funkcie, znaky, vysvetliť uplatnenie slohových postupov, používať verbálne a neverbálne prostriedky, rozlišovať a vyvarovať sa chybám pri rečníckom prejave	Charakterizovať rečnícky štýl, poznať históriu rečníctva, funkcie, znaky, vysvetliť uplatnenie slohových postupov, používal verbálne a neverbálne prostriedky, rozlišoval a vyvaroval sa chybám pri rečníckom prejave	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Žánre rečníckeho štýlu: Agitačné, náučné, príležitostné, delenie prejavov	1		Vedieť vymenovať žánre rečníckeho štýlu, vedieť objasniť náučné žánre, vysvetliť príležitostné žánre, vedieť vysvetliť, rozlíšiť príležitostný, slávnostný, súkromný prejav	Vedel vymenovať žánre rečníckeho štýlu, vedel objasniť náučné žánre, vysvetlil príležitostné žánre, vedel vysvetliť, rozlíšiť príležitostný, slávnostný, súkromný prejav	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Príprava rečníckeho prejavu – žiacka konferencia	1		Spájať, usporiadať, zostavovať, vytvárať rečnícky prejav, subjektívne interpretovať prejav	Spájal, usporiadal, zostavoval, vytváral rečnícky prejav, subjektívne interpretoval prejav	Ústne frontálne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede

					Písomné skúšanie	
Príprava na I. písomnú prácu zo SJL, slávnostný prejav, výkladový slohový postup	1		Charakterizovať výkladový slohový postup a jeho zásady, zvládnuť napísať slávnostný prejav	Charakterizoval výkladový slohový postup a jeho zásady, zvládol napísať úvahu	Individuálna práca	Písomné skúšanie
I. Písomná práca zo SJL	1		Charakterizovať výkladový slohový postup a jeho zásady, zvládnuť napísať slávnostný prejav	Charakterizoval výkladový slohový postup a jeho zásady, zvládol napísať úvahu	Individuálna práca	Písomné skúšanie
Syntaktická rovina jazyka	6		Žiak má:	Žiak:		
Základné vetné členy	1		Poznať základné vetné členy, určiť základné vetné členy v texte.	Poznal základné vetné členy, určil základné vetné členy v texte.	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Vedľajšie vetné členy	1		Poznať vedľajšie vetné členy, určiť vedľajšie vetné členy v texte.	Poznal vedľajšie vetné členy, určil vedľajšie vetné členy v texte.	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Veta, druhy viet	1		Charakterizovať vetu, poznať jednočlennú/dvojčlennú vetu, oznamovaciu, opytovaciu, želaciu, rozkazovaciu vetu	Charakterizoval vetu, poznal jednočlennú/dvojčlennú vetu, oznamovaciu, opytovaciu, želaciu, rozkazovaciu vetu	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Súvetie, druhy súvetí	1		Charakterizovať súvetie, vedieť rozdiel medzi vetou a súvetím, poznať jednoduché/zložené súvetie	Charakterizoval súvetie, vedel rozdiel medzi vetou a súvetím, poznať jednoduché/zložené súvetie	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Priraďovacie súvetia	1		Charakterizovať priraďovacie súvetie, poznať typy priraďovacích súvetí: zlučovacie, odporovacie, vylučovacie, stupňovacie, vedieť určiť typ priraďovacieho súvetia v texte	Charakterizoval priraďovacie súvetie, poznal typy priraďovacích súvetí: zlučovacie, odporovacie, vylučovacie, stupňovacie, vedel určiť typ priraďovacieho súvetia v texte	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede
Podrad'ovacie súvetia	1		Charakterizovať podrad'ovacie súvetie, poznať typy podrad'ovacích súvetí: PS s vedľajšou vetou prívlastkovou, predmetovou, príslovkovou, podmetovou, prísudkovou, vedieť určiť typ podrad'ovacieho súvetia v texte	Charakterizoval podrad'ovacie súvetie, poznal typy podrad'ovacích súvetí: PS s vedľajšou vetou prívlastkovou, predmetovou, príslovkovou, podmetovou, prísudkovou, vedel určiť typ podrad'ovacieho súvetia v texte	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Ústne skúšanie	Didaktický test Skupinová práca Ústne odpovede

15.1.2 Anglický jazyk

Názov predmetu	Anglický jazyk
Časový rozsah výučby	3 hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín 3 hodiny týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín 3,5 hodiny týždenne, spolu 105 vyučovacích hodín
Ročník	prvý druhý tretí
Kód a názov študijného odboru	6445 H kuchár /kuchárka
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Vzhľadom na široké využitie cudzích jazykov v súkromnej aj profesijnej oblasti života, či už pri ďalšom štúdiu, cestovaní, spoznávaní kultúr aj práci, sa dôraz pri vyučovaní cudzích jazykov kladie na praktické využitie osvojených spôsobilostí a efektívnu komunikáciu, pričom komunikácia v cudzích jazykoch je podľa Európskeho referenčného rámca (ES, 2007, s. 5) založená na schopnosti porozumieť, vyjadrovať myšlienky, pocity, fakty a názory ústnou a písomnou formou v primeranej škále spoločenských a kultúrnych súvislostí podľa želaní a potrieb jednotlivca.

Vzdelávací štandard pre študijné odbory, ktorých absolvovaním žiak získa úplné stredné odborné vzdelanie, svojim spracovaním korešponduje so vzdelávacím štandardom pre učebné odbory. Z uvedeného dôvodu je vzdelávací štandard pre študijné odbory určený aj pre žiakov v nadstavbovom štúdiu, ktorí si rozvíjajú už nadobudnuté spôsobilosti získané v učebnom odbore.

Obsah výučby vychádza zo ŠVP „63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II“.

Tento predmet patrí do vzdelávacej oblasti jazyk a komunikácia

Prvotný cieľ jazykového vyučovania je komunikatívny cieľ, t. j. osvojenie si komunikatívnej kompetencie.

Vyučovanie cudzieho jazyka má podstatný význam pre rozvoj interkultúrnej komunikačnej schopnosti, k vzájomnému porozumeniu medzi národmi a toleranciu k iným kultúram prostredníctvom poznatkov z rôznych oblastí života. Okrem toho vyučovanie cudzích jazykov formuje kritické myslenie, myšlienkovú a rečovú tvorivosť, motiváciu žiakov k dosiahnutiu čo najvyššej jazykovej úrovne, samostatnosť v učení sa a zodpovednosť za študijné výsledky.

Výchovno-vzdelávacie ciele vyučovacieho predmetu

Cieľové kompetencie cudzích jazykov majú charakter všeobecne formulovaných požiadaviek na vedomosti a zručnosti, ktoré si má žiak osvojiť v priebehu štúdia. Cudzí jazyk sa významne podieľa na príprave žiakov na aktívny život v multikultúrnej spoločnosti, vedie žiakov k osvojeniu si praktických rečových zručností cudzieho jazyka, ako nástroja dorozumievania v rôznych situáciách každodenného osobného a pracovného života. Pripravuje ich k účasti v priamej a nepriamej komunikácii vrátane prístupu k informačným zdrojom a rozširuje ich poznatky o svete. Prispieva k formovaniu osobností žiakov, rozvíja ich schopnosť učiť sa po celý život, učí ich byť vnímavými ku kultúre, disponovať schopnosťami, používať rôzne spôsoby dorozumievania s inými kultúrami.

Vzdelávanie v cudzom jazyku pre študijné odbory a pre učebné odbory A2 (SERR) zodpovedá výstupnej úrovni B1.

Absolventi našej školy vstupujúci do praxe by mali byť vybavení aspoň základmi odborného cudzieho jazyka, aby sa mohli uchádzať o prácu v rámci Európskej únie. Ich kompetencie v cudzom

jazyku samozrejme ovplyvnia aj používanie odborného cudzieho jazyka. Vzdelávanie v cudzom jazyku je založené na kognitívno–komunikatívnom spôsobe výučby vrátane didaktických interkultúrnych aspektov.

Žiaci:

- v receptívnych jazykových činnostiach (počúvanie s porozumením, čítanie s porozumením) a stratégiách dokážu ako poslucháči alebo čitatelia spracovať hovorený alebo napísaný text,
- v produktívnych (ústny prejav, písomný prejav) a interaktívnych jazykových činnostiach (ústna interakcia, písomná interakcia) a stratégiách dokážu vytvárať ústny alebo písomný text,
- budú efektívne používať všeobecné kompetencie, ktoré nie sú charakteristické pre jazyk, ale sú nevyhnutné pre rôzne činnosti, vrátane jazykových činností,
- dokážu využívať komunikačnú kompetenciu, aby realizovali komunikačný zámer vymedzeným spôsobom,
- budú zvládať spoločenské dimenzie jazyka.
- poznajú a uvedomujú si spoločné a rozdielne črty medzi vlastnou a cieľovou jazykovou komunitou,
- disponujú vedomosťami o spoločnosti a kultúre komunity, v ktorej sa cieľový jazyk používa (životné podmienky, kultúrne tradície, hodnoty a presvedčenia, spoločenské normy a konvencie),
- cieľavedome sa sústredia na prijímanie poskytovaných informácií,
- osvoja si jazyk na základe uplatnenia komparácie kognitívnych procesov a činnostných aktivít,
- využívajú dostupné materiály pri samostatnom štúdiu,
- stanovujú si vlastné učebné ciele a spôsoby ich dosiahnutia.

Hodnotenie:

Pri hodnotení žiakov sa vychádza z metodického pokynu č. 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl podľa článku z 1. mája 2011.

Kľúč hodnotenia písomných prác:

100 - 90%	výborný
89 - 75%	chválitebný
74 - 50%	dobrý
49 - 30%	dostatočný
29% a menej	nedostatočný

Kľúč hodnotenia praktických prác:

100 - 90%	výborný
89 - 75%	chválitebný
74 - 50%	dobrý
49 - 30%	dostatočný
29% a menej	nedostatočný

Kľúč hodnotenia a klasifikácie vychádza z percentuálnej úrovne zvládnutia, konkrétnej praktickej činnosti. Praktická práca sa hodnotí okamžite po jej skončení alebo v jej priebehu.

Stratégia vyučovania 1. ročník

Pri vyučovaní predmetu Anglický jazyk sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Relating with others in a communicative situation	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov

	Brainstorming	Skupinová práca žiakov, Práca s knihou, Demonštrácia a pozorovanie
Meeting people	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Brainstorming	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
The world of work	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Brainstorming	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Take it easy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Brainstorming	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Where do you live	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Brainstorming	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Can you speak English	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Brainstorming	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Relating with others in a communicative situation	Soars J, Soars L, New Headway Elementary (the third edition), Oxford University Press, 2012 slovník	PC CD prehrávač Interaktívna tabuľa	Učebnica Tabuľa Obrázky Nástenky	Internet Anglické časopisy – Friendship, Bridge, Gate
Meeting people	Soars J, Soars L, New Headway Elementary (the third edition), Oxford University Press, 2012 slovník	PC CD prehrávač Interaktívna tabuľa	Učebnica Tabuľa Obrázky Nástenky	Internet Anglické časopisy – Friendship, Bridge, Gate
The world of work	New Headway Elementary (the third Soars J, Soars L, New Headway Elementary (the third edition), Oxford University Press, 2012 slovník	PC CD prehrávač Interaktívna tabuľa	Učebnica Tabuľa Obrázky Nástenky	Internet Anglické časopisy – Friendship, Bridge, Gate

Take it easy	Soars J, Soars L, New Headway Elementary (the third edition), Oxford University Press, 2012 slovník	PC CD prehrávač Interaktívna tabuľa	Učebnica Tabuľa Obrázky Nástenky	Internet Anglické časopisy – Friendship, Bridge, Gate
Where do you live	Soars J, Soars L, New Headway Elementary (the third edition), Oxford University Press, 2012 slovník	PC CD prehrávač Interaktívna tabuľa	Učebnica Tabuľa Obrázky Nástenky	Internet Anglické časopisy – Friendship, Bridge, Gate
Can you speak English	Soars J, Soars L, New Headway Elementary (the third edition), Oxford University Press, 2012 slovník	PC CD prehrávač Interaktívna tabuľa	Učebnica Tabuľa Obrázky Nástenky	Internet Anglické časopisy – Friendship, Bridge, Gate

Doplňujúca literatúra: časopis Gate (Bridge Publishing House)

Stratégia vyučovania 2. ročník

Pri vyučovaní predmetu Anglický jazyk sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
A date to remember	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh. Brainstorming	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov, Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie
Food you like	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Brainstorming	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Bigger and better	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Brainstorming	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Looking good	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Brainstorming	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Life's an adventure	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Brainstorming	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Storytime	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Brainstorming	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Have you ever	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Brainstorming	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
A date to remember	Soars J, Soars L, New Headway Elementary (the third edition), Oxford University Press, 2012 slovník	PC CD prehrávač Interaktívna tabuľa	Učebnica Tabuľa Obrázky Nástenky	Internet Anglické časopisy – Friendship, Bridge, Gate
Food you like	Soars J, Soars L, New Headway Elementary (the third edition), Oxford University Press, 2012 slovník	PC CD prehrávač Interaktívna tabuľa	Učebnica Tabuľa Obrázky Nástenky	Internet Anglické časopisy – Friendship, Bridge, Gate
Bigger and better	New Headway Elementary (the third Soars J, Soars L, New Headway Elementary (the third edition), Oxford University Press, 2012 slovník	PC CD prehrávač Interaktívna tabuľa	Učebnica Tabuľa Obrázky Nástenky	Internet Anglické časopisy – Friendship, Bridge, Gate
Looking good	Soars J, Soars L, New Headway Elementary (the third edition), Oxford University Press, 2012 slovník	PC CD prehrávač Interaktívna tabuľa	Učebnica Tabuľa Obrázky Nástenky	Internet Anglické časopisy – Friendship, Bridge, Gate
Life's an adventure	Soars J, Soars L, New Headway Elementary (the third edition), Oxford University Press, 2012 slovník	PC CD prehrávač Interaktívna tabuľa	Učebnica Tabuľa Obrázky Nástenky	Internet Anglické časopisy – Friendship, Bridge, Gate
Storytime	Soars J, Soars L, New Headway Elementary (the third edition), Oxford University Press, 2012 slovník	PC CD prehrávač Interaktívna tabuľa	Učebnica Tabuľa Obrázky Nástenky	Internet Anglické časopisy – Friendship, Bridge, Gate
Have you ever	Soars J, Soars L, New Headway Elementary (the third edition), Oxford University Press, 2012 slovník	PC CD prehrávač Interaktívna tabuľa	Učebnica Tabuľa Obrázky Nástenky	Internet Anglické časopisy – Friendship, Bridge, Gate
A date to remember	Soars J, Soars L, New Headway Elementary (the third edition), Oxford University Press, 2012 slovník	PC CD prehrávač Interaktívna tabuľa	Učebnica Tabuľa Obrázky Nástenky	Internet Anglické časopisy – Friendship, Bridge, Gate
Bigger and better	New Headway Elementary (the third Soars J, Soars L, New Headway Elementary (the third edition), Oxford University Press, 2012 slovník	PC CD prehrávač Interaktívna tabuľa	Učebnica Tabuľa Obrázky Nástenky	Internet Anglické časopisy – Friendship, Bridge, Gate
Looking good	Soars J, Soars L, New Headway Elementary (the	PC	Učebnica Tabuľa	Internet

	third edition), Oxford University Press, 2012 slovník	CD prehrávač Interaktívna tabuľa	Obrázky Nástenky	Anglické časopisy – Friendship, Bridge, Gate
Life's an adventure	Soars J, Soars L, New Headway Elementary (the third edition), Oxford University Press, 2012 slovník	PC CD prehrávač Interaktívna tabuľa	Učebnica Tabuľa Obrázky Nástenky	Internet Anglické časopisy – Friendship, Bridge, Gate
Storytime	Soars J, Soars L, New Headway Elementary (the third edition), Oxford University Press, 2012 slovník	PC CD prehrávač Interaktívna tabuľa	Učebnica Tabuľa Obrázky Nástenky	Internet Anglické časopisy – Friendship, Bridge, Gate

Doplňujúca literatúra: časopis Gate (Bridge Publishing House)

Stratégia vyučovania 3. ročník

Pri vyučovaní predmetu Anglický jazyk sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Getting to know you	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Brainstorming	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov, Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie
The way we live	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Brainstorming	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
What happened next?	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Brainstorming	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
The market place	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Brainstorming	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
What do you want to do?	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Brainstorming	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Places and things	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Brainstorming	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Fame!	Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh Brainstorming	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Do's and don'ts	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Brainstorming	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Going places	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Brainstorming	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Things that changes the world	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Brainstorming	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
What if...?	Informačnéreceptívna – výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh Brainstorming	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Trying your best	Informačnéreceptívna – výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh Brainstorming	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Učebné zdroje 3 ročník

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Getting to know you		PC CD prehrávač Interaktívna tabuľa	Učebnica Tabuľa Obrázky Nástenky	Internet Anglické časopisy – Friendship, Bridge, Gate
The way we live		PC CD prehrávač Interaktívna tabuľa	Učebnica Tabuľa Obrázky Nástenky	Internet Anglické časopisy – Friendship, Bridge, Gate
What happened next?		PC CD prehrávač Interaktívna tabuľa	Učebnica Tabuľa Obrázky Nástenky	Internet Anglické časopisy – Friendship, Bridge, Gate
The market place		PC CD prehrávač Interaktívna tabuľa	Učebnica Tabuľa Obrázky Nástenky	Internet Anglické časopisy – Friendship, Bridge, Gate
What do you want to do?		PC CD prehrávač Interaktívna tabuľa	Učebnica Tabuľa Obrázky Nástenky	Internet Anglické časopisy – Friendship, Bridge, Gate
Places and things		PC CD prehrávač Interaktívna tabuľa	Učebnica Tabuľa Obrázky Nástenky	Internet Anglické časopisy – Friendship, Bridge, Gate

Fame!		PC CD prehrávač Interaktívna tabuľa	Učebnica Tabuľa Obrázky Nástenky	Internet Anglické časopisy – Friendship, Bridge, Gate
Do's and don'ts		PC CD prehrávač Interaktívna tabuľa	Učebnica Tabuľa Obrázky Nástenky	Internet Anglické časopisy – Friendship, Bridge, Gate
Going places		PC CD prehrávač Interaktívna tabuľa	Učebnica Tabuľa Obrázky Nástenky	Internet Anglické časopisy – Friendship, Bridge, Gate
Things that changes the world		PC CD prehrávač Interaktívna tabuľa	Učebnica Tabuľa Obrázky Nástenky	Internet Anglické časopisy – Friendship, Bridge, Gate
What if...?		PC CD prehrávač Interaktívna tabuľa	Učebnica Tabuľa Obrázky Nástenky	Internet Anglické časopisy – Friendship, Bridge, Gate
Trying your best		PC CD prehrávač Interaktívna tabuľa	Učebnica Tabuľa Obrázky Nástenky	Internet Anglické časopisy – Friendship, Bridge, Gate

Doplňujúca literatúra: časopis Gate (Bridge Publishing House)

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Anglický jazyk				3 hod. týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku/Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Relating with others in a communicative situation	15		Žiak má:	Žiak:	ústne frontálne písomné	ústne didaktický test skupinová práca písomná práca
Oboznámenie s hodnotením žiaka	1					
Introduction, Alphabet	1	Slovenský jazyk	- ovládať základné frázy pri predstavovaní - ovládať základné pravidlá anglickej výslovnosti - What's your name? - Hello, my name is...	- ovláda základné frázy pri predstavovaní - ovláda základné pravidlá anglickej výslovnosti - What's your name? - Hello, my name is...		
Verb „to be“	1		- ovládať správne používanie formy slovesa „to be“ - vybrať správny tvar slovesa v závislosti od osoby a čísla - am / is / are	- ovláda správne používanie formy slovesa „to be“ - vybral správny tvar slovesa v závislosti od osoby a čísla - am / is / are		
Possessive adjectives	1		- vytvoriť správny tvar prívlastňovacieho prídavného mena - správne použiť prívlastňovacie prídavné meno vo vete - my / your / her / his/ its/ our/ your/ their	- vytvoril správny tvar prívlastňovacieho prídavného mena - správne použil prívlastňovacie prídavné meno vo vete - my / your / her / his/ its/ our/ your/ their		
Personal pronouns	1		- použiť správny tvar osobného zámena vzhľadom na osobu a číslo - použiť vo vete správny tvar osobného zámena - me / you/ him/ her/ it/ us/ them	- použil správny tvar osobného zámena vzhľadom na osobu a číslo - použil vo vete správny tvar osobného zámena - me / you/ him/ her/ it/ us/ them		
Introducing yourself	1		- vedieť sa predstaviť v anglickom jazyku - ovládať slovnú zásobu v danej téme (vek, pohlavie, bydlisko, rodina)	- vie sa predstaviť v anglickom jazyku - ovláda slovnú zásobu v danej téme (vek, pohlavie, bydlisko, rodina)		
Countries, nationalities	1		- uviesť príklady krajín v anglickom jazyku	- uviedol príklady krajín v anglickom jazyku		

			- uviesť príklady národností a vysvetliť rozdiel v písaní a výslovnosti krajín a národností	- uviedol príklady národností a vysvetlil rozdiel v písaní a výslovnosti krajín a národností		
Nationalities	1		- uviesť príklady národností v anglickom jazyku - uviesť príklady národností a vysvetliť rozdiel v písaní a výslovnosti krajín a národností	- uviedol príklady krajín v anglickom jazyku - uviedol príklady národností a vysvetlil rozdiel v písaní a výslovnosti krajín a národností		
Multicultural society	1		- vysvetliť pojem „multikultúrnosť“ uviesť príklady krajín s multikultúrnou spoločnosťou	- vysvetlil pojem „multikultúrnosť“ uviedol príklady krajín s multikultúrnou spoločnosťou		
Plural nouns	1		- vymenovať najbežnejšie podstatné mená, ktoré majú nepravidelné množné číslo - uviesť príklady zmien v tvorbe množného čísla podstatných mien - vysvetliť princíp tvorby množného čísla podstatných mien	- vymenoval najbežnejšie podstatné mená, ktoré majú nepravidelné množné číslo - uviedol príklady zmien v tvorbe množného čísla podstatných mien - vysvetlil princíp tvorby množného čísla podstatných mien		
Indefinite article	1		- stručne charakterizovať pravidlá použitia neurčitých členov - použiť vo vete neurčitý člen - roztriediť podstatné mená podľa neurčitého člena - a /an	- stručne charakterizoval pravidlá použitia neurčitých členov - použil vo vete neurčitý člen - roztriedil podstatné mená podľa neurčitého člena - a /an		
Definite article	1		- stručne charakterizovať pravidlá použitia určitého člena - použiť vo vete určitý člen - vymenovať najpožívanejšie podstatné mená, ktoré sa spájajú s určitým členom - vysvetliť rozdiel medzi použitím neurčitých členov a určitého člena - the	- stručne charakterizoval pravidlá použitia určitého člena - použil vo vete určitý člen - vymenoval najpožívanejšie podstatné mená, ktoré sa spájajú s určitým členom - vysvetlil rozdiel medzi použitím neurčitých členov a určitého člena - the		
Zero article	1		- stručne charakterizovať pravidlá, keď sa vo vete nepoužije pred podstatným menom žiadny člen	- stručne charakterizoval pravidlá, keď sa vo vete nepoužije pred podstatným menom žiadny člen		

			- vymenovať najpožívanejšie podstatné mená, ktoré sa používajú bez akéhokoľvek člena vo vete	- vymenoval najpožívanejšie podstatné mená, ktoré sa používajú bez akéhokoľvek člena vo vete		
Numbers	1		- vymenovať základné číslovky - použiť správnu výslovnosť v súvislosti s číslovkami - ovládať číslovky, slovom aj písmom	- vymenoval základné číslovky - použil správnu výslovnosť v súvislosti s číslovkami - ovláda číslovky, slovom aj písmom		
Dictionary	1		- použiť slovník - pracovať so slovníkom	- použil slovník - pracoval so slovníkom		
Meeting people	14		Žiak má:	Žiak:	ústne frontálne písomné	ústne didaktický test skupinová práca písomná práca
Verb „to be“	1		- ovládať správne používanie formy slovesa „to be“ - použiť správny tvar slovesa „to be“ vo vete	- ovládal správne používanie formy slovesa „to be“ - použil správny tvar slovesa „to be“ vo vete		
Questions	1		- použiť správny tvar otázky v anglickom jazyku - vysvetliť princíp tvorby otázky v anglickom jazyku - vysvetliť princíp tvorby záporu – am I? Are you? - Aren't I? Isn't she?	- použil správny tvar otázky v anglickom jazyku - vysvetlil princíp tvorby otázky v anglickom jazyku - vysvetlil princíp tvorby záporu – am I? Are you? - Aren't I? Isn't she?		
Negatives	1		- použiť správny tvar záporu v anglickom jazyku - vysvetliť princíp tvorby záporu v anglickom jazyku - I'm not, I am not, She isn't. He is not.	- použil správny tvar záporu v anglickom jazyku - vysvetlil princíp tvorby záporu v anglickom jazyku - I'm not, I am not, She isn't. He is not.		
Negatives and short answers	1		- použiť správny tvar záporu a krátkej odpovede - ovládať princíp tvorby krátkych odpovedí a záporu - Yes, she is ... No, he is not.	- použil správny tvar záporu a krátkej odpovede - ovládal princíp tvorby krátkych odpovedí a záporu - Yes, she is ... No, he is not.		

Possessive´ s , family	1		<ul style="list-style-type: none"> - použiť správny tvar prívlastňovacieho pádu podstatného mena - vysvetliť rozdiel medzi prívlastňovacím zámenom a prívlastňovacím pádom podstatného mena (´s = possession / ´s = is) - ovládať slovnú zásobu súvisiacu s rodinou - friend´ s / mom´ s / teacher´ s sth 	<ul style="list-style-type: none"> - použil správny tvar prívlastňovacieho pádu podstatného mena - vysvetlil rozdiel medzi prívlastňovacím zámenom a prívlastňovacím pádom podstatného mena (´s = possession / ´s = is) - ovládal slovnú zásobu súvisiacu s rodinou - friend´ s / mom´ s / teacher´ s sth 		
Family	1		<ul style="list-style-type: none"> - použiť slovnú zásobu súvisiacu s rodinou vo vetách - opísať základné vzťahy v rodine - osvojiť si pomenovania jednotlivých členov rodiny 	<ul style="list-style-type: none"> - použil slovnú zásobu súvisiacu s rodinou vo vetách - opísal základné vzťahy v rodine - osvojil si pomenovania jednotlivých členov rodiny 		
Opposite adjectives	1		<ul style="list-style-type: none"> - priradiť prídavné mená opačného významu - vybrať zo zoznamu prídavné mená a priradiť k nim ich opozitá 	<ul style="list-style-type: none"> - priradil prídavné mená opačného významu - vybral zo zoznamu prídavné mená a priradiť k nim ich opozitá 		
Email	1	informatika	<ul style="list-style-type: none"> - osvojiť si základné frázy písomného prejavu 	<ul style="list-style-type: none"> - osvojil si základné frázy písomného prejavu 		
Email, writing	1	informatika	<ul style="list-style-type: none"> - použiť základné frázy písomného prejavu v elektronickom formáte - vyjadriť základné informácie o sebe prostredníctvom emailu 	<ul style="list-style-type: none"> - použil základné frázy písomného prejavu v elektronickom formáte - vyjadril základné informácie o sebe prostredníctvom emailu 		
Letter	1		<ul style="list-style-type: none"> - osvojiť si základné frázy písomnej komunikácie 	<ul style="list-style-type: none"> - osvojil si základné frázy písomnej komunikácie 		
Writing a letter to a friend	1		<ul style="list-style-type: none"> - použiť základnú štruktúru formálneho listu 	<ul style="list-style-type: none"> - použil základnú štruktúru formálneho listu 		
Currency, price	1	Ekonomika	<ul style="list-style-type: none"> - rozoznať rozdielne peňažné meny podľa znakov - použiť správnu výslovnosť pri číslovkách vyjadrujúcich cenu 	<ul style="list-style-type: none"> - rozoznal rozdielne peňažné meny podľa znakov - použil správnu výslovnosť pri číslovkách vyjadrujúcich cenu 		
Famous fandoms	1		<ul style="list-style-type: none"> - pracovať s neznámym textom 	<ul style="list-style-type: none"> - pracoval s neznámym textom 		
Everyone knows that	1		<ul style="list-style-type: none"> - prečítať text o mýtoch a faktoch - diskutovať na danú tému 	<ul style="list-style-type: none"> - prečítal text o mýtoch a faktoch - diskutoval na danú tému 		
The world of work	14		Žiak má:	Žiak:	ústne	ústne

					frontálne písomné	didaktický test skupinová práca písomná práca
Present simple	1		- vytvoriť formu oznamovacej vety pri jednotlivých osobách v prítomnom jednoduchom čase - vytvoriť správne tvary slovíes v prítomnom jednoduchom čase - My mother is a doctor. / He comes from .../ He likes... / He speaks...	- vytvoril formu oznamovacej vety pri jednotlivých osobách v prítomnom jednoduchom čase - vytvoril správne tvary slovíes v prítomnom jednoduchom čase - My mother is a doctor. / He comes from .../ He likes... / He speaks...		
Present simple – questions	1		- vytvoriť formu otázky pri jednotlivých osobách v prítomnom jednoduchom čase - vytvoriť formu záporu pri jednotlivých osobách v prítomnom jednoduchom čase - Where does he comes from?	- vytvoril formu otázky pri jednotlivých osobách v prítomnom jednoduchom čase - vytvoril formu záporu pri jednotlivých osobách v prítomnom jednoduchom čase - Where does he comes from?		
Present simple – negatives	1		- vytvoriť formu negatívu pri jednotlivých osobách v prítomnom jednoduchom čase	- vytvoril formu negatívu pri jednotlivých osobách v prítomnom jednoduchom čase		
Asking about people – speaking	1		- rozprávať o osobných údajoch a práci na základe tabuľky	- rozprával o osobných údajoch a práci na základe tabuľky		
Verbs	1		- použiť správny tvar slovesa pri jednotlivých osobách v prítomnom jednoduchom čase	- použil správny tvar slovesa pri jednotlivých osobách v prítomnom jednoduchom čase		
The man with 13 jobs – reading	1		- pochopiť obsah prečítaného textu aj bez znalosti niekoľkých slov - ovládať slovnú zásobu na tému Jobs	- pochopil obsah prečítaného textu aj bez znalosti niekoľkých slov - ovládal slovnú zásobu na tému Jobs		
The man with 13 jobs – listening	1		- pochopiť obsah vypočutého textu za pomoci písaného textu	- pochopil obsah vypočutého textu za pomoci písaného textu		
Reading	1		- osvojiť si základné princípy čítania textu s porozumením	- osvojil si základné princípy čítania textu s porozumením		
Personal preferences	1		- osvojiť si používanie fráz vyjadrujúcich preferencie - byť schopný spýtať sa na osobnú preferenciu druhého - What sport do you like doing?	- osvojil si používanie fráz vyjadrujúcich preferencie - bol schopný spýtať sa na osobnú preferenciu druhého - What sport do you like doing?		
Quiz – perfect job	1		- vyplniť kvíz na tému dokonalá práca	- vyplnil kvíz na tému dokonalá práca		

			- diskutovať o ideálnej práci	- diskutoval o ideálnej práci		
Time	1		- naučiť sa určovať čas a používať správne slovné spojenia v súvislosti s určovaním času - quarter to / quarter past / half past	- naučil sa určovať čas a používal správne slovné spojenia v súvislosti s určovaním času - quarter to / quarter past / half past		
Natural writing	1		- prepísať text a nahradiť podstatné mená privlastňovacími zámenami	- prepísal text a nahradil podstatné mená privlastňovacími zámenami		
Playing with poetry	1		- na základe prečítaných básní napísať krátku báseň	- na základe prečítaných básní napísal krátku báseň		
John Green – a writer from a youtube channel	1	Slovenský jazyk a literatúra	- čítať s porozumením - pracovať s neznámym textom	- čítal s porozumením - pracoval s neznámym textom		
Take it easy	14		Žiak má:	Žiak:	ústne frontálne písomné	ústne didaktický test skupinová práca písomná práca
Present simple, negative, questions	1		- vytvoriť formu zápornej vety pri jednotlivých osobách v prítomnom jednoduchom čase - vytvoriť formu otázky pri jednotlivých osobách v prítomnom jednoduchom čase - použiť správne tvary sloviess v prítomnom jednoduchom čase - Where do you work? - I work..., I don't work...	- vytvoril formu zápornej vety pri jednotlivých osobách v prítomnom jednoduchom čase - vytvoril formu otázky pri jednotlivých osobách v prítomnom jednoduchom čase - použil správne tvary sloviess v prítomnom jednoduchom čase - Where do you work? - I work..., I don't work...		
Adverbs of frequency – never, always	1		- použiť vo vete príslovky času - vysvetliť kde vo vete používame príslovky času - never, always	- použil vo vete príslovky času - vysvetlil kde vo vete používame príslovky času - never, always		
Adverbs of frequency – often, usually, sometimes	1		- použiť vo vete príslovky času often, usually, sometimes	- použil vo vete príslovky času often, usually, sometimes		
Prepositions – at, in, on	1		- použiť vo vete predložky - priradiť správnu predložku k časovým údajom - at, in, on	- použil vo vete predložky - priradil správnu predložku k časovým údajom - at, in, on		
like / love + verb + -ing	1		- kombinovať sloveso „like“ s ďalším slovesom t priebehovom tvare (koncovkou –ing)	- kombinoval sloveso „like“ s ďalším slovesom t priebehovom tvare (koncovkou –ing)		

			- kombinovať sloveso „love“ s ďalším slovesom t priebehovom tvare (koncovkou –ing) - She likes swimming. - I think he loves cooking.	- kombinoval sloveso „love“ s ďalším slovesom t priebehovom tvare (koncovkou –ing) - She likes swimming. - I think he loves cooking.		
Leisure activities – práca s textom	1		- osvojiť si slovnú zásobu spojenú s témou: Leisure activities - nájsť v texte frázy so slovesami love alebo like	- osvojil si slovnú zásobu spojenú s témou: Leisure activities - našiel v texte frázy so slovesami love alebo like		
Wh – questions	1		- vymenovať opytovacie zámená (wh-questions) - použiť opytovacie zámená vo vete - What, Where, When, Who, Whom, Why + How	- vymenoval opytovacie zámená (wh-questions) - použil opytovacie zámená vo vete - What, Where, When, Who, Whom, Why + How		
Seasons	1		- osvojiť si slovnú zásobu spojenú s témou: Seasons - vymenovať anglické názvy dní, mesiacov a ročných období - charakterizovať jednotlivé ročné obdobia a aktivity s nimi spojené	- osvojil si slovnú zásobu spojenú s témou: Seasons - vymenoval anglické názvy dní, mesiacov a ročných období - charakterizoval jednotlivé ročné obdobia a aktivity s nimi spojené		
Weather	1		- vytvárať dialógy o počasi vo svete	- vytváral dialógy o počasi vo svete		
My favourite season	1		- diskutovať na tému moje obľúbené ročné obdobie	- diskutoval na tému moje obľúbené ročné obdobie		
Social expressions	1		- osvojiť si základné sociálne výrazy z bežného života - použiť základné sociálne výrazy z bežného života v rozhovore - I'm sorry, Excuse me, Pardon, It doesn't matter. Thank you, Please	- osvojil si základné sociálne výrazy z bežného života - použil základné sociálne výrazy z bežného života v rozhovore - I'm sorry, Excuse me, Pardon, It doesn't matter. Thank you, Please		
Informal letter	1		- použiť základné frázy písomnej komunikácie - použiť základnú štruktúru neformálneho listu	- použil základné frázy písomnej komunikácie - použil základnú štruktúru neformálneho listu		
Hastings UK	1	Cestovný ruch	- pracovať s neznámym textom	- pracoval s neznámym textom		
National birds	1		- prečítať text o národných vtákoch anglicky hovoriacich krajín - diskutovať o prečítanom texte	- prečítal text o národných vtákoch anglicky hovoriacich krajín - diskutoval o prečítanom texte		
Where do you live	14		Žiak má:	Žiak:	ústne	ústne

					frontálne písomné	didaktický test skupinová práca písomná práca
There is / there are	1		- osvojiť si a použiť ustálené slovné spojenie „there is / there are“ v kladnom, zápornom tvare a otázke - aplikovať väzbu there is/are na opis miesta	- osvojil si a použiť ustálené slovné spojenie „there is / there are“ v kladnom, zápornom tvare a otázke - aplikoval väzbu there is/are na opis miesta		
How many	1		- osvojiť si základnú opytovaciu frázu How many? - použiť opytovaciu frázu How many v rozhovore	- osvojil si základnú opytovaciu frázu How many? - použil opytovaciu frázu How many v rozhovore		
How much	1		- osvojiť si základnú opytovaciu frázu How much? - použiť opytovaciu frázu How much v rozhovore	- osvojil si základnú opytovaciu frázu How much? - použil opytovaciu frázu How much v rozhovore		
Prepositions of place	1		- použiť vo vete predložky miesta - opísať veci na obrázku za pomoci viet s predložkami miesta - in, of, on, opposite, next to, in front of, under	- použil vo vete predložky miesta - opísal veci na obrázku za pomoci viet s predložkami miesta - in, of, on, opposite, next to, in front of, under		
some and any	1		- použiť some / any v oznamovacej, zápornej a opytovacej vete	- použil some / any v oznamovacej, zápornej a opytovacej vete		
This, that, these, those	1		- osvojiť si základné pravidlá používania ukazovacích zámen - this, that, these, those	- osvojil si základné pravidlá používania ukazovacích zámen - this, that, these, those		
Describing room	1		- opísať miestnosť za pomoci ukazovacích zámen this, that, these, those	- opísal miestnosť za pomoci ukazovacích zámen this, that, these, those		
Describing picture	1		- opísať obrázok za pomoci nadobudnutej slovnej zásoby - priradiť obrázky k jednotlivým častiam textu	- opísal obrázok za pomoci nadobudnutej slovnej zásoby - priradil obrázky k jednotlivým častiam textu		

Living in a bubble	1		- pracovať s textom - čítať s porozumením	- pracoval s textom - čítal s porozumením		
Acomodations around the world	1		- pracovať s textom - rozprávať na tému domy po celom svete	- pracoval s textom - rozprával na tému domy po celom svete		
Describing where you live (and, so, but, because – linking words)	1		- osvojiť si slovnú zásobu súvisiacu s témou bývania - použiť vo vete spojky - and, so, but, because	- osvojil si slovnú zásobu súvisiacu s témou bývania - použil vo vete spojky - and, so, but, because		
Directions	1		- osvojiť si predložky na orientáciu v meste - osvojiť si základné opytovacie otázky na smer cesty - osvojiť si základné odpovede na otázky týkajúce sa smeru cesty	- osvojil si predložky na orientáciu v meste - osvojil si základné opytovacie otázky na smer cesty - osvojil si základné odpovede na otázky týkajúce sa smeru cesty		
Personal data	1		- osvojiť si slovnú zásobu na tému osobné údaje - vyplniť tabuľku s osobnými údajmi	- osvojil si slovnú zásobu na tému osobné údaje - vyplnil tabuľku s osobnými údajmi		
The ultimate challenge	1		- čítať text o cestovaní po svete - pracovať s textom	- čítal text o cestovaní po svete - pracoval s textom		
Can you speak English	13		Žiak má:	Žiak:	ústne frontálne písomné	ústne didaktický test skupinová práca písomná práca
Can / can't	1		- použiť modálne sloveso „can / can't“ vo vete - aplikovať správnu výslovnosť modálneho slovesa	- použil modálne sloveso „can / can't“ vo vete - aplikoval správnu výslovnosť modálneho slovesa		
Past simple, was / were	1		- použiť minulý jednoduchý čas v jednotlivých osobách - vysvetliť pravidlá používania minulého jednoduchého času - porovnať minulý jednoduchý čas s prítomným jednoduchým časom	- použil minulý jednoduchý čas v jednotlivých osobách - vysvetlil pravidlá používania minulého jednoduchého času - porovnal minulý jednoduchý čas s prítomným jednoduchým časom		

Present simple and past simple	1		- správne použiť formy minulého a prítomného času - rozlíšiť použitie minulého a prítomného času	- správne použil formy minulého a prítomného času - rozlíšil použitie minulého a prítomného času		
Could	1		- použiť modálne sloveso „could / couldn't“ vo vete porovnať použitie modálnych slovík - can / could	- použil modálne sloveso „could / couldn't“ vo vete porovnal použitie modálnych slovík - can / could		
Four geniuses	1		- opísať slávne osoby na základe obrázkov - rozprávať o slávnych osobnostiach na základe textu	- opísal slávne osoby na základe obrázkov - rozprával o slávnych osobnostiach na základe textu		
Talented teenagers	1		- pracovať s textom na tému o talentovaných tínedžeroch - čítať s porozumením	- pracoval s textom na tému o talentovaných tínedžeroch - čítal s porozumením		
Was born	1		- použiť minulý jednoduchý čas na opis osôb - použiť otázky na zistenie informácií o minulosti	- použiť minulý jednoduchý čas na opis osôb - použil otázky na zistenie informácií o minulosti		
Countries and languages	1		- osvojiť si slovnú zásobu k téme krajiny a jazyky - použiť prítomný jednoduchý a minulý jednoduchý čas na opis krajín	- osvojil si slovnú zásobu k téme krajiny a jazyky - použil prítomný jednoduchý a minulý jednoduchý čas na opis krajín		
Pronunciation – homophones	1		- vymenovať slová s rovnakou výslovnosťou ale rôznym písaním - aplikovať správnu výslovnosť pri homonymách	- vymenoval slová s rovnakou výslovnosťou ale rôznym písaním - aplikoval správnu výslovnosť pri homonymách		
On the phone – listening	1		- počúvať nahrávku a doplniť do textu chýbajúce informácie	- počúval nahrávku a doplniť do textu chýbajúce informácie		
Roleplay	1		- vytvoriť fiktívny rozhovor - použiť správne časy a gramatiku vo vetách	- vytvoril fiktívny rozhovor - použil správne časy a gramatiku vo vetách		
Formal letters	1		- použiť základné frázy písomnej komunikácie - použiť základnú štruktúru formálneho listu	- použil základné frázy písomnej komunikácie - použil základnú štruktúru formálneho listu		

Brits you know and Brits you don't	1		- pracovať s neznámym textom	- pracoval s neznámym textom		
Then and now	15		Žiak má:	Žiak:	ústne frontálne písomné	ústne didaktický test skupinová práca písomná práca
Past simple – form, negatives, questions	1		- použiť minulý jednoduchý čas v jednotlivých osobách - vytvoriť správne tvary záporu a otázok v jednotlivých osobách v minulom čase	- použil minulý jednoduchý čas v jednotlivých osobách - vytvoril správne tvary záporu a otázok v jednotlivých osobách v minulom čase		
Regular verbs – past tense	1		- osvojiť si tvorbu minulého času pri pravidelných slovesách - použiť správny tvar pravidelných sloves v minulom čase	- osvojil si tvorbu minulého času pri pravidelných slovesách - použil správny tvar pravidelných sloves v minulom čase		
Irregular verbs	1		- osvojiť si tvorbu minulého času pri nepravidelných slovesách - použiť správny tvar nepravidelných sloves v minulom čase	- osvojil si tvorbu minulého času pri nepravidelných slovesách - použil správny tvar nepravidelných sloves v minulom čase		
When I was young	1		- pracovať s textom - doplniť do textu chýbajúce slová na základe vypočutej nahrávky	- pracoval s textom - doplnil do textu chýbajúce slová na základe vypočutej nahrávky		
The year I was born	1		- pracovať s textom čítanie s porozumením	- pracoval s textom čítanie s porozumením		
Writing about birth year	1		- napísať o významných udalostiach v roku, v ktorom sa žiak narodil	- napísal o významných udalostiach v roku, v ktorom sa žiak narodil		
Two famous firsts	1		- čítať s porozumením - rozprávať a odpovedať na otázky týkajúce sa textu	- čítal s porozumením - rozprával a odpovedal na otázky týkajúce sa textu		
Adverbs in past tense	1		- osvojiť si správne použitie prísloviak vo vete v minulom čase	- osvojil si správne použitie prísloviak vo vete v minulom čase		
When did it happen?	1		- rozprávať o významných udalostiach z histórie - použiť vo vetách príslovky času - last (night, Monday, week, year) - yesterday (morning, afternoon, evening)	- rozprával o významných udalostiach z histórie - použil vo vetách príslovky času - last (night, Monday, week, year) - yesterday (morning, afternoon, evening)		
Words that go together	1		- osvojiť si správne slovné spojenia (sloveso a podstatné meno)	- osvojil si správne slovné spojenia (sloveso a podstatné meno)		

			- osvojiť si pravidlá písania zložených podstatných mien	- osvojil si pravidlá písania zložených podstatných mien		
Time expressions	1		- použiť správne frázy týkajúce sa časových údajov	- použil správne frázy týkajúce sa časových údajov		
Modal verbs can and can not	1		- použiť modálne slovesá can / cannot v opise osôb	- použil modálne slovesá can / cannot v opise osôb		
Date	1		- napísať na základe vypočutej nahrávky správny dátum - vysloviť radové číslovky v dátume	- napísal na základe vypočutej nahrávky správny dátum - vyslovil radové číslovky v dátume		
Describing a holiday	1		- vytvoriť fiktívny rozhovor na tému prázdniny	- vytvoril fiktívny rozhovor na tému prázdniny		
All about Agatha	1		- pracovať s neznámym textom	- pracoval s neznámym textom		

ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Anglický jazyk				3 hod. týždenne, spolu 99 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku/Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
A date to remember	15		Žiak má:	Žiak:	ústne frontálne písomné	ústne didaktický test skupinová práca písomná práca
Oboznámenie s hodnotením žiaka	1					
Past simple	1		- vysvetliť pravidlá používania minulého jednoduchého času	- vysvetlil pravidlá používania minulého jednoduchého času		

			<ul style="list-style-type: none"> - použiť minulý jednoduchý čas v jednotlivých osobách - porovnať minulý jednoduchý čas s prítomným jednoduchým časom 	<ul style="list-style-type: none"> - použil minulý jednoduchý čas v jednotlivých osobách - porovnal minulý jednoduchý čas s prítomným jednoduchým časom 		
Past simple - verbs			<ul style="list-style-type: none"> - rozlíšiť pravidelné a nepravidelné slovesá v minulom čase - použiť správny tvar slovesa v minulom čase 	<ul style="list-style-type: none"> - rozlíšil pravidelné a nepravidelné slovesá v minulom čase - použil správny tvar slovesa v minulom čase 		
Negatives - ago	1		<ul style="list-style-type: none"> - osvojiť si používanie slova „ago“ vo vete - vytvoriť zápor minulého času spolu so slovom „ago“ 	<ul style="list-style-type: none"> - osvojil si používanie slova „ago“ vo vete - vytvoril zápor minulého času spolu so slovom „ago“ 		
Time expressions	1		<ul style="list-style-type: none"> - osvojiť si používanie prísloviak času spolu s predložkami 	<ul style="list-style-type: none"> - osvojil si používanie prísloviak času spolu s predložkami 		
Famous inventions	1		<ul style="list-style-type: none"> - počúvať nahrávku textu s porozumením - rozlíšiť pravdivú a nepravdivú informáciu 	<ul style="list-style-type: none"> - počúval nahrávku textu s porozumením - rozlíšil pravdivú a nepravdivú informáciu 		
Getting information – Famous inventions	1		<ul style="list-style-type: none"> - opísať obrázky slávnych vynálezov - konverzovať o slávnych vynálezoch - vytvoriť otázky na tému slávne vynálezy v jednoduchom minulom čase 	<ul style="list-style-type: none"> - opísal obrázky slávnych vynálezov - konverzoval o slávnych vynálezoch - vytvoril otázky na tému slávne vynálezy v jednoduchom minulom čase 		
Three inventions	1		<ul style="list-style-type: none"> - prečítať text s porozumením - interpretovať text vlastnými slovami - vypočúť si nahrávku textu 	<ul style="list-style-type: none"> - prečítal text s porozumením - interpretoval text vlastnými slovami - vypočul si nahrávku textu 		
Inventions I can't imagine my life without	1		<ul style="list-style-type: none"> - opísať rôzne vynálezy z minulosti za pomoci jednoduchého minulého a jednoduchého prítomného času - diskutovať na tému vynález bez, ktorého si neviem predstaviť život 	<ul style="list-style-type: none"> - opísal rôzne vynálezy z minulosti za pomoci jednoduchého minulého a jednoduchého prítomného času - diskutoval na tému vynález bez, ktorého si neviem predstaviť život 		
Human relationships	1		<ul style="list-style-type: none"> - osvojiť si slovník spojený s témou vzťahy - opísať vzťahy medzi ľuďmi 	<ul style="list-style-type: none"> - osvojil si slovník spojený s témou vzťahy - opísal vzťahy medzi ľuďmi 		
Personal relationships	1		<ul style="list-style-type: none"> - opísať rodinné vzťahy 	<ul style="list-style-type: none"> - opísal rodinné vzťahy 		

Spelling and silent letters	1		- použiť správnu výslovnosť pri slovách, ktoré obsahujú „silent letters“	- použil správnu výslovnosť pri slovách, ktoré obsahujú „silent letters“		
Special occasions	1		-osvojiť si slovnú zásobu spojenú s témou špeciálne príležitosti - rozprávať o sviatkoch, ktoré sa slávia v našej krajine - opísať obrázky týkajúce sa sviatkov a špeciálnych udalostí	-osvojil si slovnú zásobu spojenú s témou špeciálne príležitosti - rozprával o sviatkoch, ktoré sa slávia v našej krajine - opísal obrázky týkajúce sa sviatkov a špeciálnych udalostí		
Writing about a friend	1		- použiť základné frázy písomnej komunikácie pri písaní kamarátovi	- použil základné frázy písomnej komunikácie pri písaní kamarátovi		
Want to live forever	1		- pracovať s neznámym textom - porozumieť textu aj bez poznania prekladu všetkých slov	- pracoval s neznámym textom - porozumel textu aj bez poznania prekladu všetkých slov		
Food you like	14		Žiak má:	Žiak:	ústne frontálne písomné	ústne didaktický test skupinová práca písomná práca
Food	1	Potraviny	- osvojiť si slovnú zásobu na tému jedlo	- osvojil si slovnú zásobu na tému jedlo		
Drinks	1	Náuka o nápojoch	- osvojiť si slovnú zásobu na tému pitie	- osvojil si slovnú zásobu na tému pitie		
Countable nouns	1		- roztriediť podstatné mená na počítateľné a nepočítateľné - vysvetliť rozdiel medzi počítateľnými a nepočítateľnými podstatnými menami	- roztriedil podstatné mená na počítateľné a nepočítateľné - vysvetlil rozdiel medzi počítateľnými a nepočítateľnými podstatnými menami		
Uncount nouns	1		- roztriediť podstatné mená na počítateľné a nepočítateľné - vysvetliť rozdiel medzi počítateľnými a nepočítateľnými podstatnými menami	- roztriedil podstatné mená na počítateľné a nepočítateľné - vysvetlil rozdiel medzi počítateľnými a nepočítateľnými podstatnými menami		
I like / I would like	1		- vysvetliť rozdiel medzi používaním frázy „I like“ a frázy „I would like“ - vytvoriť otázky so správnym použitím „I like“ a „I would like“	- vysvetlil rozdiel medzi používaním frázy „I like“ a frázy „I would like“ - vytvoril otázky so správnym použitím „I like“ a „I would like“		

A and some	1		- rozlíšiť medzi použitím neurčitého členu „a“ zámeno „some“ - použiť „a“ a „some“ s podstatnými menami	- rozlíšil medzi použitím neurčitého členu „a“ zámeno „some“ - použil „a“ a „some“ s podstatnými menami		
Much / many	1		- vytvoriť otázky za pomoci prísloviak much a many - priradiť príslovky much a many k podstatným menám	- vytvoril otázky za pomoci prísloviak much a many - priradil príslovky much a many k podstatným menám		
Quantifiers	1		- využiť vo vetách predložky v kombinácii s podstatnými menami na základe ich počítateľnosti	- využil vo vetách predložky v kombinácii s podstatnými menami na základe ich počítateľnosti		
Food around the world	1	Potraviny	- pracovať s textom na tému jedlo vo svete - diskutovať na tému jedlo našej krajiny	- pracoval s textom na tému jedlo vo svete - diskutoval na tému jedlo našej krajiny		
My favourite national food	1	Potraviny	- opísať obrázky - vypočuť si nahrávku textu - vypracovať otázky týkajúce sa textu	- opísal obrázky - vypočul si nahrávku textu - vypracoval otázky týkajúce sa textu		
Polite offers	1		- osvojiť si frázy používané s ponukami jedla a pitia - použiť slovesá „can“ a „could“	- osvojil si frázy používané s ponukami jedla a pitia - použil slovesá „can“ a „could“		
Polite requests	1		- osvojiť si frázy používané so žiadosťami o jedlo a pitie - použiť opytovacie slovesá „can“ a „could“	- osvojil si frázy používané so žiadosťami o jedlo a pitie - použil opytovacie slovesá „can“ a „could“		
Filling in forms	1		- vyplniť formulár podľa vzoru	- vyplnil formulár podľa vzoru		
Writing and e-mail	1		- napísať e-mail - použiť základné frázy písomnej komunikácie e-mailu	- napísal e-mail - použil základné frázy písomnej komunikácie e-mailu		
Bigger and better	14		Žiak má:	Žiak:	ústne frontálne písomné	ústne didaktický test skupinová práca písomná práca
City life	1		- osvojiť si slovnú zásobu na tému život v meste - diskutovať na tému život v meste – výhody a nevýhody	- osvojil si slovnú zásobu na tému život v meste - diskutoval na tému život v meste – výhody a nevýhody		

Country life	1		- osvojiť si slovnú zásobu na tému život na vidieku - diskutovať na tému život na vidieku – výhody a nevýhody	- osvojil si slovnú zásobu na tému život na vidieku - diskutoval na tému život na vidieku – výhody a nevýhody		
Comparative adjectives	1		- použiť správny tvar pre stupňovanie prídavných mien - komparatív - vysvetliť zmeny pri pravidelnom a nepravidelnom stupňovaní	- použil správny tvar pre stupňovanie prídavných mien - komparatív - vysvetlil zmeny pri pravidelnom a nepravidelnom stupňovaní		
Superlative adjectives	1		- použiť správny tvar pre stupňovanie prídavných mien – superlatív	- použil správny tvar pre stupňovanie prídavných mien – superlatív		
Comparatives and superlatives	1		- porovnať 2. a 3. stupňa prídavných mien	- porovnal 2. a 3. stupňa prídavných mien		
Have got / have	1		- vytvoriť vety s použitím frázy „have got“ a „have“ - rozlíšiť použitie frázy „have got a have“ v texte	- vytvoril vety s použitím frázy „have got“ a „have“ - rozlíšil použitie frázy „have got a have“ v texte		
Viva la danza!	1	Cestovný ruch	- pracovať s textom - vypočuť si nahrávku textu - diskutovať o mestách (Buenos Aires, Havana, Seville) na základe vypočutého a prečítaného textu	- pracoval s textom - vypočul si nahrávku textu - diskutoval o mestách (Buenos Aires, Havana, Seville) na základe vypočutého a prečítaného textu		
City and country adjectives	1		- osvojiť si slovnú zásobu - pracovať s textom	- osvojil si slovnú zásobu - pracovať s textom		
Which	1		- vysvetliť použitie a funkciu zámena „which“ - použiť „which“ vo vetách	- vysvetlil použitie a funkciu zámena „which“ - použil „which“ vo vetách		
Where	1		- vysvetliť použitie a funkciu zámena „where“ - použiť „where“ vo vetách	- vysvetlil použitie a funkciu zámena „where“ - použil „where“ vo vetách		
Which / where	1		- rozlíšiť vo vetách významovo which a where - použiť „which a where“ vo vetách	- rozlíšil vo vetách významovo which a where - použil „which a where“ vo vetách		
Describing a place	1		- opísať obrázok miesta	- opísal obrázok miesta		
Directions	1		- opísať cestu na základe mapy - použiť príslovky miesta v opise cesty	- opísal cestu na základe mapy - použil príslovky miesta v opise cesty		

Looking good	14		Žiak má:	Žiak:	ústne frontálne písomné	ústne didaktický test skupinová práca písomná práca
Present continuous	1		- použiť prítomný priebehový čas v jednotlivých osobách - vysvetliť pravidlá používania prítomného priebehového času - porovnať prítomný priebehový čas s prítomným jednoduchým časom	- použil prítomný priebehový čas v jednotlivých osobách - vysvetlil pravidlá používania prítomného priebehového času - porovnal prítomný priebehový čas s prítomným jednoduchým časom		
Present continuous – questions	1		- vytvoriť otázky v prítomnom priebehovom čase - použiť správny tvar slovesa v otázkach v prítomnom priebehovom čase	- vytvoril otázky v prítomnom priebehovom čase - použil správny tvar slovesa v otázkach v prítomnom priebehovom čase		
Present continuous vs. present simple	1		- vysvetliť rozdiel medzi prítomným jednoduchým a prítomným priebehovým časom	- vysvetlil rozdiel medzi prítomným jednoduchým a prítomným priebehovým časom		
Present continuous vs. past continuous	1		- vysvetliť rozdiel medzi prítomným a minulým priebehovým časom	- vysvetlil rozdiel medzi prítomným a minulým priebehovým časom		
Possessive pronouns	1		- osvojiť si princíp tvorby prívlastňovacích zámen	- osvojil si princíp tvorby prívlastňovacích zámen		
Describing people	1		- opísať osobu na základe obrázku (zovňajšok)	- opísal osobu na základe obrázku (zovňajšok)		
Getting information	1		- vedieť sa opýtať na informácie	- vedel sa opýtať na informácie		
Linking words (although, but)	1		- osvojiť si postavenie spojok vo vete - použiť spojky (although, but) vo vete	- osvojil si postavenie spojok vo vete - použil spojky (although, but) vo vete		
Life's an adventure	14		Žiak má:	Žiak:	ústne frontálne písomné	ústne didaktický test skupinová práca písomná práca
Future tenses	1		- oboznámiť sa s budúcim časom a jeho tvorbou	- oboznámiť sa s budúcim časom a jeho tvorbou		

Going to	1		- osvojiť si základné princípy tvorby budúceho času za pomoci slovesa going to	- osvojil si základné princípy tvorby budúceho času za pomoci slovesa going to		
Going to vs. will	1		- osvojiť si rozdiel medzi budúcim časom s going to a will	- osvojil si rozdiel medzi budúcim časom s going to a will		
Infinitive of purpose	1		- osvojiť si pravidlá používania neurčitku zámeru	- osvojil si pravidlá používania neurčitku zámeru		
The weather	1		- osvojiť si slovnú zásobu zameranú na tému počasie - opísať počasie	- osvojil si slovnú zásobu zameranú na tému počasie - opísal počasie		
Making suggestions	1		- vytvoriť vety vyjadrujúce návrhy	- vytvoril vety vyjadrujúce návrhy		
Sports	1		- osvojiť si slovnú zásobu na tému šport-komunikovať na tému šport	- osvojil si slovnú zásobu na tému šport- komunikoval na tému šport		
Interviews	1		- vytvoriť fiktívny rozhovor	- vytvoril fiktívny rozhovor		
Future plans	1		- využiť sloveso going to na vytvorenie viet v budúcom čase - opísať svoje plány do budúcnosti za pomoci slovesa going to	- využil sloveso going to na vytvorenie viet v budúcom čase - opísal svoje plány do budúcnosti za pomoci slovesa going to		
Writing a postcard	1		- osvojiť si základnú formu písania pohľadníc - napísať pohľadnicu	- osvojil si základnú formu písania pohľadníc - napísal pohľadnicu		
Storytime	14		Žiak má:	Žiak:	ústne frontálne písomné	ústne didaktický test skupinová práca písomná práca
Question forms	1		- vymenovať základné opytovacie zámená - vytvoriť otázky s využitím opytovacích zámen	- vymenoval základné opytovacie zámená - vytvoril otázky s využitím opytovacích zámen		
Adjectives and adverbs	1		- rozlíšiť prídavné mená a príslovky - nájsť v texte prídavné mena a príslovky	- rozlíšil prídavné mená a príslovky - našiel v texte prídavné mena a príslovky		
Describing feelings	1		- osvojiť si slovnú zásobu na tému pocity - opísať pocity	- osvojil si slovnú zásobu na tému pocity - opísal pocity		
At the chemist's	1		- osvojiť si slovnú zásobu na tému lekára - vytvoriť konverzáciu na simuláciu situácie v lekární	- osvojil si slovnú zásobu na tému lekára - vytvoril konverzáciu na simuláciu situácie v lekární		

Telling a story	1	Slovenský jazyk a literatúra	- vymyslieť a povedať krátky príbeh	- vymyslel a povedal krátky príbeh		
Writing a story	1		- osvojiť si princípy tvorby príbehu - napísať krátky príbeh	- osvojil si princípy tvorby príbehu - napísal krátky príbeh		
Have you ever	14		Žiak má:	Žiak:	ústne frontálne písomné	ústne didaktický test skupinová práca písomná práca
Present perfect	1		- osvojiť si princípy tvorby predprítomného jednoduchého času - vyhľadať v texte predprítomný jednoduchý čas	- osvojil si princípy tvorby predprítomného jednoduchého času - vyhľadal v texte predprítomný jednoduchý čas		
ever / never	1		- rozlíšiť a vysvetliť rozdiel medzi slovami ever a never, - osvojiť si pravidlá používania slov ever a never	- rozlíšil a vysvetlil rozdiel medzi slovami ever a never - osvojil si pravidlá používania slov ever a never		
yet / just	1		- rozlíšiť a vysvetliť rozdiel medzi slovami yet a just - osvojiť si pravidlá používania slov yet a just	- rozlíšil a vysvetlil rozdiel medzi slovami yet a just - osvojil si pravidlá používania slov yet a just		
Present perfect and Past simple	1		- vysvetliť rozdiel medzi predprítomným časom a minulým jednoduchým časom	- vysvetlil rozdiel medzi predprítomným časom a minulým jednoduchým časom		
Past participles	1		- vymenovať slovesné prídavné slovesá najpoužívanejších sloves - použiť vo vete slovesné prídavné slovesá	- vymenoval slovesné prídavné slovesá najpoužívanejších sloves - použiť vo vete slovesné prídavné slovesá		
At the airport	1		- osvojiť si slovnú zásobu na tému letisko - simulovať konverzáciu na letisku	- osvojil si slovnú zásobu na tému letisko - simuloval konverzáciu na letisku		
writing an email	1		- napísať email	- napísal email		

ROČNÍK: TRETÍ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Anglický jazyk				3,5 hod. týždenne, spolu 105 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku/Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Getting to know you	12		Žiak má:	Žiak:	ústne frontálne písomné	ústne didaktický test skupinová práca písomná práca
Oboznámenie s hodnotením žiaka	1					
Getting to know you	1		- osvojiť si slovnú zásobu zameranú na zoznamovanie sa	- osvojil si slovnú zásobu zameranú na zoznamovanie sa		
Present tense	1		- osvojiť si používanie prítomného času - vyhľadať v texte prítomný jednoduchý čas	- osvojil si používanie prítomného času - vyhľadal v texte prítomný jednoduchý čas		

			- aplikovať jednoduchý prítomný čas do konverzácie	- aplikoval jednoduchý prítomný čas do konverzácie		
Past tense	1		- osvojiť si používanie minulého času - vyhľadať v texte minulý jednoduchý čas - aplikovať jednoduchý minulého čas do konverzácie	- osvojil si používanie minulého času - vyhľadal v texte minulý jednoduchý čas - aplikoval jednoduchý minulého čas do konverzácie		
Future tense	1		- osvojiť si používanie budúceho času - vyhľadať v texte budúci jednoduchý čas - aplikovať jednoduchý budúci čas do konverzácie	- osvojil si používanie budúceho času - vyhľadal v texte budúci jednoduchý čas - aplikoval jednoduchý budúci čas do konverzácie		
Questions	1		- precvičiť si tvorenie otázok v jednotlivých časoch - osvojiť si opytovacie slová a použiť ich vo vete	- precvičil si tvorenie otázok v jednotlivých časoch - osvojil si opytovacie slová a použiť ich vo vete		
Using a bilingual dictionary	1		- pracovať s bilingválnym slovníkom	- pracoval s bilingválnym slovníkom		
Parts of speech – adjectives, prepositions	1		- osvojiť si správne poradie slov vo vete, najmä prídavných mien a predložiek	- osvojil si správne poradie slov vo vete, najmä prídavných mien a predložiek		
Homonyms	1		- vyhľadať v texte slová s podobným významom - počúvať nahrávku zameranú na intonáciu a prízvuk v anglickom jazyku	- vyhľadal v texte slová s podobným významom - počúval nahrávku zameranú na intonáciu a prízvuk v anglickom jazyku		
Social expressions	1		- osvojiť si spoločenské výrazy týkajúce sa slušného správania (shlould, would)	- osvojil si spoločenské výrazy týkajúce sa slušného správania (shlould, would)		
Blind date	1		- osvojiť si slovnú zásobu zameranú na rande na slepo - pracovať s textom o rande na slepo	- osvojil si slovnú zásobu zameranú na rande na slepo - pracoval s textom o rande na slepo		
Describing friends	1		- osvojiť si slovnú zásobu zameranú na pocity - vyhľadať v texte slová vyjadrujúce pocity	- osvojil si slovnú zásobu zameranú na pocity - vyhľadal v texte slová vyjadrujúce pocity		
The way we live	8		Žiak má:	Žiak:	ústne frontálne	ústne didaktický test

					písomné	skupinová práca písomná práca
Present simple / continuous	1		- vysvetliť gramatické pravidlá týkajúce sa prítomného jednoduchého času - vysvetliť gramatické pravidlá týkajúce sa prítomného jednoduchého času	- vysvetliť gramatické pravidlá týkajúce sa prítomného jednoduchého času - vysvetliť gramatické pravidlá týkajúce sa prítomného jednoduchého času		
Have / Have got	1		- vysvetliť rozdiel medzi používaním have a have got	- vysvetliť rozdiel medzi používaním have a have got		
Collocations	1		- osvojiť si slovné spojenia na tému životný štýl	- osvojil si slovné spojenia na tému životný štýl		
Tales of two cities	1	Cestovný ruch	- osvojiť si slovnú zásobu na tému príbeh dvoch miest - pracovať s textom - osvojiť si slovnú zásobu zameranú na bývanie v zahraničí - nájsť v texte prítomný jednoduchý a prítomný prítomný čas	- osvojil si slovnú zásobu na tému príbeh dvoch miest - pracoval s textom - osvojil si slovnú zásobu zameranú na bývanie v zahraničí - našiel v texte prítomný jednoduchý a prítomný prítomný čas		
A 24/7 society	1		- vypočít si rádiový program zameraný na ľudí pracujúcich v noci - vyplniť tabuľku na základe vypočítaného textu	- vypočul si rádiový program zameraný na ľudí pracujúcich v noci - vyplnil tabuľku na základe vypočítaného textu		
People's lifestyle	1		- osvojiť si slovnú zásobu zameranú na rôzne životné štýly ľudí - diskutovať na tému životné štýly	- osvojil si slovnú zásobu zameranú na rôzne životné štýly ľudí - diskutoval na tému životné štýly		
Room description	1		- opísať miestnosť na základe obrázka / fotografie	- opísal miestnosť na základe obrázka / fotografie		
An email	1		- osvojiť si základnú štruktúru písania emailov - napísať email	- osvojil si základnú štruktúru písania emailov - napísal email		
What happened next?	11		Žiak má:	Žiak:	ústne frontálne písomné	ústne didaktický test skupinová práca písomná práca

Past simple	1		<ul style="list-style-type: none"> - vysvetliť gramatické pravidlá týkajúce sa minulého jednoduchého času - vysvetliť pravidlá tvorenia záporných viet v minulom jednoduchom čase - vysvetliť gramatické pravidlá týkajúce sa minulého prítomného času 	<ul style="list-style-type: none"> - vysvetliť gramatické pravidlá týkajúce sa minulého jednoduchého času - vysvetliť pravidlá tvorenia záporných viet v minulom jednoduchom čase - vysvetliť gramatické pravidlá týkajúce sa minulého prítomného času 		
Past continuous - negatives	1		<ul style="list-style-type: none"> - vysvetliť pravidlá tvorenia záporných viet v minulom prítomnom čase 	<ul style="list-style-type: none"> - vysvetliť pravidlá tvorenia záporných viet v minulom prítomnom čase 		
Past simple vs. continuous	1		<ul style="list-style-type: none"> - rozlíšiť minulý jednoduchý a prítomný čas - vysvetliť rozdiel medzi minulým jednoduchým a prítomným časom 	<ul style="list-style-type: none"> - rozlíšil minulý jednoduchý a prítomný čas - vysvetlil rozdiel medzi minulým jednoduchým a prítomným časom 		
Past forms	1		<ul style="list-style-type: none"> - vymenovať minulý čas slovies - osvojiť si pravidlá tvorby minulého času pri pravidelných a nepravidelných slovesách 	<ul style="list-style-type: none"> - vymenoval minulý čas slovies - osvojil si pravidlá tvorby minulého času pri pravidelných a nepravidelných slovesách 		
Making connections	1		<ul style="list-style-type: none"> - priradiť jednotlivé časti vety do jednej za pomoci spojok so, because, and alebo but 	<ul style="list-style-type: none"> - priradil jednotlivé časti vety do jednej za pomoci spojok so, because, and alebo but 		
Adverbs	1		<ul style="list-style-type: none"> - použiť príslovky na správnom mieste vo vete 	<ul style="list-style-type: none"> - použil príslovky na správnom mieste vo vete 		
Time expressions	1		<ul style="list-style-type: none"> - zapísať dátum do číselnej a slovnej podoby 	<ul style="list-style-type: none"> - zapísal dátum do číselnej a slovnej podoby 		
Bond	1		<ul style="list-style-type: none"> - pracovať s textom o Jamesovi Bondovi - na základe vypočítaného a prečítaného textu vyplniť úlohy 	<ul style="list-style-type: none"> - pracoval s textom o Jamesovi Bondovi - na základe vypočítaného a prečítaného textu vyplnil úlohy 		
Fortunately / unfortunately	1		<ul style="list-style-type: none"> - rozlíšiť použitie slov fortunately a unfortunately - vymyslieť príbeh začínajúci slovom fortunately alebo unfortunately 	<ul style="list-style-type: none"> - rozlíšil použitie slov fortunately a unfortunately - vymyslel príbeh začínajúci slovom fortunately alebo unfortunately 		
Teenagers	1		<ul style="list-style-type: none"> - osloviť si slovnú zásobu spojenú s témou tínedžeri 	<ul style="list-style-type: none"> - oslovil si slovnú zásobu spojenú s témou tínedžeri 		
Telling a story	1		<ul style="list-style-type: none"> - povedať príbeh 	<ul style="list-style-type: none"> - povedal príbeh 		

The market place	12		Žiak má:	Žiak:	ústne frontálne písomné	ústne didaktický test skupinová práca písomná práca
Quantity	1		- osvojiť si slovnú zásobu zameranú na obchody - rozlíšiť v texte slová vyjadrujúce množstvo	- osvojil si slovnú zásobu zameranú na obchody - rozlíšil v texte slová vyjadrujúce množstvo		
Much / many, some / any	1		- vysvetliť rozdiel v používaní much a many - vysvetliť rozdiel v používaní some a any	- vysvetlil rozdiel v používaní much a many - vysvetlil rozdiel v používaní some a any		
A few / a little / a lot / lots of	1		- vysvetliť pravidlá používania kvantifikátorov a few / a little / a lot / lots of	- vysvetlil pravidlá používania kvantifikátorov a few / a little / a lot / lots of		
Something / someone / somewhere	1		- nájsť v texte a vysvetliť význam slov s predponou some-	- našiel v texte a vysvetlil význam slov s predponou some-		
Articles	1		- vysvetliť rozdiel medzi členmi určitými a neurčitými - použiť vo vete členy	- vysvetlil rozdiel medzi členmi určitými a neurčitými - použil vo vete členy		
Food	1	Potraviny	- osvojiť si slovnú zásobu zameranú na jedlo a nápoje - pracovať s textom	- osvojil si slovnú zásobu zameranú na jedlo a nápoje - pracoval s textom		
Bathroom objects	1		- osvojiť si slovnú zásobu zameranú na kúpeľňu - pomenovať predmety na obrázku	- osvojil si slovnú zásobu zameranú na kúpeľňu - pomenoval predmety na obrázku		
Markets around the world	1		- pracovať s textom zameraným na trhy po celom svete - vypočúť si text a vypracovať dané úlohy	- pracoval s textom zameraným na trhy po celom svete - vypočul si text a vypracoval dané úlohy		
eBay	1		- pracovať s textom o eBay nakupovaní	- pracoval s textom o eBay nakupovaní		
Conversations in different kinds of shops	1		- simulovať konverzáciu v rôznych obchodoch - osvojiť si slovnú zásobu zameranú na nákupy a obchody	- simuloval konverzáciu v rôznych obchodoch - osvojil si slovnú zásobu zameranú na nákupy a obchody		

Prices	1		- osvojiť si rôzne meny v anglickom jazyku - vedieť pomenovať a napísať rôzne meny a ceny	- osvojil si rôzne meny v anglickom jazyku - vedel pomenovať a napísať rôzne meny a ceny		
A postcard	1		- osvojiť si základnú formu písania pohľadnice	- osvojil si základnú formu písania pohľadnice		
What do you want to do?	13		Žiak má:	Žiak:	ústne frontálne písomné	ústne didaktický test skupinová práca písomná práca
Verb patterns	1		- osvojiť si základné slovesné spojenia – neurčitok, slovesá poktorých nasleduje sloveso, gerund (slovesá končiace na -ing)	- osvojil si základné slovesné spojenia – neurčitok, slovesá poktorých nasleduje sloveso, gerund (slovesá končiace na -ing)		
Future intentions	1		- osvojiť si gramatické výrazy vyjadrujúce budúcnosť	- osvojil si gramatické výrazy vyjadrujúce budúcnosť		
Going to / Will	1		- vysvetliť pravidlá používania budúceho času za pomoci slovesa going to - vysvetliť pravidlá používania budúceho času za pomoci slovesa will	- vysvetlil pravidlá používania budúceho času za pomoci slovesa going to - vysvetlil pravidlá používania budúceho času za pomoci slovesa will		
Present continuous for future	1		- vysvetliť pravidlá používania prítomného priebehového času na vyjadrenie budúcnosti	- vysvetlil pravidlá používania prítomného priebehového času na vyjadrenie budúcnosti		
-ed/-ing adjectives	1		- nájsť v texte prídavné mená (končiace na -ed / -ing) - vysvetliť rozdiel v používaní prídavných mien končiacich na -ed / -ing	- našiel v texte prídavné mená (končiace na -ed / -ing) - vysvetlil rozdiel v používaní prídavných mien končiacich na -ed / -ing		
How are you feeling?	1		- osvojiť si slovnú zásobu zameranú na pocity	- osvojil si slovnú zásobu zameranú na pocity		
Brat camp	1		- pracovať s textom o tinedžeroch v nápravnom kempe	- pracoval s textom o tinedžeroch v nápravnom kempe		
The voice within	1		- vypočuť si pesničku - pracovať s textom pesničky	- vypočul si pesničku - pracovať s textom pesničky		

What are you doing tonight?	1		- uplatniť prítomný priebehový čas pri konverzácii o plánoch do blízkej budúcnosti	- uplatnil prítomný priebehový čas pri konverzácii o plánoch do blízkej budúcnosti		
Problems and advices	1		- osvojiť si slovnú zásobu zameranú na problémy a rady	- osvojil si slovnú zásobu zameranú na problémy a rady		
Teenagers and parents	1		- diskutovať o rozdieloch medzi tínedžermi a rodičmi	- diskutoval o rozdieloch medzi tínedžermi a rodičmi		
Books, films and TV programmes	1		- osvojiť si slovnú zásobu zameranú na knihy, filmy a televíziu	- osvojil si slovnú zásobu zameranú na knihy, filmy a televíziu		
Filling in a form	1	Slovenský jazyk a literatúra	- vyplniť rôzne typy formulárov	- vyplnil rôzne typy formulárov		
Places and things	10		Žiak má:	Žiak:	ústne frontálne písomné	ústne didaktický test skupinová práca písomná práca
What ... like?	1		- osvojiť si používanie frázy What...like na pýtanie sa	- osvojil si používanie frázy What...like na pýtanie sa		
Comparative adjectives	1		- vysvetliť princíp tvorby porovnávacích prídavných mien	- vysvetlil princíp tvorby porovnávacích prídavných mien		
Superlative adjectives	1		- vysvetliť princíp tvorby prídavných mien v superlatíve	- vysvetlil princíp tvorby prídavných mien v superlatíve		
As...as	1		- aplikovať frázu as...as do viet s prídavnými menami na porovnanie vecí	- aplikoval frázu as...as do viet s prídavnými menami na porovnanie vecí		
Towns	1		- osvojiť si slovnú zásobu zameranú na mestá	- osvojil si slovnú zásobu zameranú na mestá		
Synonyms and antonyms	1		- nájsť v texte synonymá a antonymá - vysvetliť rozdiel medzi synonymami a antonymami	- našiel v texte synonymá a antonymá - vysvetlil rozdiel medzi synonymami a antonymami		
London the world in one city	1		- vypočítať si text o Londýne a vypracovať dané úlohy	- vypočítal si text o Londýne a vypracoval dané úlohy		
Comparison	1		- rozlíšiť v texte vety, v ktorých sa nachádza porovnanie	- rozlíšil v texte vety, v ktorých sa nachádza porovnanie		
Relative pronouns	1		- osvojiť si používanie osobných zámen	- osvojil si používanie osobných zámen		

Describing a place	1		- opísať miesto na základe textu alebo fotky	- opísal miesto na základe textu alebo fotky		
Fame!	8		Žiak má:	Žiak:	ústne frontálne písomné	ústne didaktický test skupinová práca písomná práca
Present perfect	1		- vysvetliť používanie predprítomného času - vyhľadať v texte predprítomný čas	- vysvetlil používanie predprítomného času - vyhľadal v texte predprítomný čas		
Past simple	1		- vysvetliť používanie minulého jednoduchého času - vyhľadať v texte minulý jednoduchý čas	- vysvetlil používanie minulého jednoduchého času - vyhľadal v texte minulý jednoduchý čas		
Present perfect vs. Past simple			- porovnať predprítomný a minulý jednoduchý čas	- porovnal predprítomný a minulý jednoduchý čas		
For and since	1		- použiť vo vete for a since v predprítomnom čase	- použil vo vete for a since v predprítomnom čase		
Word endings	1		- vytvoriť slovné druhy za pomoci prípon	- vytvoril slovné druhy za pomoci prípon		
Jobs	1		- osvojiť si slovnú zásobu zameranú na prácu	- osvojil si slovnú zásobu zameranú na prácu		
Short answers	1		- využiť princíp tvorenia krátkych otázok v texte a hovornej konverzácii	- využil princíp tvorenia krátkych otázok v texte a hovornej konverzácii		
A biography	1		- osvojiť si základnú formu písania biografie	- osvojil si základnú formu písania biografie		
Do's and don'ts	7		Žiak má:	Žiak:	ústne frontálne písomné	ústne didaktický test skupinová práca písomná práca
Have to	1		- osvojiť si používanie výrazu have to vo význame musieť	- osvojil si používanie výrazu have to vo význame musieť		
Should	1		- osvojiť si používanie výrazu should vo význame mal by som	- osvojil si používanie výrazu should vo význame mal by som		

Must	1		- osvojiť si používanie výrazu must vo význame musieť	- osvojil si používanie výrazu must vo význame musieť		
Compound nouns	1		- osvojiť si princíp tvorby a používania zložených podstatných mien	- osvojil si princíp tvorby a používania zložených podstatných mien		
Symptoms and illnesses	1		osvojiť si slovnú zásobu zameranú na symptómy a choroby	osvojil si slovnú zásobu zameranú na symptómy a choroby		
At the doctor's	1		- simulovať konverzáciu u doktora	- simuloval konverzáciu u doktora		
Letters and emails	1		- napísať list a email za pomoci predlohy	- napísal list a email za pomoci predlohy		
Going places	6		Žiak má:	Žiak:	ústne frontálne písomné	ústne didaktický test skupinová práca písomná práca
Time clauses	1		- osvojiť si pravidlá používania viet, v ktorých sa nachádzajú časové označenia (when, whenever, while, as, since, after, before, until, as soon as, once)	- osvojil si pravidlá používania viet, v ktorých sa nachádzajú časové označenia (when, whenever, while, as, since, after, before, until, as soon as, once)		
First conditional	1		- osvojiť si pravidlá a princípy tvorenia prvej podmienkovej vety	- osvojil si pravidlá a princípy tvorenia prvej podmienkovej vety		
Hot verbs	1		- použiť vo vetách slovesá spájané s viacerými predložkami vytvárajúce nové významy	- použil vo vetách slovesá spájané s viacerými predložkami vytvárajúce nové významy		
Directions	1		- opísať cestu	- opísal cestu		
Tourist destinations	1		- opísať známe turistické atrakcie	- opísal známe turistické atrakcie		
Pros and cons of travelling	1		- opísať pozitíva a negatíva cestovania	- opísal pozitíva a negatíva cestovania		

Things that changes the world	6		Žiak má:	Žiak:	ústne frontálne písomné	ústne didaktický test skupinová práca písomná práca
Passives	1		- osvojiť si používanie trpného rodu	- osvojil si používanie trpného rodu		
Verbs and nouns that go together	1		- priradiť navzájom správne podstatné mená	- priradil navzájom správne podstatné mená		
Discoveries and inventions	1		- pracovať s textom zameraným na objavy a vynálezy	- pracoval s textom zameraným na objavy a vynálezy		
Things that really annoy me	1		- konverzovať na tému: veci, ktoré ma naozaj hnevajú	- konverzoval na tému: veci, ktoré ma naozaj hnevajú		
Complaining	1		- vytvoriť vety, v ktorých využije sťažnosti	- vytvoril vety, v ktorých využije sťažnosti		
A review	1		- osvojiť si základnú formu písania recenzie	- osvojil si základnú formu písania recenzie		
What if...?	6				ústne frontálne písomné	ústne didaktický test skupinová práca písomná práca
Second conditional	1		- osvojiť si pravidlá a princípy tvorenia prvej podmienkovej vety	- osvojil si pravidlá a princípy tvorenia prvej podmienkovej vety		
Might	1		- osvojiť si používanie slovesa might vo vetách	- osvojil si používanie slovesa might vo vetách		
Literal phrases	1		- preložiť doslovné frázy a porozumieť významu	- preložil doslovné frázy a porozumieť významu		
Idiomatic phrases	1		- preložiť idiomatické frázy a porozumieť významu	- preložil idiomatické frázy a porozumieť významu		
So	1		- využiť predložky so vo vetách na opis najmä osôb	- využil predložky so vo vetách na opis najmä osôb		
Such	1		- využiť predložky such vo vetách na opis najmä osôb	- využil predložky such vo vetách na opis najmä osôb		

Giving advice	1		- v konverzácii využiť slovnú zásobu zameranú na dávanie rád	- v konverzácii využil slovnú zásobu zameranú na dávanie rád		
Trying your best	6				ústne frontálne písomné	ústne didaktický test skupinová práca písomná práca
Present perfect continuous	1		- vysvetliť používanie predprítomného priebehového času	- vysvetlil používanie predprítomného priebehového času		
Present perfect simple	1		- vysvetliť používanie predprítomného jednoduchého času	- vysvetlil používanie predprítomného jednoduchého času		
Present perfect simple vs. continuous	1		- nájsť v texte a porovnať jednoduchý a priebehový predprítomný čas	- našiel v texte a porovnať jednoduchý a priebehový predprítomný čas		
Hot verbs – bring	1		- pracovať s textom a nájsť slovesá končiace na príponu -ing	- pracoval s textom a našiel slovesá končiace na príponu -ing		
Exchanging information	1		- v konverzácii si vymeniť dôležité informácie	- v konverzácii si vymenil dôležité informácie		
Linking ideas	1		- s viacerých informácií vytvoriť vety s využitím spojok	- s viacerých informácií vytvoril vety s využitím spojok		

15.1.3 Etická výchova

Názov predmetu	ETICKÁ VÝCHOVA
Časový rozsah výučby	1 hodiny týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
Ročník	Prvý
Kód a názov študijného odboru	6445 H kuchár / kuchárka
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Cieľom povinne voliteľného predmetu etická výchova je vychovávať osobnosť s vlastnou identitou a hodnotovou orientáciou, v ktorej významné miesto zaujíma prosociálne správanie. Pri plnení tohto cieľa sa využíva primárne zážitkové učenie, ktoré popri informáciách účinne podporuje pochopenie a zvnútornenie mravných noriem a napomáha osvojeniu správania sa, ktoré je s nimi v súlade. Pre etickú výchovu je primárny rozvoj etických postojov a prosociálneho správania. Jej súčasťou je rozvoj sociálnych zručností /otvorená komunikácia, empatia, pozitívne hodnotenie iných.../ ako aj podpora mentálnej hygieny, podieľa sa na primárnej prevencii porúch správania a učenia. Žiaci sú vedení k harmonickým a stabilným vzťahom v rodine, na pracovisku a k spoločenským skupinám. Získajú kompetencie samostatne a zodpovedne sa rozhodovať v oblasti sexuálneho správania. Budú pripravení rešpektovať profesionálnu etiku založenú na zodpovednosti a úcte k zákazníkovi (odberateľovi). Tento ŠVP etickej výchovy je určený pre trojročné a štvorročné učebné odbory.

Výchovno-vzdelávacie ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu Etická výchova je:

Žiaci:

- nadobudnú komunikačné spôsobilosti ako sú prezentácia vlastných názorov, vedenie dialógu, diskusia, kultivované vyjadrovanie citov potrebné na vzájomné spolužitie, Vzdelávací štandard pre učebné odbory, ktorých absolvovaním žiak získa stredné odborné vzdelanie © Štátny pedagogický ústav
- rozvinú sebaoceňovanie a sebaovládanie,
- uznajú za najvyššiu hodnotu život človeka a všetko, čo ho rozvíja,
- pochopia pravidlá vzájomného spolužitia rodiny,
- naplánujú si aktívnu participáciu na živote svojej rodiny,
- preberajú zodpovednosť za svoje rozhodnutia,
- akceptujú inakosť v oblasti názorov, sexuálnej orientácie, zvykov, kultúr,
- pochopia dôležitosť nezávislosti od vecí, drog, sexu, médií,
- osvoja si poznanie metód regulácie počatia,
- porozumejú hodnotám priateľstva, lásky, manželstva a rodiny,
- pochopia riziká spojené s predčasným sexuálnym životom,
- osvoja si rešpektovanie etických zásad v práci.

Popis obsahových štandardov

Komunikácia

Nadviazanie, udržovanie a ukončenie rozhovoru. Vyjadrenie pozitívnych a negatívnych citov. Empatia a asertivita v komunikácii. Zdravá a nezdravá kritickosť. Tvorivé riešenie medziľudských vzťahov prostredníctvom úcty k iným a otvorenej komunikácie. Komunikácia ako prostriedok prosociálneho správania.

Dôstojnosť ľudskej osoby - poznanie a pozitívne hodnotenie seba a druhých

Poznanie svojich silných a slabých stránok. Sebaovládanie a seba výchova. Pozitívne hodnotenie druhých, umenie hľadať prijateľný kompromis. Pochopenie a akceptovanie ľudí, ktorí majú iný svetonázor. Ľudská dôstojnosť a náboženská etika. Rešpekt a úcta k iným rasám, etnikám, handicapovaným ľuďom.

Etika sexuálneho života

Počatie a prenatálny život. Zdržanlivosť a vernosť ako optimálna prevencia pohlavne prenosných chorôb a AIDS, odporúčaná WHO. Dôsledky predčasného sexuálneho života, prirodzené a umelé metódy regulácie počatia, hodnota ľudského života, mravný dopad promiskuitného života, pornografie na človeka.

Dobré vzťahy v rodine

Rodinné spoločenstvo a ja. Očakávania mojich rodičov a ich kompatibilita s mojimi očakávaniami. Pochopenie života mojich rodičov a súrodencov a z toho vyplývajúce korigovanie alebo upevnenie správania. Fungujúca rodina a prevencia voči kriminalite a závislostiam.

Filozofické zovšeobecnenie dosiaľ osvojených etických zásad

Súvislosť medzi hodnotami a mravnými normami, medzi právnymi a mravnými normami. Svedomie, rozvíjanie morálneho úsudku. Česť, pravda, poznanie a kultúra ako etická hodnota. Mravné aspekty národného uvedomenia a demokratického občianstva. Význam prosociálnych vzorov pre výchovu v jednotlivých kultúrach.

Etika práce

Zamestnanie a povolanie, práca a odpočinok. Profesionálna etika. Etické hodnoty súťaživosti a spolupráce. Etický kódex zamestnanca. Prosociálne správanie ako vedomé vytváranie dobrých vzťahov na pracovisku.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

- sprostredkovať informácie vhodným spôsobom (video, text, hovorené slovo, diagram) tak, aby každý každému porozumel;
- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) 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 za seba a spoluzodpovednosti za prácu v kolektíve;
- hodnotiť a rešpektovať svoju vlastnú prácu a prácu druhých.

Schopnosti riešiť problémy

- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu;
- • korigovať nesprávne riešenia problému.

Spôsobilosti využívať informačné technológie

- získavať informácie v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii, zhromažďovať, triediť,

posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky.

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

- formulovať a prezentovať svoje postoje v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii;
- preukázať vlastnú zodpovednosť za zverené veci, za svoje vlastné správanie sa, zdravie a spoluzodpovednosť za životné prostredie alebo stav spoločnosti ako celku.

Hodnotenie žiakov:

Predmet etická výchova sa neklasifikuje, ukončuje sa absolvovaním a sebareflexiou.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní predmetu Etická výchova sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Komunikácia	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov, Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie
Dobré vzťahy v rodine	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov, Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie
Etika sexuálneho života	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov, Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie
Dôstojnosť ľudskej osobnosti	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov, Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie
Etika práce, etika a ekonomika	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov, Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Komunikácia	J. Miedzgová: Základy etiky D.Brázdová: Čo sa patrí a čo nie S.Alexová, K.W.Vopél: Nechaj ma, chcem sa učiť sám	Tabuľa Dataprojektor Počítač	Učebnica Vlastné učebné materiály filmy prospekty	Internet Odborná literatúra prezentácie

Dobré vzťahy v rodine	J. Prevendárová: Základy rodinnej a sexuálnej výchovy D.Brázdová: Čo sa patrí a čo nie S.Alexová, K.W.Vopél: Nechaj ma, chcem sa učiť sám	Tabuľa Dataprojektor Počítač	Učebnica Vlastné učebné materiály filmy prospekty	Internet Odborná literatúra prezentácie
Etika sexuálneho života	J. Prevendárová: Základy rodinnej a sexuálnej výchovy D.Brázdová: Čo sa patrí a čo nie S.Alexová, K.W.Vopél: Nechaj ma, chcem sa učiť sám	Tabuľa Dataprojektor Počítač	Učebnica Vlastné učebné materiály filmy prospekty	Internet Odborná literatúra prezentácie
Dôstojnosť ľudskej osobnosti	Lexikón spoločenského styku D.Brázdová: Čo sa patrí a čo nie S.Alexová, K.W.Vopél: Nechaj ma, chcem sa učiť sám	Tabuľa Dataprojektor Počítač	Učebnica Vlastné učebné materiály filmy prospekty	Internet Odborná literatúra prezentácie
Etika práce, etika a ekonomika	R. Šlosár: Základy ekonómie a ekonomiky D.Brázdová: Čo sa patrí a čo nie S.Alexová, K.W.Vopél:	Tabuľa Dataprojektor Počítač	Učebnica Vlastné učebné materiály filmy prospekty	Internet Odborná literatúra prezentácie

Doplňujúca literatúra:

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Etická výchova				1 hod. týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku/Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Komunikácia	6	x	Žiak má:	Žiak:		
Oboznámenie s hodnotením žiaka v predmete podľa ŠkVP						
Nadviazanie, udržiavanie a ukončenie rozhovoru	1		Dokážu začať, rozvíjať a ukončiť rozhovor v súlade so zásadami spoločenskej komunikácie	Dokázal začať, rozvíjať a ukončiť rozhovor v súlade so zásadami spoločenskej komunikácie		
Vyjadrenie pozitívnych a negatívnych citov	1		Pochopiť, že pozitívne hodnotenie iných vytvára pekné medziľudské vzťahy Vyjadriť uznanie, sympatie a pozitívne ocenenie Uvedomiť si a prijať dôležitosť odpúšťania	Pochopil, že pozitívne hodnotenie iných vytvára pekné medziľudské vzťahy Vyjadril uznanie, sympatie a pozitívne ocenenie Uvedomil si a prijať dôležitosť odpúšťania		
Empatia a asertivita v komunikácii	1	spoločenská komunikácia	Pochopiť dôležitosť citov pri formovaní charakteru Vedieť, že empatia zjednodušuje a uľahčuje komunikáciu medzi ľuďmi Pochopiť druhých a predpokladať ich reakciu v určitých situáciách	Pochopil dôležitosť citov pri formovaní charakteru Pochopil, že empatia zjednodušuje a uľahčuje komunikáciu medzi ľuďmi Naučil sa chápať druhých a predpokladať ich reakciu v určitých situáciách		
Tvorivé riešenie medziľudských vzťahov prostredníctvom úcty k iným a otvorenej komunikácie	1		Využiť svoju predstavivosť a obrazotvornosť Pohotovo reagovať na rôzne situácie Byť tvorivý v oblasti medziľudských vzťahov Pochopiť presnosť pri pozorovaní situácií Hľadať riešenia problémov	Využil svoju predstavivosť a obrazotvornosť Pohotovo reagovať na rôzne situácie Bol tvorivý v oblasti medziľudských vzťahov Pochopil presnosť pri pozorovaní situácií Hľadal riešenia problémov		
Komunikácia ako prostriedok prosociálneho správania.	1		Dokázať využiť komunikáciu ako prostriedok prosociálneho správania založenom na spolupráci, rôznorodosti, individuálnosti každého jedinca.	Dokázal využiť komunikáciu ako prostriedok prosociálneho správania založenom na spolupráci, rôznorodosti, individuálnosti každého jedinca.		
Dobré vzťahy v rodine	6		Žiak má:	Žiak:		

Rodinné a jej miesto v spoločnosti	1	občianska nauka	Porozumieť vplyvu rodiny ako najdôležitejšieho článku spoločnosti, na život, správanie človeka, výchovu	Porozumel vplyvu rodiny ako najdôležitejšieho článku spoločnosti, na život, správanie človeka, výchovu		
Funkcie rodiny	1		Vymenovať a charakterizovať funkcie rodiny	Vymenoval a charakterizovať funkcie rodiny		
Rodinné pravidlá, spoločný priestor, intimita	1		Chápať rodinné pravidlá, spoločný priestor, intimitu rodinného spoločenstva	Chápať rodinné pravidlá, spoločný priestor, intimitu rodinného spoločenstva		
Očakávania mojich rodičov a ich kompatibilita s mojimi očakávaniami.	1		Pochopiť svoje miesto v rodine a svoj podiel na jej dobrách i zlyhávaníach	Pochopil svoje miesto v rodine a svoj podiel na jej dobrách i zlyhávaníach		
Pochopenie života mojich rodičov a súrodencov a z toho vyplývajúce korigovanie alebo upevnenie správania	1		Pochopiť život svojich rodičov i súrodencov, usiluje sa o pozitívny vzťah k starým rodičom a širšej rodine	Pochopil život svojich rodičov i súrodencov, usiluje sa o pozitívny vzťah k starým rodičom a širšej rodine		
Fungujúca rodina a prevencia voči kriminalite a závislostiam	1		Vedieť zdôvodniť prevenciu fungujúcej rodiny na kriminalitu a závislosť	Vedel zdôvodniť prevenciu fungujúcej rodiny na kriminalitu a závislosť		
Etika sexuálneho života	8		Žiak má:	Žiak:		
Priateľstvo a zamilovanosť	1		Charakterizovať pojem priateľstvo a zamilovanosť	Charakterizoval pojem priateľstvo a zamilovanosť		
Zdržanlivosť a vernosť ako optimálna prevencia pohlavne prenosných chorôb a AIDS,	1		Charakterizovať zdržanlivosť a vernosť ako optimálna prevencia pohlavne prenosných chorôb a AIDS,	Charakterizoval zdržanlivosť a vernosť ako optimálna prevencia pohlavne prenosných chorôb a AIDS		
Dôsledky predčasného sexuálneho života Počatie a prenatálny život	1	biológia	Pochopiť , že aj sexuálny život musí byť integrovaný do zdravého životného štýlu	Pochopil, že aj sexuálny život musí byť integrovaný do zdravého životného štýlu		
Počatie a prenatálny život	1		Charakterizovať počatie a prenatálny život	Charakterizoval počatie a prenatálny život		
Prírodné a umelé metódy regulácie počatia, hodnota ľudského života,	1		Vysvetliť prírodné a umelé metódy regulácie počatia, hodnota ľudského života,	Vysvetlil prírodné a umelé metódy regulácie počatia, hodnota ľudského života,		

Umelé prerušenie tehotenstva a možné následky	1		Vysvetliť umelé prerušenie tehotenstva a možné následky	Vysvetlil umelé prerušenie tehotenstva a možné následky		
Porucha sexuálnej orientácie, sexuálne trestné činy.	1		Definovať poruchu sexuálnej orientácie, sexuálne trestné činy.	Definoval poruchy sexuálnej orientácie, sexuálne trestné činy.		
Problém lekárskej etiky /eutanázia, génová manipulácia/	1		Vyjadriť svoj názor na problém lekárskej etiky ako je eutanázia a génová manipulácia	Vyjadril svoj názor na problém lekárskej etiky ako je eutanázia a génová manipulácia		
Dôstojnosť ľudskej osobnosti	6		Žiak má:	Žiak:		
Poznanie svojich silných a slabých stránok	1		Chápať svoje silné a slabé stránky a má povedomie vlastnej hodnoty a hodnoty iných	Chápal svoje silné a slabé stránky a má povedomie vlastnej hodnoty a hodnoty iných		
Sebaovládanie a seba výchova	1		Charakterizovať pojem sebaovládanie a seba výchova	Charakterizoval pojem sebaovládanie a seba výchova		
Pozitívne hodnotenie druhých, umenie hľadať prijateľný kompromis	1		Vie nájsť kompromis pri hodnotení druhých	Použil kompromis pri hodnotení druhých		
Pochopenie a akceptovanie ľudí, ktorí majú iný svetonázor.	1		Prejaviť úctu voči osobám iného svetonázoru	Prejavil úctu voči osobám iného svetonázoru		
Ľudská dôstojnosť a náboženská etika.	1		Charakterizovať ľudskú dôstojnosť a náboženskú etiku	Charakterizoval ľudskú dôstojnosť a náboženskú etiku		
Rešpekt a úcta k iným rasám, etnikám, handicapovaným ľuďom.	1		Vedieť prejaviť rešpekt a úctu voči osobám, , voči iným rasám a etnikám, voči každej ľudskej osobe	Vedel prejaviť rešpekt a úctu voči osobám, voči iným rasám a etnikám, voči každej ľudskej osobe		
Etika práce, etika a ekonomika	7		Žiak má:	Žiak:		
Profesijná etika. Etické hodnoty súťaživosti a spolupráce.	1		Chápať dôležitosť profesijnej etiky, rozumieť hodnotám súťaživosti a kooperácie na pracovisku	Chápal dôležitosť profesijnej etiky, rozumel hodnotám súťaživosti a kooperácie na pracovisku		
Etický kódex zamestnanca	1	manažment	Definovať etický kódex zamestnanca	Definoval etický kódex zamestnanca		

Prosociálne správanie ako vedomé vytváranie dobrých vzťahov na pracovisku.	1		Vedieť vytvárať dobré vzťahy na pracovisku	Vedel vytvárať dobré vzťahy na pracovisku		
Škodlivosť fajčenia, drog, závislosti	1		Definovať škodlivosť fajčenia, drog, závislosti	Definoval škodlivosť fajčenia, drog, závislosti		
Poznanie a pravda ako etická hodnota	1		Vysvetliť poznanie a pravdu ako etickú hodnotu	Vysvetlil poznanie a pravdu ako etickú hodnotu		
Pravda a lož	1		Chápať etické problémy súvisiace s pravdou a lžou	Pochopil etické problémy súvisiace s pravdou a lžou		
Česť, dobré meno, ublíženie na cti	1		Vysvetliť pojmy dobré meno, česť, ublíženie na cti	Vysvetlil pojmy dobré meno, česť, ublíženie na cti		

15.1.4 Občianska náuka

Názov predmetu	Občianska náuka
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
Ročník	prvý druhý
Kód a názov študijného odboru	6445 H kuchár / kuchárka
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Predmet Občianska náuka je koncipovaný tak, aby svojim obsahom pomáhal žiakom orientovať sa v sociálnej realite a ich začleňovaní do rôznych spoločenských vzťahov a väzieb. Otvára cestu k realistickému sebapoznávaniu a poznávaniu osobnosti druhých ľudí a k pochopeniu vlastného konania i konania druhých ľudí v kontexte rôznych životných situácií. Oboznamuje žiakov so vzťahmi v rodine a v škole, činnosťou dôležitých politických inštitúcií a orgánov a s možnými spôsobmi zapojenia sa jednotlivcov do občianskeho života. Rozvíja občianske a právne vedomie žiakov, posilňuje zmysel jednotlivcov pre osobnú i občiansku zodpovednosť a motivuje žiakov k aktívnej účasti na živote demokratickej spoločnosti.

Obsah výučby vychádza zo ŠVP „63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II“.

Tento predmet patrí do vzdelávacej oblasti Človek a spoločnosť.

Úlohou predmetu je oboznamovanie žiakov s vybranými poznatkami z oblasti psychológie, sociológie, politológie, práva, ekonómie, sveta práce a filozofie, ktoré ich vedú k poznávaniu seba a iných, k chápaniu personálnych, interpersonálnych, sociálnych a ekonomických vzťahov medzi jednotlivcami a spoločnosťou. Podieľa sa na mravnom, občianskom a intelektuálnom rozvoji žiakov.

Výchovno-vzdelávacie ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu Občianska náuka je spolupodieľanie sa na utváraní a rozvíjaní kľúčových kompetencií:

- sociálnych a personálnych,
- spoločenských a občianskych,
- iniciatívnosť a podnikavosť,
- schopnosť naučiť sa učiť.

Vedie žiaka k:

- podpore vedomia jedinečnosti a neopakovateľnosti každého človeka v spoločnosti,
- utváraní vedomia vlastnej identity a identity druhých ľudí,
- realistickému sebapoznávaniu a sebahodnoteniu,
- akceptovaniu vlastnej osobnosti a osobnosti druhých ľudí,
- orientácii v politických, právnych a ekonomických faktov tvoriacich rámec každodenného života,
- aktívnemu občianstvu a osobnej angažovanosti, uvedomovaniu si práv a povinností,
- rešpektovaniu základných princípov demokracie a tolerancie,
- vytváraní pozitívnych vzťahov k opačnému pohlaviu v prostredí školy a mimo školy,
- rozpoznávaniu stereotypných názorov na postavenie muža a ženy,
- získaniu základných vedomostí o formách a nástrojoch politiky zamestnanosti a trhu práce, ktoré mu umožnia základnú orientáciu o uplatnení sa na pracovnom trhu aj v medzinárodnom meradle,

- uplatňovaniu vhodných komunikačných prostriedkov k vyjadrovaniu vlastných myšlienok, citov, názorov a postojov, k obhajovaniu vlastných postojov a k primeranému obhajovaniu svojich práv,
- • vytváraní schopnosti využívať ako zdroj informácií rôzne verbálne a neverbálne texty spoločenského a spoločenskovedného charakteru,
- rešpektovaniu a uplatňovaniu mravných princípov a pravidiel spoločenského spolunažívania a prebratíu zodpovednosti za vlastné názory, správanie sa a dôsledky konania.

Hodnotenie:

Pri hodnotení žiakov sa vychádza z metodického pokynu č. 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl.

Kľúč hodnotenia písomných prác:

100 - 90%	výborný
89 - 78%	chválitebný
77 - 65%	dobrý
64 - 51%	dostatočný
50% a menej	nedostatočný

Kľúč hodnotenia praktických prác:

100 - 90%	výborný
89 - 78%	chválitebný
77 - 65%	dobrý
64 - 51%	dostatočný
50% a menej	nedostatočný

Kľúč hodnotenia praktických prác vychádza z percentuálnej úrovne zvládnutia, konkrétnej praktickej činnosti. Praktická práca sa hodnotí okamžite po jej skončení alebo v jej priebehu.

Stratégia vyučovania 1. ročník

Pri vyučovaní predmetu Občianska náuka sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Človek ako jedinec	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Človek a spoločnosť	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Sociálne napätie v spoločnosti	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Globálne témy v dnešnom svete	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov

Učebné zdroje 1. ročník

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Človek ako jedinec	Vavrová A.: Náuka o spoločnosti, Príroda, Bratislava, 2005 Emmert F a kol.: Zmaturuj z náuky o spoločnosti, Didaktis, Brno, 2005 Základy psychológie pre stredné školy, Litera, Bratislava, 1997 Habiňáková, E. – Feketeová, K.: Základy psychológie, SPN, Bratislava, 1998	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa	Učebnica, pracovný list	Internet
Človek a spoločnosť	Vavrová A.: Náuka o spoločnosti, Príroda, Bratislava, 2005 Emmert F a kol.: Zmaturuj z náuky o spoločnosti, Didaktis, Brno, 2005	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa	Učebnica, pracovný list	Internet
Sociálne napätie v spoločnosti	Vavrová A.: Náuka o spoločnosti, Príroda, Bratislava, 2005 Emmert F a kol.: Zmaturuj z náuky o spoločnosti, Didaktis, Brno, 2005	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa	Učebnica, pracovný list	Internet
Globálne témy v dnešnom svete	Vavrová A.: Náuka o spoločnosti, Príroda, Bratislava, 2005 Emmert F a kol.: Zmaturuj z náuky o spoločnosti, Didaktis, Brno, 2005	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa	Učebnica, pracovný list	Internet

Stratégia vyučovania 2. ročník

Pri vyučovaní predmetu Občianska náuka sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Ľudské a občianske práva a slobody	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Občan a štát	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov

	úloh	Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Humanitárna a rozvojová pomoc	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Religionistika	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov

Učebné zdroje 2. ročník

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Ľudské a občianske práva a slobody	Vavrová A.: Náuka o spoločnosti, Príroda, Bratislava, 2005 Emmert F a kol.: Zmaturuj z náuky o spoločnosti, Didaktis, Brno, 2005 Krsková A. – Krátka D.: Základy práva, SPN, Bratislava, 1997 Zákonník práce Ústava SR	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa	Učebnica, pracovný list	Internet
Občan a štát	Vavrová A.: Náuka o spoločnosti, Príroda, Bratislava, 2005 Emmert F a kol.: Zmaturuj z náuky o spoločnosti, Didaktis, Brno, 2005 Tóth R.: Základy politológie, SPN, Bratislava, 1997	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa	Učebnica, pracovný list	Internet
Humanitárna a rozvojová pomoc	Vavrová A.: Náuka o spoločnosti, Príroda, Bratislava, 2005 Emmert F a kol.: Zmaturuj z náuky o spoločnosti, Didaktis, Brno, 2005	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa	Učebnica, pracovný list	Internet
Religionistika	Vavrová A.: Náuka o spoločnosti, Príroda, Bratislava, 2005 Emmert F a kol.: Zmaturuj z náuky o spoločnosti, Didaktis, Brno, 2005	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa	Učebnica, pracovný list	Internet

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Občianska náuka				1 hod. týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku/Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Úvod do predmetu, Oboznámenie s hodnotením v predmete ŠKVP	1					
Človek ako jedinec	11		Žiak má:	Žiak:		
Psychológia, prežívanie	1		Vysvetliť pojem a predmet psychológie ako vedy Uviesť metódy výskumu Vysvetliť základné pojmy Charakterizovať prežívanie	Vysvetlil pojem a predmet psychológie ako vedy Uviesť metódy výskumu Vysvetliť základné pojmy Charakterizovať prežívanie	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Psychológia, prežívanie a správanie	1		Charakterizovať správanie Vysvetliť druhy správania a rozdiel medzi nimi	Charakterizoval správanie. Vysvetlil druhy správania a rozdiel medzi nimi	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Psychika vnímanie, pozorovanie, predstavivosť	1		Vysvetliť pojem psychika, uviesť možné spôsoby ľudského vnímania, prežívania a poznávania skutočnosti Definovať a charakterizovať pocit- pociťovanie a vnem – vnímanie Vymenovať a charakterizovať druhy vnímania Vymenovať a charakterizovať poruchy pociťovania a vnímania	Vysvetlil pojem psychika, uviedol možné spôsoby ľudského vnímania, prežívania a poznávania skutočnosti Definoval a charakterizoval pocit- pociťovanie a vnem – vnímanie Vymenoval a charakterizoval druhy vnímania Vymenoval a charakterizoval poruchy pociťovania	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Pamäť, myslenie	1		Vymenovať a stručne charakterizovať vlastnosti pozornosti Definovať psychický proces pamäť a funkciu pamäti Vymenovať a charakterizovať fázy pamäťového procesu Vymenovať a charakterizovať druhy pamäti Vymenovať a charakterizovať základné formy	Vymenoval a stručne charakterizoval vlastnosti pozornosti Definoval psychický proces pamäť a funkciu pamäti Vymenoval a charakterizovať fázy pamäťového procesu Vymenoval a charakterizoval druhy pamäti Vymenoval a charakterizoval	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test

			myslenia Vedieť vysvetliť základné myšlienkové operácie	základné formy myslenia Vedel vysvetliť základné myšlienkové operácie		
Emócie	1		Definovať pojem cit Vymenovať a charakterizovať druhy citov (nižšie a vyššie) Vysvetliť pojmy afekt, nálada, vášeň Vymenovať a charakterizovať vlastnosti a znaky citov Popísať niektoré vonkajšie výrazy citov	Definoval pojem cit Vymenoval a charakterizoval druhy citov (nižšie a vyššie) Vysvetlil pojmy afekt, nálada, vášeň Vymenoval a charakterizoval vlastnosti a znaky citov Popísal niektoré vonkajšie výrazy citov	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Osobnosť človeka	1		Definovať pojem osobnosť Vysvetliť relatívnosť vlastností osobnosti Vymenovať a stručne popísať štruktúru osobnosti	Definoval pojem osobnosť Vysvetlil relatívnosť vlastností osobnosti Vymenoval a stručne popísal štruktúru osobnosti	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Charakter, motívy a postoje	1		Definovať pojem charakter Popísať ho a k čomu sa prejavuje Vedieť uviesť konkrétne vlastnosti k jednotlivým prejavom Aplikovať poznatky do praxe i k sebe samému v rámci sebavýchovy Definovať pojem motivácia Vymenovať a charakterizovať aktivačno-motivačné vlastnosti osobnosti sebavýchovy	Definoval pojem charakter Popísal ho a k čomu sa prejavuje Vedel uviesť konkrétne vlastnosti k jednotlivým prejavom Aplikoval poznatky do praxe i k sebe samému v rámci sebavýchovy Definoval pojem motivácia Vymenoval a charakterizoval aktivačno-motivačné vlastnosti osobnosti sebavýchovy	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Vlohy, schopnosti a inteligencia	1		Definovať schopnosti Definovať vlohy Vedieť uviesť základný rozdiel medzi nimi V poradí vymenovať stupne schopností Vymenovať a charakterizovať druhy schopností Definovať pojem inteligencia Uviesť rozdiel medzi inteligenciou IQ a emocionálnou inteligenciou EQ Vymenovať a stručne charakterizovať stupne mentálnej retardácie Vedieť poznatky aplikovať na vzťah k zákazníkovi	Definoval schopnosti Definoval vlohy Vedel uviesť základný rozdiel medzi nimi V poradí vymenoval stupne schopností Vymenoval a charakterizoval druhy schopností Definoval pojem inteligencia Uviedol rozdiel medzi inteligenciou IQ a emocionálnou inteligenciou EQ Vymenoval a stručne charakterizoval stupne mentálnej retardácie Vedel	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede

				poznatky aplikovať na vzťah k zákazníkovi		
Temperament	1		Definovať pojem Temperament Popísať Hippokratovu typológiu temperamentu Popísať Jungovu typológiu Učivo aplikovať v oblasti služieb – typy zákazníkov a správanie sa k nim Vysvetliť príčiny a spôsoby odlišností ľudí v prejavoch správania Uviesť vhodné spôsoby vyrovnávania sa s náročnými životnými skúsenosťami	Definoval pojem Temperament Popísal Hippokratovu typológiu temperamentu Popísal Jungovu typológiu Učivo aplikoval v oblasti služieb – typy zákazníkov a správanie sa k nim Vysvetlil príčiny a spôsoby odlišností ľudí v prejavoch správania Uviedol vhodné spôsoby vyrovnávania sa s náročnými životnými skúsenosťami	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Učenie a duševná hygiena	1		Definovať pojem učenie Vymenovať základné činitele, ktoré ovplyvňujú výsledok učenia Popísať ich vplyv na výsledok učenia Vedieť ich aplikovať na vlastnú skúsenosť Popísať zásady duševnej hygieny Porovnať rôzne metódy učenia, poznať a uplatniť zásady duševnej hygieny	Definoval pojem učenie Vymenoval základné činitele, ktoré ovplyvňujú výsledok učenia Popísal ich vplyv na výsledok učenia Vedel ich aplikovať na vlastnú skúsenosť Popísal zásady duševnej hygieny Porovnal rôzne metódy učenia, poznal a uplatnil zásady duševnej hygieny	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Zdravie a stres	1		Definovať pojem duševné zdravie a stres Vymenovať a objasniť štádiá stresu Vymenovať signály stresu a jeho následky na zdravie a výkonnosť človeka Objasniť význam správnej životosprávy a správneho životného štýlu Vymenovať a objasniť jednotlivé zásady života jedinca, ktoré by mali viesť k eliminovaniu stresu alebo k zníženiu jeho následkov Identifikovať príčiny stresu a uviesť dôsledky stresu uviesť vhodné spôsoby vyrovnávania sa s náročnými životnými skúsenosťami	Definoval pojem duševné zdravie a stres Vymenoval a objasniť štádiá stresu Vymenoval signály stresu a jeho následky na zdravie a výkonnosť človeka Objasnil význam správnej životosprávy a správneho životného štýlu Vymenoval a objasniť jednotlivé zásady života jedinca, ktoré by mali viesť k eliminovaniu stresu alebo k zníženiu jeho následkov Identifikoval príčiny stresu a	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede

				uviedol dôsledky stresu uviedol vhodné spôsoby vyrovnávania sa s náročnými životnými skúsenosťami		
Človek a spoločnosť	15		Žiak má:	Žiak:		
Sociálna psychológia, socializácia	1		Definovať pojmy: sociálna psychológia, socializácia, skupina, sociálne učenie.	Definoval pojmy: sociálna psychológia, socializácia, skupina, sociálne učenie.	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Sociálna psychológia, socializácia	1		Charakterizovať základné formy sociálneho učenia Objasniť významnosť procesu socializácie ľudskej bytosti	Charakterizoval základné formy sociálneho učenia Objasnil významnosť procesu socializácie ľudskej bytosti	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Sociálne skupiny	1		Charakterizovať malú a veľkú skupinu Ovládať základnú klasifikáciu malých skupín a ich charakteristiku	Charakterizoval malú a veľkú skupinu Ovládal základnú klasifikáciu malých skupín a ich charakteristiku	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Sociálne vzťahy, sociálne roly, a pozície	1		Vysvetliť rozdiel medzi sociálnou rolou a statusom. Vysvetliť pojmy konformita, uniformita, vonkajšia a vnútorná konformita Vysvetliť vplyv skupiny na jednotlivca Charakterizovať vzťahy v skupine Upevniť si vedomosti a vedieť ich aplikovať do praktického života a práce Popísať sociálne roly, ktoré v svojom živote prežívajú Uviesť dôsledky predsudkov a nerešpektovania odlišností príslušníkov rôznych sociálnych skupín	Vysvetlil rozdiel medzi sociálnou rolou a statusom. Vysvetlil pojmy konformita, uniformita, vonkajšia a vnútorná konformita Vysvetlil vplyv skupiny na jednotlivca Charakterizoval vzťahy v skupine Upevnil si vedomosti a vedieť ich aplikovať do praktického života a práce Popísal sociálne roly, ktoré v svojom živote prežívajú Uviedol dôsledky predsudkov a nerešpektovania odlišností príslušníkov rôznych sociálnych skupín	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Medziľudská komunikácia	1		Vysvetliť pojem a proces komunikácie Objasniť druhy komunikácie Vymenovať a charakterizovať jednotlivé prvky neverbálnej komunikácie: gestikuláciu,	Vysvetlil pojem a proces komunikácie Objasnil druhy komunikácie Vymenoval a charakterizoval jednotlivé prvky neverbálnej komunikácie: gestikuláciu, mimiku,	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede

			mimiku, hlas, vzájomnú polohu a vzájomnú vzdialenosť Vedieť aplikovať získané poznatky o neverbálnej komunikácii do bežného i do pracovného života Kultivovať verbálny a neverbálny prejav	hlas, vzájomnú polohu a vzájomnú vzdialenosť Vedel aplikovať získané poznatky o neverbálnej komunikácii do bežného i do pracovného života Kultivoval verbálny a neverbálny prejav		
Medziľudská komunikácia, neverbálne prejavy komunikácie, formálne, neformálne vzťahy	1		Uvedomiť si rozhodujúci význam neverbálnych prejavov pri komunikácii Uplatniť spoločensky vhodné spôsoby komunikácie vo formálnych a neformálnych vzťahoch	Uvedomil si rozhodujúci význam neverbálnych prejavov pri komunikácii Uplatnil spoločensky vhodné spôsoby komunikácie vo formálnych a neformálnych vzťahoch	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Rodina a jej funkcie a typy	1		Vysvetliť rozdiely v jednotlivých typoch rodín Popísať funkcie rodiny v dnešnom svete Charakterizovať význam rodiny pre spoločnosť a jednotlivca	Vysvetlil rozdiely v jednotlivých typoch rodín Popísal funkcie rodiny v dnešnom svete Charakterizoval význam rodiny pre spoločnosť a jednotlivca	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Partnerské vzťahy, manželstvo a rodičovstvo	1		Uviesť podmienky vzniku manželstva Charakterizovať význam rodiny pre spoločnosť a jednotlivca	Uviedol podmienky vzniku manželstva Charakterizoval význam rodiny pre spoločnosť a jednotlivca	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Rola žiaka a pedagóga, škola a rodina	1		Identifikovať rolu žiaka a pedagóga Uvedomiť si jednotlivé uhly pohľadu Zamyslieť sa nad úlohou školy v živote jedinca Charakterizovať poslanie a význam rodiny pri formovaní a vývoji jedinca	Identifikoval rolu žiaka a pedagóga Uvedomil si jednotlivé uhly pohľadu Zamyslel sa nad úlohou školy v živote jedinca	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Školská trieda, vzťahy, rovesnícke skupiny	1		Popísať vzťahy a skupiny v školskej triede Charakterizovať štruktúru a vzťahy v rovesníckych skupinách a ich vplyv na formovanie jedinca	Popísal vzťahy a skupiny v školskej triede Charakterizoval štruktúru a vzťahy v rovesníckych skupinách a ich vplyv na formovanie jedinca	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Práva a povinnosti v škole, normy správania sa, deviácie	1		Poznať práva a povinnosti v škole Ilustrovať na príkladoch možnosti angažovania sa v školskom prostredí Popísať možné dopady sociálno-patologického správania na jedinca a	Poznal práva a povinnosti v škole Ilustroval na príkladoch možnosti angažovania sa v školskom prostredí Popísal možné dopady sociálno-patologického správania	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

			spoločnosť Vysvetliť pojem sociálna deviácia. Uviesť príklady deviantného správania zo života	na jedinca a spoločnosť Vysvetlil pojem sociálna deviácia. Uviedol príklady deviantného správania zo života		
Záujmy a voľný čas mladých ľudí, spoločenské organizácie a inštitúcie	1		Obhájiť svoju verziu racionálneho využívania voľného času Uviesť rôzne formy trávenia voľného času a súčasné záujmy mladých ľudí Objasniť podstatu niektorých vybraných sociálnych problémov súčasnosti Uviesť niektoré spoločenské organizácie a inštitúcie vo svojom okolí pracujúce s mládežou	Obhájiť svoju verziu racionálneho využívania voľného času Uviedol rôzne formy trávenia voľného času a súčasné záujmy mladých ľudí Objasnil podstatu niektorých vybraných sociálnych problémov súčasnosti Uviedol niektoré spoločenské organizácie a inštitúcie vo svojom okolí pracujúce s mládežou	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Kultúra, kultúrna identita	1		Vysvetliť pojem kultúra. Popísať prvky kultúry. Vysvetliť svoje chápanie kultúrnej identity	Vysvetlil pojem kultúra. Popísal prvky kultúry. Vysvetlil svoje chápanie kultúrnej identity	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Sociálne problémy (kriminalita, extrémizmus)	1		Popísať jednotlivé formy a možné dopady sociálno-patologického správania na jedinca a spoločnosť	Popísať jednotlivé formy a možné dopady sociálno-patologického správania na jedinca a spoločnosť	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Spoločenské krízy	1		Vysvetliť príčiny a podstatu spoločenských kríz	Vysvetlil príčiny a podstatu spoločenských kríz	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Sociálne napätie v spoločnosti	3		Žiak má:	Žiak:		
Terorizmus	1		Vysvetliť čo je to terorizmus pomocou príkladov z nedávnej minulosti daný pojem. Zaujať stanovisko k danej problematike.	Vysvetlil čo je to terorizmus pomocou príkladov z nedávnej minulosti daný pojem. Zaujal stanovisko k danej problematike	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Terorizmus očami žiakov, Prevencia pred terorizmom	1		Diskutovať o terorizme vo svete	Diskutoval o terorizme vo svete	Ústne skúšanie, diskusia	Ústne odpovede
Vojenský konflikt, spoločenské krízy	1		Vysvetliť pojem vojenský konflikt Objasniť vzťah vojenského konfliktu k hospodárskej kríze	Vysvetlil pojem vojenský konflikt Objasnil vzťah vojenského konfliktu k hospodárskej kríze	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Globálne témy v dnešnom svete	3		Žiak má:	Žiak:		

Detská práca	1		Poznať charakter detskej práce a obchodovania s ľuďmi Dokázať pomenovať globálne problémy sveta, ekonomická kríza, globálny obchod, detská práca, HIV/AIDS, obchodovanie s ľuďmi, chudoba Uviesť príklady na súvislosti medzi globálnymi problémami, a ako sa nás dotýkajú	Poznal charakter detskej práce a obchodovania s ľuďmi Dokázať pomenovať globálne problémy sveta, ekonomická kríza, globálny obchod, detská práca, HIV/AIDS, obchodovanie s ľuďmi, chudoba Uviedol príklady na súvislosti medzi globálnymi problémami, a ako sa nás dotýkajú	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
HIV/AIDS	1		Popísať priebeh, príznaky a spôsob prenosu a prevencie HIV Poznať kampaň Červené stužky Vyhľadať informácie o globálnych problémoch vo svete a objektívne ich zhodnotia Uviesť príklady na súvislosti medzi globálnymi problémami, a ako sa nás dotýkajú	Popísal priebeh, príznaky a spôsob prenosu a prevencie HIV Poznal kampaň Červené stužky Vyhľadal informácie o globálnych problémoch vo svete a objektívne ich zhodnotia Uviedol príklady na súvislosti medzi globálnymi problémami, a ako sa nás dotýkajú	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Ekonomická kríza, chudoba	1		Dokázať pomenovať globálne problémy sveta, ekonomická kríza Dokázať si uvedomiť možnosti eliminácie dôsledkov pôsobenia globálnych problémov	Dokázať pomenovať globálne problémy sveta, ekonomická kríza Dokázať si uvedomiť možnosti eliminácie dôsledkov pôsobenia globálnych problémov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Občianska náuka				1 hod. týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku/Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Úvod do predmetu, Oboznámenie s hodnotením v predmete ŠKVP	1					
Ľudské a občianske práva a slobody	8		Žiak má:	Žiak:		
Ľudské a občianske práva a slobody, ich vývoj	1	Etika	Osvojiť si základnú charakteristiku ĽP a poznať ich historický vývoj	Osvojil si základnú charakteristiku ĽP a ovládal ich historický vývoj	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Zmluvná koncepcia	1	Etika	Vysvetliť základné pojmy zmluvnej koncepcie ĽP : racionalizmus, prirodzený stav, prirodzené právo, zmluvná koncepcia	Vysvetlil základné pojmy zmluvnej koncepcie ĽP : racionalizmus, prirodzený stav,	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Dokumenty o ĽP	1		Ovládať názvy základných dokumentov, ktoré pojednávajú o ĽP	Ovládal názvy základných dokumentov, ktoré pojednávajú o ĽP	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Tri generácie ĽP	1		Ovládať štruktúru ľudských práva ich tri generácie Vysvetliť jednotlivé ĽP, ktoré patria do 1.,2. a 3. generácie.	Ovládal štruktúru ľudských práva ich tri generácie Vysvetlil jednotlivé ĽP, ktoré patria do 1.,2. a 3. generácie Diskutoval o jednotlivých právach a ich dodržiavaní v súčasnosti.	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Tri generácie ĽP a ich dodržiavanie v súčasnosti	1		Diskutovať o jednotlivých právach a ich dodržiavaní v súčasnosti	Diskutoval o jednotlivých právach a ich dodržiavaní v súčasnosti	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Systém ochrany ĽP	1		Charakterizovať vnútroštátne a medzinárodné prostriedky ochrany ĽP Charakterizovať ochranu ĽP na európskej úrovni Vysvetliť funkciu ombudsmana	Charakterizoval vnútroštátne a medzinárodné prostriedky ochrany ĽP Charakterizoval ochranu ĽP na európskej úrovni Vysvetlil funkciu ombudsmana	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test

Práva dieťaťa	1		Vymenovať a popísať jednotlivé práva dieťaťa z Dohovoru o právach dieťaťa	Vymenoval a popísal jednotlivé práva dieťaťa z Dohovoru o právach dieťaťa	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Najdôležitejšie medzinárodné organizácie	1		Vysvetlíť základné poslanie OSN, NATO, EÚ Vymenovať niektoré organizácie začlenené do systému OSN	Vysvetlil základné poslanie OSN, NATO, EÚ Vymenoval niektoré organizácie začlenené do systému OSN	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Občan a štát	20		Žiak má:	Žiak:		
Občan, občianstvo, formovanie občianskej spoločnosti	1		Charakterizovať pojem štátne občianstvo. Popísať ako možno štátne občianstvo získať a stratiť. Vysvetliť pojem národná príslušnosť Vysvetliť pojmy: národnostná menšina, xenofóbia, rasizmus	Charakterizoval pojem štátne občianstvo. Popísal ako možno štátne občianstvo získať a stratiť. Vysvetlil pojem národná príslušnosť Vysvetlil pojmy: národnostná menšina, xenofóbia, rasizmu	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Občianske práva a povinnosti, občianske iniciatívy	1		Objasniť význam občianstva pre človeka . Rozlíšiť občianske práva a občianske povinnosti Uviesť príklady, ako môže občan ovplyvňovať spoločenské dianie v obci a v štáte	Objasnil význam občianstva pre človeka . Rozlíšiť občianske práva a občianske povinnosti Uviedol príklady, ako môže občan ovplyvňovať spoločenské dianie v obci a v štát	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Štátna správa a samospráva	1		Vymenovať orgány štátnej správy a samosprávy. Charakterizovať krajskú a štátnu správu Charakterizovať obec ako základnú jednotku samosprávy. Vymenovať orgány mesta/obce	Vymenoval orgány štátnej správy a samosprávy. Charakterizoval krajskú a štátnu správu. Charakterizoval obec ako základnú jednotku samosprávy Vymenoval orgány mesta/obce	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Štát a jeho funkcie, znaky	1		Charakterizovať pojem štát. Vymenovať a charakterizovať funkcie štátu. Vymenovať a charakterizovať formy vlády	Charakterizoval pojem štát. Vymenoval a charakterizoval funkcie štátu. Vymenoval a charakterizoval formy vlády	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Deľba štátnej moci	1		Charakterizovať pojmy moc a štátna moc. Vysvetliť pojmy deľby štátnej moci Popísať zákonodarnú, výkonnú a súdnu moc	Charakterizoval pojmy moc a štátna moc Vysvetlil pojmy deľby štátnej moci Popísal zákonodarnú, výkonnú a súdnu moc	Písomné skúšanie Frontálne	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede

					ústne skúšanie	
Formy štátu	1		Vymenovať a popísať jednotlivé formy štátu v dejinách	Vymenoval a popísal jednotlivé formy štátu v dejinách	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Právny štát, ochrana zákonitosti a ústavnosti v štáte	1		Charakterizovať pojem právny štát Vymenovať znaky právneho štátu Vymenovať inštitúcie na ochranu zákonitosti a ústavnosti v štáte	Charakterizoval pojem právny štát Vymenoval znaky právneho štátu Vymenoval inštitúcie na ochranu zákonitosti a ústavnosti v štáte	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Pojem a podstata práva, proces schvaľovania právnej normy, odvetvia práva	1		Definovať čo je to právo, právna norma, novelizácia právnej normy, druhy právnych noriem. Vedieť vymenovať a popísať proces schvaľovania právnej normy. Vedieť vysvetliť rozdiel medzi platnosťou a účinnosťou právnej normy Vymenovať druhy právnych poriadkov. Vymenovať odvetvia práva	Definoval čo je to právo, právna norma, novelizácia právnej normy, druhy právnych noriem. Vedel vymenovať a popísať proces schvaľovania právnej normy. Vedel vysvetliť rozdiel medzi platnosťou a účinnosťou právnej normy Vymenoval druhy právnych poriadkov. Vymenoval odvetvia práva	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Občianske právo	1		Vymenovať vzťahy, ktoré charakterizuje občianske právo Definovať pojmy. Právny úkon, práva vlastníka Charakterizovať vlastnícke práva, dedičské práva a záväzkové práva Vedieť vysvetliť podstatu dedičského práva, kto je dedič, kto je porúčiteľ Vedieť vysvetliť rozdiel medzi podielovým vlastníctvom a bezpodielovým vlastníctvom. Vedieť rozdiel medzi spôsobilosťou na práva a povinnosti a spôsobilosťou na právne úkony.	Vymenoval vzťahy, ktoré charakterizuje občianske právo Definoval pojmy. Právny úkon, práva vlastníka Charakterizoval vlastnícke práva, dedičské práva a záväzkové práva Vedel vysvetliť podstatu dedičského práva, kto je dedič, kto je porúčiteľ Vedel vysvetliť rozdiel medzi podielovým vlastníctvom a bezpodielovým vlastníctvom. Vedel rozdiel medzi spôsobilosťou na práva a povinnosti a spôsobilosťou na právne úkony.	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede

Rodinné právo	1		Objasniť čo je podstatou rodinného práva Charakterizovať manželstvo, vznik manželstva, zánik manželstva Charakterizovať a vymenovať práva a povinnosti účastníkov rodinnoprávných vzťahov	Objasnil čo je podstatou rodinného práva Charakterizoval manželstvo, vznik manželstva, zánik manželstva Charakterizoval a vymenoval práva a povinnosti účastníkov rodinnoprávných vzťahov	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Pracovné právo	1		Objasniť čo je podstatou pracovného práva Vymenovať čo musí obsahovať pracovná zmluva Charakterizovať pracovný pomer uzatvorený na dobu určitú a neurčitú Popísať formy zániku pracovného pomeru	Objasnil čo je podstatou pracovného práva Vymenoval čo musí obsahovať pracovná zmluva Charakterizoval pracovný pomer uzatvorený na dobu určitú a neurčitú Popísal formy zániku pracovného pomeru	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Trestné právo	1		Objasniť čo je podstatou trestného práva. Poznať základnú zbierku trestného práva. Vysvetliť rozdiel medzi trestným činom a priestupkom. Poznať termíny prezumpcia nevinu, krajná núdza, nutná obrana.	Objasnil čo je podstatou trestného práva. Poznal základnú zbierku trestného práva. Vysvetlil rozdiel medzi trestným činom a priestupkom. Poznal termíny prezumpcia nevinu, krajná núdza, nutná obrana.	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Ochrana spotrebiteľa	1		Vymenovať a popísať jednotlivé práva spotrebiteľa. Vedieť na ktoré orgány sa spotrebiteľ môže obrátiť Vedieť vybaviť reklamáciu	Vymenoval a popísal jednotlivé práva spotrebiteľa. Vedel, na ktoré orgány sa spotrebiteľ môže obrátiť Vedel vybaviť reklamáciu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Ústava SR, charakteristika jednotlivých hláv	1		Charakterizovať Ústavu ako najvyšší zákon štátu Stručne charakterizovať jednotlivé hlavy Ústavy SR	Charakterizoval Ústavu ako najvyšší zákon štátu Stručne charakterizoval jednotlivé hlavy Ústavy SR	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Ústava SR a jej funkcia v štáte	1		Vedieť sa orientovať v jednotlivých častiach Ústavy SR Vysvetliť funkciu ústavy v štáte i oblasti, ktoré upravuje	Vedel sa orientovať v jednotlivých častiach Ústavy Vysvetlil funkciu ústavy v štáte i oblasti, ktoré upravuje	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede

Demokracia a základné princípy demokracie	1		Vysvetliť pojem a princípy demokracie Popísať prvú formu demokracie Vymenovať a charakterizovať priamu a nepriamu demokraciu	Vysvetlil pojem a princípy demokracie Popísal prvú formu demokracie Vymenoval a charakterizovať priamu a nepriamu demokraciu	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie, referát	Neštandardizovaný didaktický test Ústne skúšanie
Demokracia a nedemokratické režimy	1		Porovnať na vybraných príkladoch demokratické a nedemokratické formy riadenia spoločnosti	Porovnal na vybraných príkladoch demokratické a nedemokratické formy riadenia spoločnosti	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie, referát	Neštandardizovaný didaktický test Ústne skúšanie
Totalitné ideológie	1		Charakterizovať totalitarizmus. Vymenovať totalitné ideológie a uviesť príklady. Porovnať demokratické politické režimy s totalitnými	Charakterizovať totalitarizmus. Vymenovať totalitné ideológie a uviesť príklady. Porovnať demokratické politické režimy s totalitnými	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie, referát	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie, referát
Politické strany	1		Charakterizovať pojmy politika, politické strany, ľavica a pravica Popísať niektoré ideologické prúdy Objasniť podstatu a význam politického pluralizmu pre život v štáte Vysvetliť dôležitosť jednotlivých zložiek politického systému	Charakterizoval pojmy politika, politické strany, ľavica a pravica Popísal niektoré ideologické prúdy Objasnil podstatu a význam politického pluralizmu pre život v štáte Vysvetlil dôležitosť jednotlivých zložiek politického systému	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
Voľby v SR, volebné systémy a správanie	1		Popísať organizáciu volieb v SR Vysvetliť pojem aktívne a pasívne volebné právo Charakterizovať podstatu komunálnych, parlamentných a prezidentských volieb Rozlíšiť spôsoby volieb	Popísať organizáciu volieb v SR Vysvetliť pojem aktívne a pasívne volebné právo Charakterizoval podstatu komunálnych, parlamentných a prezidentských volieb Rozlíšil spôsoby volieb	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie
Humanitárna a rozvojová pomoc	1		Žiak má:	Žiak:		
Humanitárne právo, humanitárna pomoc, humanitárna akcia, humanitárny projekt, rozvojová pomoc	1		Vysvetliť prepojenie medzi ľudskými právami a humanitárnym právom načrtnúť etiku humanitárnej akcie, dokázať plánovať a aplikovať humanitárny projekt, ktorý podporuje ľudskú dôstojnosť, uviesť príklad a zmysel rozvojovej pomoci	Vysvetlil prepojenie medzi ľudskými právami a humanitárnym právom Načrtnol etiku humanitárnej akcie, dokázal plánovať a aplikovať humanitárny projekt, ktorý podporuje ľudskú dôstojnosť, uviedol príklad a zmysel rozvojovej pomoci	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Religionistika	3		Žiak má:	Žiak:		

Svetonázor, náboženstvo a jeho atribúty, viera, symboly a praktiky	1		Vysvetliť čo je to svetonázor. Vymenovať vnútorné a vonkajšie faktory, ktoré pôsobia na jeho utváranie Vysvetliť rozdiel medzi náboženským a nenáboženským svetonázorom. Rozlíšiť medzi jednotlivými prvkami náboženstva a vysvetliť ich význam.	Vysvetlil čo je to svetonázor. Vymenoval vnútorné a vonkajšie faktory, ktoré pôsobia na jeho utváranie Vysvetlil rozdiel medzi náboženským a nenáboženským svetonázorom. Rozlíšil medzi jednotlivými prvkami náboženstva a vysvetlil ich význam	Ústne skúšanie	Referát Prezentácia
Kresťanstvo	1		Charakterizovať základné znaky, podstatu a prejavy kresťanského učenia a náboženstva.	Charakterizoval základné znaky, podstatu a prejavy kresťanského učenia a náboženstva.	Ústne skúšanie	Referát Prezentácia
Hlavné svetové náboženstvá, sekty, alternatívne náboženské prejav	1		Určiť základné identifikačné znaky svetových náboženstiev Stručne porovnať východiská filozofie náboženstva Stručne charakterizovať niektoré východné a západné náboženstvá. Identifikovať prejavy náboženskej neznášanlivosti. Rozoznať prejavy sektárskeho myslenia. Charakterizovať podstatu viery a jej význam v živote človeka Vysvetliť.	Určil základné identifikačné znaky svetových náboženstiev Stručne porovnal východiská filozofie náboženstva Stručne charakterizoval niektoré východné a západné náboženstvá. Identifikoval prejavy náboženskej neznášanlivosti. Rozoznal prejavy sektárskeho myslenia. Charakterizoval podstatu viery a jej význam v živote človeka.	Ústne skúšanie	Referát Prezentácia

15.1.5 Biológia

Názov predmetu	Biológia
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
Ročník	prvý
Kód a názov študijného odboru	6445 H kuchár / kuchárka
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Cieľom predmetu je v nadväznosti na biológiu na základnej škole poskytnúť žiakom kompetencie, ktoré im umožnia správne chápať a vysvetľovať prírodu ako celok a prírodné javy i procesy vo vzájomných súvislostiach. Poskytne žiakovi možnosť získania návykov a osobných rozhodnutí potrebných pre zachovanie svojho zdravia. Smeruje k tomu, aby sa žiaci naučili chápať prírodu ako zdroj trvalo udržateľného života na Zemi a vedeli aplikovať získané kompetencie v osobnom živote. Formuje ekologické myslenie, cítenie a postoje žiakov, podieľa sa na tvorbe novej hierarchie hodnôt z aspektu trvalo udržateľného rozvoja. Predmet plní úlohu všeobecno-vzdelávacieho predmetu, ako aj úlohu prípravného predmetu pre odborné vzdelávanie.

Obsah výučby vychádza zo ŠVP „63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II“.

Tento predmet patrí do vzdelávacej oblasti Človek a príroda.

Výchovno-vzdelávacie ciele vyučovacieho predmetu

Žiaci

- získajú ucelenú predstavu o živej prírode ako výsledku vzájomného pôsobenia všetkých zložiek,
- porozumejú prírodným javom, procesom a objektom vo vzájomných súvislostiach,
- správne interpretujú informácie o živej prírode,
- využijú osvojené postupy pre ovplyvňovanie svojho zdravia,
- identifikujú kľúčové pojmy,
- dokážu aplikovať vedomosti o zdraví a chorobe v osobnom živote,
- reálne posúdia dôsledky existujúcich vedeckých objavov,
- dokážu prezentovať výsledky svojej práce ústnou i písomnou formou,
- nadobudnú spôsobilosť realizácie projektov v oblasti ochrany životného prostredia a zdravia človeka.

Hodnotenie:

Pri hodnotení žiakov sa vychádza z metodického pokynu č. 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl podľa článku z 1. mája 2011.

Kľúč hodnotenia písomných prác:

100 - 90%	výborný
89 - 75%	chválitebný
74 - 50%	dobrý
49 - 30%	dostatočný
29% a menej	nedostatočný

Kľúč hodnotenia praktických prác:

100 - 90%	výborný
89 - 75%	chválitebný
74 - 50%	dobrý
49 - 30%	dostatočný

29% a menej nedostatočný

Kľúč hodnotenia praktických prác vychádza z percentuálnej úrovne zvládnutia, konkrétnej praktickej činnosti. Praktická práca sa hodnotí okamžite po jej skončení alebo v jej priebehu.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní predmetu biológia sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Biológia	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Prezentácia	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov, Práca s knihou / s textom Demonštrácia a pozorovanie Tvorba projektov
Človek	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Prezentácia	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov, Práca s knihou / s textom Samovzdelávanie Demonštrácia a pozorovanie Tvorba projektov
Človek a jeho zdravie	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Prezentácia	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov, Práca s knihou / s textom Samovzdelávanie Demonštrácia a pozorovanie Tvorba projektov
Človek a životné prostredie	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Prezentácia	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov, Práca s knihou / s textom Samovzdelávanie Demonštrácia a pozorovanie Tvorba projektov

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Biológia	VILČEK, F., et al. <i>Prehľad biológie</i> . 2. vyd. Bratislava : Slovenské pedagogické nakladateľstvo, 2001. 320 s. ISBN 80-08-03189-1	Magnetická Tabuľa PC Dataprojektor	Literatúra Atlasy Cvičenia Testy	Internet
Človek	VILČEK, F., et al. <i>Prehľad biológie</i> . 2. vyd. Bratislava : Slovenské pedagogické nakladateľstvo, 2001. 320 s. ISBN 80-08-03189-1	Magnetická Tabuľa PC Dataprojektor	Literatúra Atlasy Cvičenia Testy	Internet
Človek a jeho zdravie	VILČEK, F., et al. <i>Prehľad biológie</i> . 2. vyd. Bratislava : Slovenské pedagogické	T Magnetická Tabuľa PC Dataprojektor	Literatúra Atlasy Cvičenia Testy	Internet

	nakladateľstvo, 2001. 320 s. ISBN 80-08-03189-1			
Človek a životné prostredie	VILČEK, F., et al. <i>Prehľad biológie</i> . 2. vyd. Bratislava : Slovenské pedagogické nakladateľstvo, 2001. 320 s. ISBN 80-08-03189-1	Magnetická Tabuľa PC Dataprojektor	Literatúra Atlasy Cvičenia Testy	Internet

Doplňujúca literatúra: BĚBAROVÁ, L., HRUDOVÁ, S. *Ľudské telo sprievodca pre celú rodinu*. Praha : OTTOVO NAKLADATELSTVÍ, 2016. s. ISBN 987-80-7451-278-0

ROČNÍK: 1.ROČNÍK

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Biológia				1 hod. týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku/Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Biológia	9	x	Žiak má:	Žiak:	- ústne - písomné	- didaktický test - písomné cvičenia - frontálne skúšanie - individuálne skúšanie - prezentácia
Oboznámenie s hodnotením žiaka	1					
Biológia ako veda	1		- porovnať základné biologické objekty (viroológia, mikrobiológia, botanika, zoológia) - vysvetliť základné biologické procesy (výživa, vylučovanie, dýchanie, rast a vývin, rozmnožovanie, dráždivosť, pohyb) - charakterizovať biologické vedy (taxonomické, morfológické, fyziologické, vedy o vývoji, hraničné, aplikované, ďalšie vedy)	- porovnal základné biologické objekty (viroológia, mikrobiológia, botanika, zoológia) - vysvetlil základné biologické procesy (výživa, vylučovanie, dýchanie, rast a vývin, rozmnožovanie, dráždivosť, pohyb) - charakterizoval biologické vedy (taxonomické, morfológické, fyziologické, vedy o vývoji, hraničné, aplikované, ďalšie vedy)		
Hierarchické usporiadanie organizmov	1		- vyjadriť schematicky vzťahy v hierarchickom princípe usporiadania organizmov - vysvetliť pojmy: fylogénéza, taxonómia, binomická nomenklatúra	- vyjadril schematicky vzťahy v hierarchickom princípe usporiadania organizmov - vysvetlil pojmy: fylogénéza, taxonómia, binomická nomenklatúra		
Mikroorganizmy, huby	1	Odborný výcvik	- vysvetliť význam mikroorganizmov a húb v ekosystéme človeka	- vysvetlil význam mikroorganizmov a húb v ekosystéme človeka		
Bunka	1		- vysvetliť podstatu bunkovej teórie	- vysvetlil podstatu bunkovej teórie		

Orgánové sústavy	1		- vyhľadať, spracovať a prezentovať informácie o rozdieloch v stavbe vybranej orgánovej sústavy	- vyhľadal, spracoval a prezentoval informácie o rozdieloch v stavbe vybranej orgánovej sústavy		
Rastliny, živočíchy	1	Odborný výcvik	- porovnať rastlinnú a živočíšnu bunku - uviesť chránené druhy, hospodársky významné druhy a nebezpečné druhy pre človeka	- porovnal rastlinnú a živočíšnu bunku - uviedol chránené druhy, hospodársky významné druhy a nebezpečné druhy pre človeka		
Výživa, rast, vývin	1		- charakterizovať rast, vývin a výživu organizmov	- charakterizoval rast, vývin a výživu organizmov		
Fotosyntéza, dýchanie, vylučovanie	1		- charakterizovať fotosyntézu ako spôsob autotrofnej výživy rastlín - vysvetliť prečo je fotosyntéza jedinečný proces v prírode a poznať jej význam - uviesť podmienky fotosyntézy - charakterizovať dýchanie a vylučovanie	- charakterizoval fotosyntézu ako spôsob autotrofnej výživy rastlín - vysvetlil prečo je fotosyntéza jedinečný proces v prírode a poznať jej význam - uviedol podmienky fotosyntézy - charakterizoval dýchanie a vylučovanie		
Človek	9	x	Žiak má:	Žiak:	- ústne - písomné	- didaktický test - písomné cvičenia - frontálne skúšanie - individuálne skúšanie - prezentácia
Fyziológia človeka	1		- vysvetliť zákonitosti fungovania ľudského organizmu	- vysvetlil zákonitosti fungovania ľudského organizmu		
Krycia sústava	1		- vysvetliť význam krycej sústavy pre fungovanie organizmu ako celku	- vysvetlil význam krycej sústavy pre fungovanie organizmu ako celku		
Oporná sústava	1		- vysvetliť význam opornej sústavy pre fungovanie organizmu ako celku	- vysvetlil význam opornej sústavy pre fungovanie organizmu ako celku		
Tráviaca sústava	1	Potraviny a výživa	- vysvetliť význam tráviacej sústavy pre fungovanie organizmu ako celku	- vysvetlil význam tráviacej sústavy pre fungovanie organizmu ako celku		

Nervová sústava	1		- vysvetliť význam nervovej sústavy pre fungovanie organizmu ako celku	- vysvetliť význam nervovej sústavy pre fungovanie organizmu ako celku		
Hormonálna sústava	1		- vysvetliť význam hormonálnej sústavy pre fungovanie organizmu ako celku	- vysvetliť význam hormonálnej sústavy pre fungovanie organizmu ako celku		
Dýchacia sústava	1		- vysvetliť význam dýchacej sústavy pre fungovanie organizmu ako celku	- vysvetliť význam dýchacej sústavy pre fungovanie organizmu ako celku		
Obehová sústava	1		- vysvetliť význam obehovej sústavy pre fungovanie organizmu ako celku	- vysvetliť význam obehovej sústavy pre fungovanie organizmu ako celku		
Rozmnožovacia sústava	1		- vysvetliť význam rozmnožovacej sústavy pre fungovanie organizmu ako celku	- vysvetliť význam rozmnožovacej sústavy pre fungovanie organizmu ako celku		
Človek a jeho zdravie	12	x	Žiak má:	Žiak:	- ústne - písomné	- didaktický test - písomné cvičenia - frontálne skúšanie - individuálne skúšanie - prezentácia
Zdravá výživa	1	Potraviny a výživa	- charakterizovať a aplikovať zdravú výživu - poznať význam dodržiavania pitného režimu	- charakterizoval a aplikoval zdravú výživu - poznal význam dodržiavania pitného režimu		
Vitamíny, minerálne látky	1		- poznať vitamíny a minerálne látky a ich účinky	- poznal vitamíny a minerálne látky a ich účinky		
Bielkoviny	1		- vysvetliť význam bielkovín pre človeka - vysvetliť účinok bielkovín	- vysvetliť význam bielkovín pre človeka - vysvetliť účinok bielkovín		
Sacharidy	1		- vysvetliť význam sacharidov pre človeka - vysvetliť účinok sacharidov	- vysvetliť význam sacharidov pre človeka - vysvetliť účinok sacharidov		
Lipidy	1		- vysvetliť význam lipidov pre človeka - vysvetliť účinok lipidov	- vysvetliť význam lipidov pre človeka - vysvetliť účinok lipidov		
Zdravý životný štýl	1	Telesná a športová výchova	- zistiť, čo sa odohráva v ľudskom tele pri aktívnom pohybe a namáhavej práci - zúčastniť sa na formovaní prostredia, ktoré podporuje zdravie	- zistiť, čo sa odohráva v ľudskom tele pri aktívnom pohybe a namáhavej práci - zúčastniť sa na formovaní prostredia, ktoré podporuje zdravie		

			<ul style="list-style-type: none"> - aktívne sa podieľať na vytvorení správnych životných zručností a návykov - prispievať k utváraniu dobrých medziľudských vzťahov - správne interpretovať výsledky vyplývajúce z nesprávneho životného štýlu 	<ul style="list-style-type: none"> - aktívne sa podieľal na vytvorení správnych životných zručností a návykov - prispieval k utváraniu dobrých medziľudských vzťahov - správne interpretoval výsledky vyplývajúce z nesprávneho životného štýlu 		
Psychoaktívne látky, závislosti	1		<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať psychoaktívne látky, ich účinky a prevenciu proti závislosti 	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizoval psychoaktívne látky, ich účinky a prevenciu proti závislosti 		
Choroby spôsobené mikroorganizmami	1		<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať a uviesť príklady chorôb spôsobených mikroorganizmami - opísať prevenciu proti chorobám spôsobených mikroorganizmami 	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizoval a uviedol príklady chorôb spôsobených mikroorganizmami - opísal prevenciu proti chorobám spôsobených mikroorganizmami 		
Choroby dýchacích ciest	1		<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať a uviesť príklady chorôb dýchacích ciest - opísať prevenciu proti chorobám dýchacích ciest 	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizoval a uviedol príklady chorôb dýchacích ciest - opísal prevenciu proti chorobám dýchacích ciest 		
Choroby tráviacej sústavy	1		<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať a uviesť príklady chorôb tráviacej sústavy - opísať prevenciu proti chorobám tráviacej sústavy 	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizoval a uviedol príklady chorôb tráviacej sústavy - opísal prevenciu proti chorobám tráviacej sústavy 		
Choroby obehovej sústavy	1		<ul style="list-style-type: none"> - charakterizovať a uviesť príklady chorôb obehovej sústavy - opísať prevenciu proti chorobám obehovej sústavy 	<ul style="list-style-type: none"> - charakterizoval a uviedol príklady chorôb obehovej sústavy - opísal prevenciu proti chorobám obehovej sústavy 		
Očkovanie, prevencia	1		<ul style="list-style-type: none"> - vysvetliť význam očkovania - uplatňovať osvojené preventívne spôsoby rozhodovania a správania v súvislosti s poškodzovaním vlastného zdravia i zdravia ostatných 	<ul style="list-style-type: none"> - vysvetlil význam očkovania - uplatňoval osvojené preventívne spôsoby rozhodovania a správania v súvislosti s poškodzovaním vlastného zdravia i zdravia ostatných 		
Človek a životné prostredie	3		Žiak má:	Žiak:	<ul style="list-style-type: none"> - ústne - písomné 	<ul style="list-style-type: none"> - didaktický test - písomné cvičenia

						- frontálne skúšanie - individuálne skúšanie - prezentácia
Životné prostredie	1	Cestovný ruch	- analyzovať nebezpečenstvo činnosti človeka vo vzťahu k životnému prostrediu	- analyzoval nebezpečenstvo činnosti človeka vo vzťahu k životnému prostrediu		
Znečistenie životného prostredia, globálne problémy	1	Cestovný ruch	- uviesť príčiny globálnych problémov - analyzovať možnosti predchádzania znečisťovania životného prostredia	- uviedol príčiny globálnych problémov - analyzoval možnosti predchádzania znečisťovania životného prostredia		
Ochrana prírody	1	Cestovný ruch	prejaviť pozitívny postoj k životnému prostrediu - uviesť argumenty na potrebu ochrany prírody	prejavil pozitívny postoj k životnému prostrediu - uviedol argumenty na potrebu ochrany prírody		

15.1.6 Matematika

Názov predmetu	Matematika
Časový rozsah výučby	1. ročník, 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín 2. ročník, 2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín
Ročník	prvý druhý
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár / kuchárka
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „matematika a práca s informáciami“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby pre skupinu učebných odborov. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠkVP vyčlenil 2 hodiny týždenne v prvom a druhom ročníku.

Predmet matematika v učebnom odbore 6445 H kuchár / kuchárka svojím obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehĺbuje ho. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtémy). Je všeobecnovzdelávacím predmetom a plní všeobecnovzdelávaciu a prípravnú funkciu. Ako všeobecnovzdelávací predmet sústavne upevňuje, a dopĺňa vedomosti, zručnosti a návyky žiakov. Pri vyučovaní matematiky sa žiaci oboznamujú s významom a použiteľnosťou matematických vedomostí, zručností a návykov pre bezprostrednú odbornú prax, učia sa bezpečne a pohotovo spracúvať úlohy a merania, používať rôzne prostriedky výpočtovej techniky, grafické pomôcky a tabuľky. Ako prípravný predmet vedie žiakov k osvojovaniu si pojmového aparátu pre opis a pochopenie tých prírodných, technických a ekonomických javov a závislostí s ktorými sa stretávajú v odborných predmetoch a v praxi. Pri výbere učiva sme prihliadali aj na proporcionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

Predmet vedie žiakov k tomu, aby základné komunikačné spôsobilosti a personálne vzťahy budovali na základe tolerancie. Spolu s ostatnými všeobecnovzdelávacími a odbornými predmetmi sa podieľa na utváraní predpokladov u absolventov stredných odborných škôl na aktívne zapojenie sa do činnosti vo zvolenom povolání. Do vyučovania sa premietajú výsledky vedy a techniky, nové trendy vo výrobe a v celom národnom hospodárstve. Matematika prispieva svojimi špecifickými prostriedkami k plneniu programu elektronizácie vo výchove a vzdelávaní v SOŠ, svojím vzdelávacím obsahom utvára predpoklady na to, aby žiaci mohli využívať prostriedky výpočtovej techniky.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania matematiky majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepšiemu výkonu, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru.

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu proporcionálne zastúpenie a prepojenie empirického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčovú kompetenciu- spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v štátnom a materinskom jazyku. Dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehĺbovania a systematizácie poznatkov okrem iného je aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov. Vyučovanie bude realizované v kmeňovej triede a v učebni informatiky.

Výchovno-vzdelávacie ciele vyučovacieho predmetu

Hlavným cieľom matematiky v stredných odborných školách (SOŠ) je poskytnúť žiakom matematický základ – vedomosti a zručnosti potrebné pre úspešné zvládnutie odborných predmetov príslušného učebného odboru. Pri zvládaní učiva matematiky by sa mal oboznámiť a naučiť narábať s dostupnými informačnými technológiami. Tematickým zameraním obsahu jednotlivých úloh by mal získavať pozitívny vzťah k prírode a naučiť sa rešpektovať ľudské práva. Žiak si osvojí pojmový aparát, vzťahy a súvislosti, niektoré postupy a činnosti ktoré využije pri riešení úloh z praxe. Naučí sa využívať výpočtovú techniku pri riešení matematických úloh (závisí od možnosti a podmienok školy). Naučí sa logicky myslieť, argumentovať a tvorivo pristupovať pri riešení problémov a prezentácii svojich úvah a postupov.

Cieľom vyučovacieho predmetu matematika na stredných odborných školách je komplexne rozvíjať osobnosť žiaka. Proces vzdelávania smeruje k tomu, aby žiaci:

- získali schopnosť používať matematiku vo svojom budúcom živote,
- rozvíjali funkčné a kognitívne kompetencie, metagognitívne kompetencie a vhodnou voľbou organizačných foriem a metód výučby aj ďalšie kompetencie potrebné v živote,
- rozvíjali logické a kritické myslenie, schopnosť argumentovať, komunikovať a spolupracovať v skupine pri riešení problému,
- získali a rozvíjali zručnosti súvisiace s procesom učenia sa, aktivitu na vyučovaní, racionálne a samostatné učenie sa,
- získavali nové vedomosti špirálovite, s množstvom propedeutiky prostredníctvom riešenia úloh s rôznym kontextom,
- správne používali matematickú symboliku a znázorňovali vzťahy,
- čítali s porozumením súvislé texty obsahujúce čísla, závislosti a vzťahy, nesúvislé texty obsiahnuté v tabuľkách, grafoch a diagramoch,
- rozvíjali svoju schopnosť orientácie v rovine a priestore, ako aj priestorovú predstavivosť,
- boli schopní pracovať s návodmi,
- používali prostriedky informačno-komunikačných technológií na vyhľadávanie, spracovanie, uchovávanie a prezentáciu informácií, ktoré by mali uľahčiť niektoré namáhavé výpočty alebo postupy a umožniť tak sústredenie sa na podstatu riešeného problému,
- prostredníctvom medzipredmetových vzťahov by mali spoznať matematiku, ako súčasť ľudskej kultúry a ako dôležitý nástroj pre spoločnosť.

Vzdelávacie obsah predmetu je rozdelený do 4 obsahových štandardov:

- Čísla, premenná a početové výkony s číslami
- Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy
- Geometria a meranie
- Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika

Čísla, premenná a početové výkony s číslami

Cieľom vzdelávania sú aritmetické operácie v oblasti praktickej matematiky. Žiak sa zdokonaľuje v práci s údajmi vyjadrenými v percentách, elementárnej finančnej matematike domácnosti (rozhodovanie o výhodnosti nákupu alebo zľavy, postenie, rôzne typy daní a ich výpočet, výpisy z účtov a faktúr). Žiak si osvojuje postupy pri elementárnej finančnej matematike (úrok, pôžička, umorená pôžička, splátky a umorovacia listina, lízing, hypotéka), vie identifikovať náklady a prínosy jednotlivých typov úverov

Zdokonaľuje svoje praktické zručnosti a matematické vedomosti pri určovaní percent a percentovej časti, druhej mocniny a odmocniny čísla, riešení trojčlenky a praktických úloh pre prax.

Vzťahy, funkcie, tabuľky a diagramy

V rámci vzdelávania žiak vykonáva algebrizáciu a modelovanie jednoduchých kvantitatívnych vzťahov (výrazy, vzorce, nerovnosti). Rieši lineárne rovnice algebricky alebo použitím vhodného softwaru, osvojuje si riešenie algebrických, približných a grafických rovníc, pracuje s grafom funkcie jednej premennej a osvojuje si základné vlastnosti funkcií (na základe grafu). Pochopí funkciu peňazi ako prostriedok harmonizácie vzťahu trvalých životných hodnôt s reálnym uspokojovaním životných potrieb.

Geometria a meranie

Žiak vie používať pojmy a vzťahy, ako je bod, priamka, rovina, odchýlka dvoch priamok, vzdialenosť bodu od priamky, od dvoch rovnobežiek, úsečka a jej dĺžka, uhol a jeho veľkosť. Žiak si rozvíja priestorovú predstavivosť, vie zostrojiť rôzne geometrické tvary, vypočítať ich obvod a obsah, rieši praktické úlohy s využitím trigonometrie pravouhlého trojuholníka. Žiak vie rozlišovať základné telesá a určovať ich povrch a objem.

Kombinatorika, pravdepodobnosť a štatistika

Žiak vyhľadáva, vyhodnocuje, uchováva a spracováva údaje a informácie. Vie pracovať so štatistickými údajmi (grafické spracovanie dát – histogram, kruhový diagram, čiarové grafy lomené a hladké) a používať vhodný softvér na ich spracovanie. Vie určovať základné vlastnosti súboru, ako je početnosť, aritmetický priemer.

Prehľad výkonových štandardov

Čísla , premenná a početové výkony s číslami

Žiak vie:

- upevniť si poznatky získané na základnej škole (zaokrúhľovanie desatinných čísel, znázorňovanie reálnych čísel a číselnej osi, určovanie percent a percentovej časti, určovanie druhej mocniny a odmocniny pomocou kalkulačky),
- vedieť zmatematizovať reálnu situáciu,
- vedieť použiť trojčlenku, priamu a nepriamu úmernosť na riešenie jednoduchých praktických úloh.

Vzťahy ,funkcie, tabuľky ,diagramy

Žiak vie

- modelovať reálne problémy a úlohy matematickým jazykom a interpretovať výsledky riešenia matematického problému do reálnej situácie,
- vedieť dosadzovať do vzorca,
- zapísať jednoduché vzťahy pomocou premenných, konštánt, rovností a nerovností,
- riešiť slovné úlohy vyžadujúce riešenie jednoduchých rovníc s jedným výskytom neznámej,
- zostaviť lineárnu rovnicu alebo nerovnicu predstavujúcu matematický model slovnej úlohy, vyriešiť ju, overiť a interpretovať výsledky s ohľadom na pôvodnú slovnú úlohu,
- z grafu funkcie odčítať s dostatočnou presnosťou veľkosť funkčnej hodnoty a naopak, zaznačiť známu veľkosť funkčnej hodnoty do grafu,
- z grafu funkcie alebo jej hodnôt určených tabuľkou rozhodnúť o raste, klesaní, extrémoch funkcie a periodickosti,
- riešiť jednoduché praktické úlohy vyžadujúce čítanie grafu funkcie alebo jeho tvorbu.

Geometria a meranie

Žiak vie :

- s využitím priestorovej predstavivosti riešiť jednoduché úlohy z praxe.

Kombinatorika , pravdepodobnosť, štatistika

Žiak vie :

- vyhľadávať vyhodnotiť a spracovávať údaje, na základe toho porovnávať súbory údajov,

- interpretovať ich prostredníctvom diagramov, grafov a tabuliek,
- určiť početnosť súboru a aritmetický priemer,
- využívať matematické poznatky v praktickom živote v situáciách, ktoré súvisia s matematikou.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

- sprostredkovať informácie vhodným spôsobom (video, text, hovorené slovo, diagram) tak, aby každý každému porozumel,
- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) vlastný názor a záver, kriticky hodnotiť informácie (časopis, internet),
- správne interpretovať získané fakty, vyvodzovať z nich závery a dôsledky.

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

- rozvíjať prácu v kolektíve, v družnej a priateľskej atmosfére,
- osvojiť si pocit zodpovednosti za seba a spoluzodpovednosti za prácu v kolektíve, hodnotiť a rešpektovať svoju vlastnú prácu a prácu druhých.

Schopnosti riešiť problémy

- matematizovať reálne situácie na problémoch z tých oblastí, ktoré sú im známe z denného života alebo z predchádzajúceho vyučovania,
- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich matematickom vzdelávaní,
- hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu,
- posudzovať riešenie daného matematického problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému,
- korigovať nesprávne riešenia problému,
- používať osvojené metódy riešenia matematických problémov aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné.

Spôsobilosti využívať informačné technológie

- získavať informácie v priebehu ich matematického vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,
- zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky.

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

- formulovať a prezentovať svoje postoje v priebehu ich matematického vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,
- preukázať vlastnú zodpovednosť za zverené veci, za svoje vlastné správanie sa, zdravie a spoluzodpovednosť za životné prostredie alebo stav spoločnosti ako celku.

Hodnotenie:

Pri hodnotení žiakov sa vychádza z metodického pokynu č. 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl podľa článku (vybrať podľa predmetu popísať a nastaviť kritéria podľa dohody v PK všeobecno-vzdelávacích predmetov.

Pri klasifikácii výsledkov sa v súlade s požiadavkami výkonových štandardov, obsahových štandardov, učebných osnov stanovených v školských vzdelávacích programoch hodnotí:

- celistvosť, presnosť a trvácnosť osvojenia požadovaných poznatkov, faktov, pojmov, definícií, zákonitostí a vzťahov a schopnosť vyjadriť ich,
- kvalita a rozsah získaných zručností vykonávať požadované intelektuálne a motorické činnosti,
- schopnosť uplatňovať osvojené poznatky a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri výklade a hodnotení spoločenských a prírodných javov a zákonitostí,
- schopnosť využívať a zovšeobecňovať skúsenosti a poznatky získané pri praktických činnostiach,
- kvalita myslenia, predovšetkým jeho logickosť, samostatnosť a tvorivosť,
- aktivita v prístupe k činnostiam, záujem o činnosti a vzťah k nim,
- dodržiavanie stanovených termínov,
- presnosť, výstižnosť a odborná a jazyková správnosť ústneho, písomného a grafického prejavu,
- kvalita výsledkov činnosti,
- osvojenie účinných metód samostatného štúdia.

Kľúč hodnotenia:

Percentuálne vyjadrenie	Hodnotenie
100 - 90 %	výborný
89 - 75 %	chválitebný
74 - 45 %	dobrý
44 - 30 %	dostatočný
29 a menej %	nedostatočný

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní predmetu matematika sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Čísla , premenná a početné výkony s číslami	Informačnéreceptívna - výklad	Frontálna výučba
Vzťahy ,funkcie, tabuľky ,diagramy	Reproduktívna – rozhovor	Frontálna a individuálna práca žiakov
Geometria a meranie	Heuristická - rozhovor	Skupinová práca žiakov
Kombinatorika , pravdepodobnosť, štatistika	Riešenie úloh	Praktická práca s počítačom Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Čísla , premenná a početné výkony s číslami	RNDr. J. Barták a kol.: Matematika I pre dvoj a trojročné učebné odbory SOU, SPN BA 1984	Tabuľa Dataprojektor Počítač	Učebnica Vlastné učebné materiály	Internet
Vzťahy ,funkcie, tabuľky ,diagramy	RNDr. J. Barták a kol.: Matematika 2 pre dvoj a trojročné učebné odbory SOU, SPN BA 1985 RNDr. J. Mikulčák: Matematické			

Geometria a meranie	fyzikálne a chemické tabuľky pre SŠ, SPN 1987 PhDr. Ľ. Bálint, CSc. a kol., Zbierka úloh z mat., SPN BA 1991			
Kombinatorika , pravdepodobnosť, štatistika	Mgr. Hedviga Soósová : Testy a úlohy z matematiky, Copyright, VARIA PRINT s.r.o.2008 V. Kolbaská, J. Janisková, Zbierka úloh z matematiky pre SOŠ a SOU, 1. časť, SPN - Mladé letá, s.r.o., 2004			

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Matematika				2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku/Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Čísla, premenná a početové výkony s číslami	45	x	Žiak má:	Žiak:		
Úvodná hodina - oboznámenie s hodnotením	1	x	Poznať metódy hodnotenia predmetu	Poznal metódy hodnotenia predmetu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Historické míľniky v matematike	1	Dejepis	Poznať historické míľniky v matematike	Poznal historické míľniky v matematike	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Desiatková číselná sústava	1	Informatika Hospodárske výpočty v gastronómii	Poznať desiatkovú číselnú sústavu	Poznal desiatkovú číselnú sústavu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Riešenie príkladov v desiatkovej číselnej sústave	1	Informatika Hospodárske výpočty v gastronómii	Samostatne riešiť príklady v desiatkovej číselnej sústave	Samostatne riešil príklady v desiatkovej číselnej sústave	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Ostatné číselné sústavy	1	Informatika Hospodárske výpočty v gastronómii	Poznať ostatné číselné sústavy	Pozná ostatné číselné sústavy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Riešenie príkladov v ostatných číselných sústavách	1	Informatika Hospodárske výpočty v gastronómii	Samostatne riešiť príklady v ostatných číselných sústavách	Samostatne riešil príklady v ostatných číselných sústavách	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Násobky jednotiek	1	Hospodárske výpočty v gastronómii	Poznať násobky jednotiek	Pozná násobky jednotiek	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Riešenie príkladov na násobky jednotiek	1	Informatika Hospodárske výpočty v gastronómii	Samostatne riešiť príklady na násobky jednotiek	Samostatne riešil príklady na násobky jednotiek	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Podiely jednotiek	1	Informatika Hospodárske výpočty v gastronómii	Poznať podiely jednotiek	Pozná podiely jednotiek	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Riešenie príkladov na podiely jednotiek	1	Informatika Hospodárske výpočty v gastronómii	Samostatne riešiť príklady na podiely jednotiek	Samostatne rieši príklady na podiely jednotiek	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Prirodzené čísla	1	x	Poznať prirodzené čísla	Pozná prirodzené čísla	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Operácie s prirodzenými číslami	1	x	Samostatne riešiť operácie s prirodzenými číslami	Samostatne rieši operácie s prirodzenými číslami	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Rozklad prirodzených čísel	1	x	Poznať rozklad prirodzených čísel	Pozná rozklad prirodzených čísel	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Vyjadrenie zloženého čísla pomocou súčinu prvočísel	1	x	Vedieť vyjadriť zložené číslo pomocou súčinu prvočísel	Vie vyjadriť zložené číslo pomocou súčinu prvočísel	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Praktické riešenia na vyjadrenie zloženého čísla pomocou súčinu prvočísel	1	x	Poznať praktické riešenia na vyjadrenie zloženého čísla pomocou súčinu prvočísel	Pozná praktické riešenia na vyjadrenie zloženého čísla pomocou súčinu prvočísel	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Určenie spoločného deliteľa čísel	1	x	Vedieť určiť spoločného deliteľa čísel	Vie určiť spoločného deliteľa čísel	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Praktické riešenia na určenie spoločného deliteľa čísel	1	x	Poznať praktické riešenia na určenie spoločného deliteľa čísel	Pozná praktické riešenia na určenie spoločného deliteľa čísel	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Určenie spoločného násobku čísel	1	x	Vedieť učiť spoločný násobok čísel	Vie učiť spoločný násobok čísel	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Praktické riešenia na určenie spoločného násobku čísel	1	x	Poznať praktické riešenia na určenie spoločného násobku čísel	Pozná praktické riešenia na určenie spoločného násobku čísel	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Celé čísla	1	x	Poznať celé čísla	Poznať celé čísla	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Operácie s celými číslami	1	x	Vedieť vykonávať operácie s celými číslami	Vie vykonávať operácie s celými číslami	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Racionálne čísla	1	x	Poznať racionálne čísla	Pozná racionálne čísla	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Operácie s racionálnymi číslami	1	x	Vedieť vykonávať operácie s racionálnymi číslami	Vie vykonávať operácie s racionálnymi číslami	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Racionálne čísla - desatinné, zaokrúhľovanie	1	x	Poznať desatinné racionálne čísla a ich zaokrúhľovanie	Pozná desatinné racionálne čísla a ich zaokrúhľovanie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Operácie s racionálnymi desatinnými číslami, zaokrúhľovanie	1	x	Vedieť vykonávať operácie s racionálnymi desatinnými číslami a s ich zaokrúhľovaním	Vie vykonávať operácie s racionálnymi desatinnými číslami a s ich zaokrúhľovaním	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Racionálne čísla - zlomky	1	x	Poznať racionálne čísla - zlomky	Pozná racionálne čísla - zlomky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Operácie so zlomkami	1	x	Vedieť vykonávať operácie s racionálnymi číslami - zlomkami	Vie vykonávať operácie s racionálnymi číslami - zlomkami	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Mocniny a odmocniny	1	x	Poznať mocniny a odmocniny	Pozná mocniny a odmocniny	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Druhá mocnina	1	x	Poznať druhú mocninu	Pozná druhú mocninu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Operácie s mocninami	1	x	Vedieť vykonávať operácie s mocninami	Vie vykonávať operácie s mocninami	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Odmocniny	1	x	Poznať odmocniny	Pozná odmocniny	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Operácie s odmocninami	1	x	Vedieť vykonávať operácie s odmocninami	Vie vykonávať operácie s odmocninami	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Reálne čísla na číselnej osi	1	x	Poznať rozmiestnenie reálnych čísiel na číselnej osi	Pozná rozmiestnenie reálnych čísiel na číselnej osi	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Reálne čísla a operácie s nimi	1	x	Vedieť vykonávať operácie s reálnymi číslami	Vie vykonávať operácie s reálnymi číslami	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Percentá	1	x	Poznať percentá	Pozná percentá	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Operácie s percentami	1	x	Vedieť vykonávať operácie s percentami	Vie vykonávať operácie s percentami	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Promile	1	x	Poznať promile	Pozná promile	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Operácie s promile	1	x	Vedieť vykonávať operácie s promile	Vie vykonávať operácie s promile	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Elementárna finančná matematika - úrok	1	Ekonomika	Poznať elementárnu finančnú matematiku - úrok	Pozná elementárnu finančnú matematiku - úrok	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Elementárna finančná matematika - pôžička, úver, výpočet splátok	1	Ekonomika	Vedieť vypočítať pôžičku, úver, splátky	Vie vypočítať pôžičku, úver, splátky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Trojčlenka	1	x	Poznať trojčlenku	Pozná trojčlenku	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Priama úmernosť	1	x	Poznať priamu úmernosť	Pozná priamu úmernosť	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Operácie zamerané na riešenie priamej úmernosti	1	x	Poznať operácie zamerané na riešenie priamej úmernosti	Pozná operácie zamerané na riešenie priamej úmernosti	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Nepriama úmernosť	1	x	Poznať nepriamu úmernosť	Pozná nepriamu úmernosť	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Operácie zamerané na riešenie nepriamej úmernosti	1	x	Poznať operácie zamerané na riešenie nepriamej úmernosti	Pozná operácie zamerané na riešenie nepriamej úmernosti	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy	21	x	Žiak má:	Žiak:		
Pojem výraz, číselný výraz	1	x	Definovať pojem výraz, číselný výraz	Definoval pojem výraz, číselný výraz	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Hodnota výrazu	1	x	Poznať hodnotu výrazu	Pozná hodnotu výrazu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Dosadenie do vzorca	1	x	Vedieť dosadzovať do vzorca	Vie dosadzovať do vzorca	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Počtové operácie s výrazmi	1	x	Poznať počtové operácie s výrazmi	Pozná počtové operácie s výrazmi	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Rozklad výrazov	1	x	Vedieť rozkladať výrazy	Vie rozkladať výrazy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Definičný obor lomeného výrazu	1	x	Poznať definičný obor lomeného výrazu	Pozná definičný obor lomeného výrazu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Počtové operácie s lomenými výrazmi	1	x	Poznať počtové operácie s lomenými výrazmi	Pozná počtové operácie s lomenými výrazmi	Ústne frontálne skúšanie	Ústne a písomné odpovede
Pojem funkcie, $D(f)$, $H(f)$, graf	1	x	Definovať pojem funkcie, $D(f)$, $H(f)$, graf	Definoval pojem funkcie, $D(f)$, $H(f)$, graf	Ústne frontálne skúšanie	Ústne a písomné odpovede
Vlastnosti funkcií	1	x	Poznať vlastnosti funkcií	Pozná vlastnosti funkcií	Ústne frontálne skúšanie	Ústne a písomné odpovede
Monotónnosť funkcií	1	x	Poznať monotónnosť funkcií	Pozná monotónnosť funkcií	Ústne frontálne skúšanie	Ústne a písomné odpovede
Lineárna funkcia	1	x	Definovať lineárnu funkciu	Definoval lineárnu funkciu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne a písomné odpovede
Graf lineárnej funkcie	1	x	Zostrojiť graf lineárnej funkcie	Zostrojil graf lineárnej funkcie	Ústne frontálne skúšanie Praktická činnosť	Ústne a písomné odpovede
Operácie s lineárnymi funkciami	1	x	Poznať operácie s lineárnymi funkciami	Poznal operácie s lineárnymi funkciami	Ústne frontálne skúšanie	Ústne a písomné odpovede

Lineárna rovnica	1	x	Definovať lineárnu rovnicu	Definoval lineárnu rovnicu	Ústne frontálne skúšanie Praktická činnosť	Ústne a písomné odpovede
Ekvivalentné úpravy rovníc	1	x	Poznať ekvivalentné úpravy rovníc	Pozná ekvivalentné úpravy rovníc	Ústne frontálne skúšanie Praktická činnosť	Ústne a písomné odpovede
Operácie na riešenie lineárnych rovníc	1	x	Poznať operácie na riešenie lineárnych rovníc	Pozná operácie na riešenie lineárnych rovníc	Ústne frontálne skúšanie Praktická činnosť	Ústne a písomné odpovede
Nelineárna rovnica	1	x	Definovať nelineárnu rovnicu	Definoval nelineárnu rovnicu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne a písomné odpovede
Sústava dvoch lineárnych nerovnic s jednou neznámou	1	x	Poznať sústavu dvoch lineárnych nerovnic s jednou neznámou	Pozná sústavu dvoch lineárnych nerovnic s jednou neznámou	Ústne frontálne skúšanie	Ústne a písomné odpovede
Číselná os sústavy dvoch lineárnych nerovnic s jednou neznámou	1	x	Vedieť zostrojiť číselnú os sústavy dvoch lineárnych nerovnic s jednou neznámou	Vie zostrojiť číselnú os sústavy dvoch lineárnych nerovnic s jednou neznámou	Ústne frontálne skúšanie Praktická činnosť	Ústne a písomné odpovede
Sústava dvoch lineárnych rovníc o dvoch neznámych	1	x	Poznať sústavu dvoch lineárnych nerovnic o dvoch neznámych	Pozná sústavu dvoch lineárnych nerovnic o dvoch neznámych	Ústne frontálne skúšanie Praktická činnosť	Ústne a písomné odpovede
Číselná os sústavy dvoch lineárnych nerovnic s dvoma neznámymi	1	x	Vedieť zostrojiť číselnú os sústavy dvoch lineárnych nerovnic s dvoma neznámymi	Vie zostrojiť číselnú os sústavy dvoch lineárnych nerovnic s dvoma neznámymi	Ústne frontálne skúšanie Praktická činnosť	Ústne a písomné odpovede

ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Matematika				2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku/Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Geometria a meranie	40	x	Žiak má:	Žiak:		
Základné pojmy z planimetrie	1	x	Vedieť definovať základné pojmy z planimetrie	Vedel definovať základné pojmy z planimetrie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Bod, priamka, úsečka	1	x	Poznať parametre bodu, priamky a úsečky	Poznal parametre bodu, priamky a úsečky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Rovina, uhol dvoch priamok,	1	x	Poznať parametre roviny, uhla dvoch priamok	Poznal parametre roviny, uhla dvoch priamok	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Vzdialenosť bodu od priamky, vzdialenosť dvoch rovnobežiek	1	x	Definovať vzdialenosť bodu od priamky, vzdialenosť dvoch rovnobežiek	Definoval vzdialenosť bodu od priamky, vzdialenosť dvoch rovnobežiek	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Zhodnosť trojuholníkov	1	x	Definovať zhodnosť trojuholníkov	Definoval zhodnosť trojuholníkov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Riešenie úloh na zhodnosť trojuholníkov	1	x	Riešiť úlohy na zhodnosť trojuholníkov	Riešil úlohy na zhodnosť trojuholníkov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Praktická činnosť
Podobnosť trojuholníkov	1	x	Definovať podobnosť trojuholníkov	Definoval podobnosť trojuholníkov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Riešenie úloh na podobnosť trojuholníkov	1	x	Riešiť úlohy na podobnosť trojuholníkov	Riešil úlohy na podobnosť trojuholníkov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Praktická činnosť
Pytagorova veta	1	x	Definovať Pytagorovu vetu	Definoval Pytagorovu vetu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Riešenie úloh pomocou Pytagorovej vety	1	x	Riešiť úlohy pomocou Pytagorovej vety	Riešil úlohy pomocou Pytagorovej vety	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede.
Pravouhlý trojuholník	1	x	Definovať pravouhlý trojuholník	Definoval pravouhlý trojuholník	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Riešenie úloh na pravouhlý trojuholník	1	x	Riešiť úlohy na pravouhlý trojuholník	Riešil úlohy na pravouhlý trojuholník	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Praktická činnosť

Konštrukčné úlohy - trojuholník	1	x	Poznať konštrukčné úlohy - trojuholník	Poznal konštrukčné úlohy - trojuholník	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Praktická činnosť
Praktické cvičenia na konštruovanie trojuholníkov	1	x	Riešiť praktické cvičenia na konštruovanie trojuholníkov	Riešil praktické cvičenia na konštruovanie trojuholníkov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Praktická činnosť
Konštrukčné úlohy - rovnobežník	1	x	Poznať konštrukčné úlohy - rovnobežník	Poznal konštrukčné úlohy - rovnobežník	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Praktická činnosť
Praktické cvičenia na konštruovanie rovnobežiek	1	x	Riešiť praktické cvičenia na konštruovanie rovnobežiek	Riešil praktické cvičenia na konštruovanie rovnobežiek	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Praktická činnosť
Konštrukčné úlohy - lichobežník	1	x	Poznať konštrukčné úlohy - lichobežník	Poznal konštrukčné úlohy - lichobežník	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Praktická činnosť
Praktické cvičenia na konštruovanie lichobežníkov	1	x	Riešiť praktické cvičenia na konštruovanie lichobežníkov	Riešil praktické cvičenia na konštruovanie lichobežníkov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Praktická činnosť
Obvod a obsah rovnobežníka	1	x	Definovať obvod a obsah rovnobežníka	Definoval obvod a obsah rovnobežníka	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Praktická činnosť
Praktické cvičenia na obvod a obsah rovnobežníka	1	x	Riešiť praktické cvičenia na obvod a obsah rovnobežníka	Riešil praktické cvičenia na obvod a obsah rovnobežníka	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Praktická činnosť
Obvod a obsah trojuholníka	1	x	Definovať obvod a obsah trojuholníka	Definoval obvod a obsah trojuholníka	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Praktická činnosť

Praktické cvičenia na obvod a obsah trojuholníka	1	x	Riešiť praktické cvičenia na obvod a obsah trojuholníka	Riešil praktické cvičenia na obvod a obsah trojuholníka	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Praktická činnosť
Obvod a obsah lichobežníka	1	x	Definovať obvod a obsah lichobežníka	Definoval obvod a obsah lichobežníka	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Praktická činnosť
Praktické cvičenia na obvod a obsah lichobežníka	1	x	Riešiť praktické cvičenia na obvod a obsah lichobežníka	Riešil praktické cvičenia na obvod a obsah lichobežníka	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Praktická činnosť
Obvod a obsah kruhu	1	x	Definovať obvod a obsah kruhu	Definoval obvod a obsah kruhu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Praktická činnosť
Praktické cvičenia na obvod a obsah kruhu	1	x	Riešiť praktické cvičenia na obvod a obsah kruhu	Riešil praktické cvičenia na obvod a obsah kruhu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Praktická činnosť
Stereometria – základné pojmy	1	x	Definovať základné pojmy stereometrie	Definoval základné pojmy stereometrie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede.
Vzájomné polohy bodov, priamok, rovín	1	x	Poznať vzájomné polohy bodov, priamok, rovín	Poznal vzájomné polohy bodov, priamok, rovín	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Praktická činnosť
Objem a povrch kocky	1	x	Definovať objem a povrch kocky	Definoval objem a povrch kocky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Praktická činnosť
Praktické cvičenia na výpočet objemu a povrchu kocky	1	x	Riešiť praktické cvičenia na výpočet objemu a povrchu kocky	Riešil praktické cvičenia na výpočet objemu a povrchu kocky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Praktická činnosť
Objem a povrch kvádra	1	x	Definovať objem a povrch kvádra	Definoval objem a povrch kvádra	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede.

						Praktická činnosť
Praktické cvičenia na výpočet objemu a povrchu kvádra	1	x	Riešiť praktické cvičenia na výpočet objemu a povrchu kvádra	Riešil praktické cvičenia na výpočet objemu a povrchu kvádra	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Praktická činnosť
Objem a povrch hranola	1	x	Definovať objem a povrch hranola	Definoval objem a povrch hranola	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Praktická činnosť
Praktické cvičenia na výpočet objemu a povrchu hranola	1	x	Riešiť praktické cvičenia na výpočet objemu a povrchu hranola	Riešil praktické cvičenia na výpočet objemu a povrchu hranola	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Praktická činnosť
Objem a povrch valca	1	x	Definovať objem a povrch valca	Definoval objem a povrch valca	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Praktická činnosť
Praktické cvičenia na výpočet objemu a povrchu valca	1	x	Riešiť praktické cvičenia na výpočet objemu a povrchu valca	Riešil praktické cvičenia na výpočet objemu a povrchu valca	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede.
Objem a povrch ihlana	1	x	Definovať objem a povrch ihlana	Definovať objem a povrch ihlana	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Praktická činnosť
Praktické cvičenia na výpočet objemu a povrchu ihlana	1	38	Riešiť praktické cvičenia na výpočet objemu a povrchu ihlana	Riešil praktické cvičenia na výpočet objemu a povrchu ihlana	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Praktická činnosť
Objem a povrch kužeľa	1	39	Definovať objem a povrch kužeľa	Definoval objem a povrch kužeľa	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Praktická činnosť
Praktické cvičenia na výpočet objemu a povrchu kužeľa	1	40	Riešiť praktické cvičenia na výpočet objemu a povrchu kužeľa	Riešil praktické cvičenia na výpočet objemu a povrchu kužeľa	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Praktická činnosť

Kombinatorika , pravdepodobnosť, štatistika	26	x	Žiak má:	Žiak:		
Význam štatistiky v praxi	1	Hospodárske výpočty v gastronómii	Poznať význam štatistiky v praxi	Poznal význam štatistiky v praxi	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Štatistický súbor	1	Hospodárske výpočty v gastronómii	Definovať štatistický súbor	Definoval štatistický súbor	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Štatistická jednotka	1	x	Definovať štatistickú jednotku	Definoval štatistickú jednotku	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Rozsah štatistického súboru	1	x	Poznať rozsah štatistického súboru	Poznal rozsah štatistického súboru	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Kvalitatívny znak súboru	1	x	Poznať kvalitatívny znak súboru	Poznať kvalitatívny znak súboru	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Kvantitatívny znak súboru	1	x	Poznať kvantitatívny znak súboru	Poznať kvantitatívny znak súboru	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Početnosť	1	x	Definovať početnosť	Definoval početnosť	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Relatívna početnosť	1	x	Definovať relatívnu početnosť	Definoval relatívnu početnosť	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Aritmetický priemer	1	x	Definovať aritmetický priemer	Definoval aritmetický priemer	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť

Vážený priemer	1	x	Definovať vážený priemer	Definoval vážený priemer	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Medián	1	x	Definovať medián	Definoval medián	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Modus	1	x	Definovať modus	Definoval modus	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Aplikácie pre štatistické spracovanie	1	Informatika	Poznať aplikácie pre štatistické spracovanie	Poznal aplikácie pre štatistické spracovanie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Náhodné pokusy	1	x	Pracovať s náhodnými pokusmi	Pracoval s náhodnými pokusmi	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Relatívna početnosť	1	x	Poznať relatívnu početnosť	Poznal relatívnu početnosť	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Výpočet relatívnej početnosti	1	x	Vypočítať relatívnu početnosť	Vypočítal relatívnu početnosť	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Pravdepodobnosť udalostí	1	x	Vedieť určiť pravdepodobnosť udalostí	Vedel určiť pravdepodobnosť udalostí	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Výpočet pravdepodobnosti udalostí	1	x	Vypočítať pravdepodobnosť udalostí	Vypočítal pravdepodobnosť udalostí	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť

Grafické spracovanie dát	1	x	Poznať zásady grafického spracovania dát	Poznal zásady grafického spracovania dát	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Vstupné údaje pre grafy	1	x	Vedieť určiť vstupné údaje pre grafy	Vedel určiť vstupné údaje pre grafy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Typy grafov	1	x	Poznať typy grafov	Poznal typy grafov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Úpravy grafov	1	Informatika	Vedieť upravovať grafy	Vedel upravovať grafy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Konštrukcia grafov	1	x	Poznať konštrukcia grafov	Poznal konštrukcia grafov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Čítanie z grafu	1	x	Vedieť čítať z grafov	Vedel čítať z grafov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Praktická konštrukcia grafov	1	x	Vedieť prakticky konštruovať grafy	Vedel prakticky konštruovať grafy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Špeciálne druhy grafov	1	x	Poznať špeciálne druhy grafov	Poznať špeciálne druhy grafov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť

Do jednotlivých tém sú vhodne zapracované témy Národného štandardu finančnej gramotnosti verzia 1.2

15.1.7 Informatika

Názov predmetu	Informatika
Časový rozsah výučby	1. ročník, 1hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín 2. ročník, 1hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín 3. ročník, 1hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
Ročník	prvý druhý tretí
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár / kuchárka
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠkVP vyčlenil 1 hodinu týždenne v prvom, druhom a tiež 1 hodinu týždenne v druhom ročníku.

Predmet informatika v učebnom odbore 6445 H kuchár / kuchárka svojím obsahom nadväzuje na získané vedomosti základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehľbuje ho. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov a tém. Výber poznatkov je vymedzený tak, aby si žiaci doplnili niektoré ďalšie pojmy informatickej vedy pretransformovanými do didaktického systému, potrebné k pochopeniu a zvládnutiu práce s počítačom. Žiaci sa naučia ovládať prostredie tých počítačových programov na pokročilejšej používateľskej úrovni, ktoré využijú pri svojom učení, resp. v praxi. Učebné osnovy informatiky na SOŠ sa viažu na koncepciu, kde integrujúcim prvkom je informácia, jej druhy a spôsob spracovania. Tým sa umožňuje vysvetľovať mnohé pojmy bez viazania na konkrétne súčasné informačné technológie a programové vybavenie, ktoré rýchlo zastarávajú.

Pri výbere úloh a projektov je potrebné využívať medzipredmetové vzťahy najmä s matematikou a brať ohľad na vedomosti a oblasti záujmu žiakov. Do učebných osnov sú vhodným spôsobom implementované prvky finančnej gramotnosti.

Poslaním vyučovania informatiky je viesť žiakov k pochopeniu základných pojmov, postupov a techník používaných pri práci s údajmi a toku informácií v počítačových systémoch. Buduje tak informatickú kultúru, t. j. vychováva k efektívnemu využívaniu prostriedkov informačnej civilizácie s rešpektovaním právnych a etických zásad používania informačných technológií a produktov. Toto poslanie je potrebné dosiahnuť spoločným pôsobením predmetu informatika a aplikovaním informačných technológií vo vyučovaní iných predmetov, medzipredmetových projektov a celoškolských programov. Systematické základné vzdelanie v oblasti informatiky a využitia jej nástrojov zabezpečí rovnakú príležitosť pre produktívny a plnohodnotný život obyvateľov SR v informačnej a znalostnej spoločnosti, ktorú budujeme.

Obsahovo je rozsah učiva rozdelený do štyroch tematických celkov ako je uvedené vo vzdelávacích štandardoch pre učebné odbory, ktorých absolvovaním žiak získa stredné odborné vzdelanie:

- Informácie okolo nás
- Princípy fungovania digitálnych technológií
- Komunikácia prostredníctvom digitálnych technológií
- Informačná spoločnosť

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu informatika proporcionálne zastúpenie a prepojenie empirického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie komunikatívne a sociálno-interakčné, interpersonálne a intrapersonálne, spôsobilosti tvorivo riešiť problémy, spôsobilosti využívať informačné technológie a spôsobilosti byť demokratickým občanom. Preto je dôležitou súčasťou

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

Pri získavaní informácií v rôznych oblastiach ľudskej činnosti je potrebné sa zameriavať hlavne na tie, ktoré pomôžu žiakom pri osvojovaní si učiva ich využití v ďalšom pôsobení. V školskom procese je potrebné zavádzať ergonómiu, ktorá sa zaoberá výkonnosťou človeka a hlavne prispôbením pracovného prostredia vlastnostiam a potrebám človeka, kde ide o súlad medzi fyzickými potrebami, ich prostredím a vybavením tried, odborných učebni s prihliadnutím na neovplyvniteľné fyzikálne, environmentálne a psychologické faktory, prihliadnutím na využívanie prírodných zdrojov a životného prostredia. Dôležité je ich nabádať k triedeniu odpadu a ochrany životného prostredia.

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

Výučba bude prebiehať v odbornej učebni informatiky.

Výchovno-vzdelávacie ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu informatiky učebnom odbore 6445 H kuchár / kuchárka je naučiť žiakov základné pojmy, postupy a prostriedky informatiky, budovať informatickú kultúru, t. j. používať informačné technológie s rešpektovaním právnych a etických zásad na dátovú komunikáciu, spracovanie informácií, riadenie objektu, monitorovanie a meranie javov. Toto poslanie by sa malo dosiahnuť spoločným pôsobením predmetu informatika, aplikovaním informačných technológií (IT) vo vyučovaní iných predmetov a pri odbornom výcviku. Cieľom vyučovania informatiky je upevniť a zdokonaľiť základné pojmy a techniky používané pri práci s údajmi a v pochopení toku informácií v počítačových systémoch získané v nižších ročníkoch. Oblasť informatiky zaznamenáva stále mimoriadny rozvoj, preto je potrebné dôkladnejšie sa zamerať na štúdium základných univerzálnych pojmov, ktoré prekračujú súčasné technológie. Dostupné technológie majú poskytnúť vyučovaniu informatiky široký priestor na motiváciu a praktické projekty.

Výchovno-vzdelávací proces smeruje k tomu, aby žiaci sa oboznámili s manipuláciou s údajmi; t. j. so zberom, uchovávaním, zobrazovaním, spracovaním a prezentovaním; systémami na spracovanie údajov – z pohľadu ich architektúry (počítač, prídavné zariadenia, médiá, komunikácie) a logické štruktúry (napr. operačný systém osobného počítača, sieťového počítača); pochopili, že aplikácie sú programy, ktoré umožňujú riešiť určité triedy úloh problémov; chápali aplikáciu ako súbor úzko súvisiacich algoritmov na spracovanie údajov (realizovaných v niektorom konkrétnom systéme), oboznámili sa s hlavnými triedami úloh a problémov, ktoré sa riešia prostriedkami informačných technológií; vedeli použiť 1-2 aplikácie na úpravu údajov a spracovanie dokumentu (textového, tabuľkového); rozvíjali svoje schopnosti kooperácie a komunikácie (spolupracovali v skupine pri riešení problému, zostaviť plán práce, špecifikovať problémy, distribuovať ich v skupine, vysvetliť problém ďalšiemu žiakovi, riešiť podproblémy, zhromaždiť výsledky, zostaviť ich do celkového riešenia, verejne so skupinou o ňom referovať); nadobudli schopnosti potrebné pre prácu podľa zamerania učebného odboru riešením prípadových štúdií (t. j. sformulovať problém, získať informácie z primeraných zdrojov, hľadať riešenie a príčinné súvislosti, sformulovať písomne a ústne názor, diskutovať o ňom, robiť závery) a rozvíjali si logické myslenie; rozvíjali svoju osobnosť a tvorivosť (vedieť si zvoliť médium na vyjadrenie svojich myšlienok, názorov a pocitov); naučili rešpektovať intelektuálne vlastníctvo a autorstvo informatických produktov, systémov a aplikácií (aby chápali, že informácie, údaje a programy sú produkty intelektuálnej práce, sú predmetmi vlastníctva a myjú hodnotu), pochopili sociálne, etické a právne aspekty informatiky. Medzi nimi, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, a občianskom živote.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

- sprostredkovať informácie vhodným spôsobom (video, text, hovorené slovo, diagram) tak, aby každý každému porozumel,
- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) vlastný názor a záver, kriticky hodnotiť informácie (časopis, internet),
- správne interpretovať získané fakty, vyvodzovať z nich závery a dôsledky.

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

- rozvíjať prácu v kolektíve, v družnej a priateľskej atmosfére,
- osvojiť si pocit zodpovednosti za seba a spoluzodpovednosti za prácu v kolektíve, hodnotiť a rešpektovať svoju vlastnú prácu a prácu druhých.

Schopnosti riešiť problémy

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

Spôsobilosti využívať informačné technológie

- získavať informácie v priebehu vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,
- zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky.
- Spôsobilosť byť demokratickým občanom
- formulovať a prezentovať svoje postoje v priebehu ich chemického vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,
- preukázať vlastnú zodpovednosť za zverené veci, za svoje vlastné správanie sa, zdravie a spoluzodpovednosť za životné prostredie alebo stav spoločnosti ako celku

Výkonové štandardy

Absolvent má :

- poznať druhy aplikácií na spracovanie informácií (podľa typu informácie) a vedieť charakterizovať ich typických predstaviteľov,
- vybrať vhodnú aplikáciu v závislosti od typu informácie a vie zdôvodniť svoj výber,
- efektívne použiť nástroje aplikácií na spracovanie informácií (podľa typu informácie),
- vedieť vysvetliť činnosti operačného systému pri práci so súbormi a priečinkami,
- spoznajú princípy a demonštrujú použitie e-pošty na konkrétnom klientovi,
- vedieť využiť služby webu na získavanie informácií,

- poznať rôzne spôsoby vyhľadávania informácie (index, katalóg),
- charakterizovať jednotlivé typy softvéru z hľadiska právnej ochrany (freeware, shareware,) a rozumieť, ako sa dajú používať,
- vysvetliť pojmy „licencia na používanie softvéru“, „autorské práva tvorcov softvéru“, multilicencia,
- vedieť charakterizovať činnosť počítačových vírusov, vedieť vysvetliť škody, ktoré môže spôsobiť, vysvetliť princíp práce antivírusových programov, demonštrovať ich použitie.

Obsahové štandardy

Absolvent vie

- spracovať textovú informáciu, formátovať dokument pomocou aplikácie na spracovanie textov, použiť hromadnú korešpondenciu,
- pracovať s prezentačnými aplikáciami a aktívne ich využíva,
- pracovať s grafickou informáciou pomocou rastrovej grafiky, rozlíšiť grafické formáty a aplikácie na spracovanie grafickej informácie,
- spracovať číselnú informáciu, použiť tabuľkový kalkulátor, rozlíšiť rozdiel medzi bunkou, hárkom, vie pracovať so vzorcami, funkciami a grafmi,
- rozlíšiť základné pojmy, rozlíšiť vstupné a výstupné zariadenia,
- čo je to softvér, operačný systém, použiť v praxi základné vlastnosti a funkcie (spravovanie zariadení, priečinkov a súborov),
- bezpečne používať internet, použiť základné pojmy (adresa, URL, poskytovateľ služieb, služby),
- rozdiel medzi interaktívnou a neinteraktívnou komunikáciou, použiť e-poštu, použiť web–prehliadače, webovú stránku a vie správne, bezpečne a efektívne vyhľadávať informácie,
- registrovať softvér,
- rozlíšiť riziká informačných technológií, malvér (pojmy, detekovanie, prevencia); kriminalita,
- pravidlá etiky a práva, autorské práva na softvér, pracovať s licenciami (freeware, shareware, demoverzia, multilicencia, open source).

Hodnotenie:

Pri hodnotení žiakov sa vychádza z metodického pokynu č. 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl podľa článku (vybrať podľa predmetu popísať a nastaviť kritéria podľa dohody v PK všeobecno-vzdelávacích predmetov.

Pri klasifikácii výsledkov sa v súlade s požiadavkami výkonových štandardov, obsahových štandardov, učebných osnov stanovených v školských vzdelávacích programoch hodnotí:

- celistvosť, presnosť a trvácnosť osvojenia požadovaných poznatkov, faktov, pojmov, definícií, zákonitostí a vzťahov a schopnosť vyjadriť ich,
- kvalita a rozsah získaných zručností vykonávať požadované intelektuálne a motorické činnosti,
- schopnosť uplatňovať osvojené poznatky a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri výklade a hodnotení spoločenských a prírodných javov a zákonitostí,
- schopnosť využívať a zovšeobecňovať skúsenosti a poznatky získané pri praktických činnostiach,
- kvalita myslenia, predovšetkým jeho logickosť, samostatnosť a tvorivosť,
- aktivita v prístupe k činnostiam, záujem o činnosti a vzťah k nim,
- dodržiavanie stanovených termínov,
- presnosť, výstižnosť a odborná a jazyková správnosť ústneho, písomného a grafického prejavu,

- kvalita výsledkov činnosti,
- osvojenie účinných metód samostatného štúdia.

Kľúč hodnotenia písomných prác:

Kľúč hodnotenia praktických prác:

Percentuálne vyjadrenie	Hodnotenie	Percentuálne vyjadrenie	Hodnotenie
100 - 85 %	výborný	100 - 90 %	výborný
84 - 70 %	chválitebný	89 - 75 %	chválitebný
69 - 45 %	dobry	74 - 50 %	dobry
44 - 25 %	dostatočný	49 - 30 %	dostatočný
25 a menej %	nedostatočný	29 a menej %	nedostatočný

Kľúč hodnotenia praktických prác vychádza z percentuálnej úrovne zvládnutia, konkrétnej praktickej činnosti. Praktická práca sa hodnotí okamžite po jej skončení alebo v jej priebehu.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní predmetu informatika sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Informácie okolo nás	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor Riešenie úloh	Frontálna výučba
Princípy fungovania digitálnych technológií		Frontálna a individuálna práca žiakov
Komunikácia prostredníctvom digitálnych technológií		Skupinová práca žiakov
Informačná spoločnosť		Praktická práca s počítačom Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Informácie okolo nás	Informatika pre SŠ – učebnica (I. Kalaš a kol.)	Tabuľa Dataprojektor Počítač	Učebnica Vlastné učebné materiály	Internet
Princípy fungovania digitálnych technológií	Informatika pre SŠ – tematický zošit Práca s internetom (Ľ. Jašková a kol.) Informatika pre SŠ – tematický zošit			
Komunikácia prostredníctvom digitálnych technológií	Práca s multimédiami (Ľ. Šnajder, M. Kíreš) Informatika pre SŠ – tematický zošit Práca s tabuľkami (S. Lukáč, Ľ. Šnajder)			
Informačná spoločnosť	Informatika pre SŠ – tematický zošit Práca s textom (J. Machová)			

Doplňujúca literatúra:

Študijný materiál ECDL Moduly 2,3,4 a 6

Informatika a výpočetní technika pro střední školy: Teoretická učebnice – Pavel Roubal

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Informatika				1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku/Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Princípy fungovania digitálnych technológií	5	x	Žiak má:	Žiak:		
Organizačný poriadok učebne	1	x	Popísať a poznať organizačný poriadok učebne informatiky	Popísal a pozná organizačný poriadok učebne informatiky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Základné pravidlá pri používaní školskej siete	1	x	Popísať a poznať základné pravidlá pre používanie školskej počítačovej siete	Popísal a pozná základné pravidlá pre používanie školskej počítačovej siete	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Bezpečnosť pri práci s elektrickými zariadeniami	1	x	Popísať a poznať základné pravidlá pri práci s elektrickými zariadeniami v počítačovej učebni	Popísal a pozná základné pravidlá pri práci s elektrickými zariadeniami v počítačovej učebni	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Ergonómia a počítače	1	x	Popísať a poznať ergonomické pravidlá pri používaní počítačov	Popísal a pozná ergonomické pravidlá pri používaní počítačov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Moderné trendy v počítačovej technike	1	x	Popísať a poznať moderné trendy v počítačovej technike	Popísal a pozná moderné trendy v počítačovej technike	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Informácie okolo nás	11	x	Žiak má:	Žiak:		
História výpočtovej techniky	1	x	Poznať históriu výpočtovej techniky	Pozná históriu výpočtovej techniky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Generácie počítačov	1	x	Poznať a popísať jednotlivé generácie počítačov a ich základné stavebné prvky	Poznal a popísal jednotlivé generácie počítačov a ich základné stavebné prvky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
História internetu	1	x	Poznať históriu internetu	Poznal históriu internetu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Charakteristika počítača	1	x	Vedieť charakterizovať počítač ako elektrický stroj	Vedel charakterizovať počítač ako elektrický stroj	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Informácie, ktoré spracúva počítač	1	x	Poznať a rozlišovať informácie, ktoré spracúva počítač	Poznal a rozlíšil informácie, ktoré spracúva počítač	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Analógový a digitálny signál	1	x	Poznať a rozlíšiť analógový a digitálny signál	Poznal a rozlíšil analógový a digitálny signál	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Základné jednotky v počítačovej technike	1	Matematika	Poznať základné jednotky v počítačovej technike	Poznal základné jednotky v počítačovej technike	Ústne frontálne skúšanie	Ústne a písomné odpovede
Desiatková číselná sústava	1	Matematika	Poznať desiatkovú číselnú sústavu	Poznal desiatkovú číselnú sústavu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne a písomné odpovede
Dvojková číselná sústava	1	Matematika	Poznať dvojkovú číselnú sústavu	Poznal dvojkovú číselnú sústavu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne a písomné odpovede
Ostatné číselné sústavy	1	Matematika	Poznať ostatné číselné sústavy	Poznal ostatné číselné sústavy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne a písomné odpovede
Prevod čísla medzi sústavami	1	Matematika	Poznať prevod medzi číselnými sústavami	Poznal prevod medzi číselnými sústavami	Ústne frontálne skúšanie	Ústne a písomné odpovede
Princípy fungovania digitálnych technológií	17		Žiak má:	Žiak:		
Hardvér – rozdelenie a princíp	1	x	Poznať čo je to hardvér počítača	Pozná čo je to hardvér počítača	Ústne frontálne skúšanie Praktická činnosť	Ústne a písomné odpovede
Usporiadanie počítača, von Neumanova schéma	1	x	Poznať usporiadanie komponentov počítača, poznať von Neumanovu schému počítača	Pozná usporiadanie komponentov počítača, pozná von Neumanovu schému počítača	Ústne frontálne skúšanie	Ústne a písomné odpovede
Skrinka počítača	1	x	Poznať rôzne druhy skriniek počítača	Pozná rôzne druhy skriniek počítača	Ústne frontálne skúšanie Praktická činnosť	Ústne a písomné odpovede
Zdroj	1	x	Poznať zdroje a ich parametre používané v počítačoch	Pozná zdroje a ich parametre používané v počítačoch	Ústne frontálne skúšanie	Ústne a písomné odpovede

Základná doska	1	x	Poznať základné dosky a ich parametre	Pozná základné dosky a ich parametre	Ústne frontálne skúšanie Praktická činnosť	Ústne a písomné odpovede
Rozširovacie karty, grafická, zvuková, sieťová	1	x	Poznať parametre a vlastnosti rozširovacích kariet počítača	Pozná parametre a vlastnosti rozširovacích kariet počítača	Ústne frontálne skúšanie Praktická činnosť	Ústne a písomné odpovede
Procesor	1	x	Poznať parametre a vlastnosti procesorov	Pozná parametre a vlastnosti procesorov	Ústne frontálne skúšanie Praktická činnosť	Ústne a písomné odpovede
Vnútorne pamäte RAM, ROM	1	x	Poznať parametre a vlastnosti pamätí RAM a ROM	Pozná parametre a vlastnosti pamätí RAM a ROM	Ústne frontálne skúšanie Praktická činnosť	Ústne a písomné odpovede
Vonkajšie pamäte HDD, SSD	1	x	Poznať parametre a vlastnosti HDD a SSD	Pozná parametre a vlastnosti HDD a SSD	Ústne frontálne skúšanie Praktická činnosť	Ústne a písomné odpovede
Vonkajšie pamäte CD, DVD, Blu-ray	1	x	Poznať parametre a vlastnosti CD, DVD, Blu-ray	Pozná parametre a vlastnosti CD, DVD, Blu-ray	Ústne frontálne skúšanie Praktická činnosť	Ústne a písomné odpovede
Vstupné, výstupné a vstupno-výstupné zariadenia	1	x	Poznať parametre a vlastnosti vstupných, výstupných a vstupno-výstupných zariadení	Pozná parametre a vlastnosti vstupných, výstupných a vstupno-výstupných zariadení	Ústne frontálne skúšanie Praktická činnosť	Ústne a písomné odpovede
Klávesnica, myš	1	x	Poznať parametre a vlastnosti klávesníc a myší	Pozná parametre a vlastnosti klávesníc a myší	Ústne frontálne skúšanie	Ústne a písomné odpovede

Monitor a iné zobrazovacie zariadenia	1	x	Poznať parametre a vlastnosti monitorov a ostatných zobrazovacích zariadení	Pozná parametre a vlastnosti monitorov a ostatných zobrazovacích zariadení	Ústne frontálne skúšanie Praktická činnosť	Ústne a písomné odpovede
Tlačiareň a iné tlačové zariadenia	1	x	Poznať parametre a vlastnosti tlačiarní a iných tlačových zariadení	Pozná parametre a vlastnosti tlačiarní a iných tlačových zariadení	Ústne frontálne skúšanie Praktická činnosť	Ústne a písomné odpovede
Skenery a čítačky kódov	1	x	Poznať parametre a vlastnosti skenerov a čítačiek kódov	Poznať parametre a vlastnosti skenerov a čítačiek kódov	Ústne frontálne skúšanie Praktická činnosť	Ústne a písomné odpovede
Mikrofóny a reproduktory	1	x	Poznať parametre a vlastnosti mikrofónov a reproduktorov	Pozná parametre a vlastnosti mikrofónov a reproduktorov	Ústne frontálne skúšanie Praktická činnosť	Ústne a písomné odpovede
Zbernice a konektory	1		Poznať parametre a vlastnosti zberníc a konektorov	Pozná parametre a vlastnosti zberníc a konektorov	Ústne frontálne skúšanie Praktická činnosť	Ústne a písomné odpovede

ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Informatika				1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku/Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia

Princípy fungovania digitálnych technológií	3	x	Žiak má:	Žiak:		
Pravidlá práce v učebni	1	x	Popísať základné pravidlá pre prácu v učebni informatiky	Popísal základné pravidlá pre prácu v učebni informatiky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Softvér – rozdelenie a princíp	1	x	Popísať čo je to softvér, poznať jeho rozdelenia a princíp	Popísal čo je to softvér, pozná jeho rozdelenia a princíp	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Organizácia údajov v počítači	1	x	Popísať a poznať organizáciu údajov v počítači	Popísal a pozná organizáciu údajov v počítači	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Informačná spoločnosť	6	x	Žiak má:	Žiak:		
Riziká informačných technológií	1	x	Poznať riziká informačných technológií	Pozná riziká informačných technológií	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Malvér - rozdelenie	1	x	Poznať čo je to malvér a poznať jeho rozdelenie	Pozná čo je to malvér a pozná jeho rozdelenie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Ochrana počítača pred malvérom	1	x	Poznať spôsoby ochrany počítača pred malvérom	Pozná spôsoby ochrany počítača pred malvérom	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Počítačová kriminalita	1	x	Poznať spôsoby a dôsledky počítačovej kriminality	Pozná spôsoby a dôsledky počítačovej kriminality	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Autorské práva	1	x	Poznať a odlíšiť autorské práva	Pozná a odlíši autorské práva	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Detekcia malvéru a nastavenie ochrany počítača	1	x	Poznať spôsoby detekcie malvéru a nastavenie ochrany počítača	Pozná spôsoby detekcie malvéru a vie nastaviť ochranu počítača	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Informácie okolo nás	24	x	Žiak má:	Žiak:		

Programy na spracovanie textu	1	x	Poznať programy na spracovanie textu	Pozná programy na spracovanie textu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Základné nastavenie prostredia	1	x	Poznať základné nastavenie prostredia MS WORD	Pozná základné nastavenie prostredia MS WORD	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Ukladanie a export textových dokumentov, príprava na tlač	1	x	Poznať spôsoby ukladania a exportu textových dokumentov, prípravu na tlač	Pozná spôsoby ukladania a exportu textových dokumentov, prípravu na tlač	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Rozloženie a nastavenie strany, snímka obrazovky	1	x	Poznať rozloženie a nastavenie strany, snímky obrazovky	Pozná rozloženie a nastavenie strany, snímky obrazovky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Formátovanie písma	1	Slovenský jazyk a literatúra	Poznať spôsoby formátovania písma	Pozná spôsoby formátovania písma	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Formátovanie odseku	1	Slovenský jazyk a literatúra	Poznať spôsoby formátovania odseku	Pozná spôsoby formátovania odseku	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Nastavenie a použitie štýlov, hlavička a päta	1	Slovenský jazyk a literatúra	Poznať nastavenie a použitie štýlov, hlavičky a päty	Pozná nastavenie a použitie štýlov, hlavičky a päty	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Vkladanie tabuliek	1	Matematika	Poznať spôsoby vkladania tabuliek	Pozná spôsoby vkladania tabuliek	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Vkladanie obrázkov a tvarov	1	x	Poznať spôsoby vkladanie obrázkov a tvarov	Pozná spôsoby vkladanie obrázkov a tvarov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Vkladanie ostatných objektov, rovnica, symbol	1	Matematika	Poznať spôsoby vkladania ostatných objektov, rovníc, symbolov	Pozná spôsoby vkladania ostatných objektov, rovníc, symbolov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť

Hromadná korešpondencia	1	Slovenský jazyk a literatúra Ekonomika	Poznať spôsoby hromadnej korešpondencie	Pozná spôsoby hromadnej korešpondencie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Automatické prvky, číslovanie, obsah, zoznam objektov	1	x	Poznať spôsoby vkladania automatických prvkov, číslovania, obsahu, zoznamu objektov	Pozná spôsoby vkladania automatických prvkov, číslovania, obsahu, zoznamu objektov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Programy na spracovanie tabuliek	1	x	Poznať programy na spracovanie tabuliek	Pozná programy na spracovanie tabuliek	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Základné nastavenie prostredia	1	x	Poznať základné nastavenie prostredia MD EXCEL	Pozná základné nastavenie prostredia MD EXCEL	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Ukladanie a export zošitov, príprava na tlač	1	x	Poznať spôsoby ukladania a exportu zošitov, prípravu na tlač	Pozná spôsoby ukladania a exportu zošitov, prípravu na tlač	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Formátovanie bunky	1	Matematika	Poznať spôsoby formátovania buniek	Pozná spôsoby formátovania buniek	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Vlastnosti bunky	1	Matematika	Poznať vlastnosti bunky	Pozná vlastnosti bunky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Práca s hárkom a zošitom	1	Matematika	Poznať zásady pre prácu s hárkom a zošitom	Pozná zásady pre prácu s hárkom a zošitom	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede.
Vkladanie grafov	1	Matematika	Poznať zásady pre prácu s grafmi	Pozná zásady pre prácu s grafmi	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Vkladanie vzorcov	1	Matematika	Poznať zásady pre vkladanie vzorcov a ich zostavovanie	Poznať zásady pre vkladanie vzorcov a ich zostavovanie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť

Práca so vzorcami	1	Matematika	Poznať zásady pre prácu so vzorcami	Pozná zásady pre prácu so vzorcami	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Zoradovanie údajov v tabuľke	1	Matematika	Poznať spôsoby a pravidlá zoradovania údajov v tabuľke	Pozná spôsoby a pravidlá zoradovania údajov v tabuľke	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Filtrovanie údajov v tabuľke	1	Matematika	Poznať spôsoby a pravidlá filtrovania údajov v tabuľke	Pozná spôsoby a pravidlá filtrovania údajov v tabuľke	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Hypertextové prepojenia	1	x	Poznať spôsoby a pravidlá vytvárania hypertextových prepojení	Pozná spôsoby a pravidlá vytvárania hypertextových prepojení	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť

ROČNÍK: TRETÍ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Informatika				1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku/Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Informácie okolo nás	7	x	Žiak má:	Žiak:		
Prezentačné programy a zásady prezentácie	1	x	Poznať prezentačné programy a zásady prezentácie	Pozná prezentačné programy a zásady prezentácie	Ústne, front. skúšanie	Ústne odpovede

Základné nastavenie prostredia	1	x	Poznať základné nastavenie prostredia POWERPOINT	Pozná základné nastavenie prostredia POWERPOINT	Ústne, front. skúšanie	Ústne odpovede. Prakt. činnosť
Ukladanie a export prezentácií, príprava na tlač	1	x	Poznať spôsoby pre ukladanie a export prezentácií, prípravu na tlač	Poznať spôsoby pre ukladanie a export prezentácií, prípravu na tlač	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Prakt. činnosť
Vkladanie tabuliek a obrázkov	1	x	Poznať spôsoby pre vkladanie tabuliek a obrázkov	Pozná spôsoby pre vkladanie tabuliek a obrázkov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Prakt. činnosť
Vkladanie tvarov a SmartArt prvkov	1	x	Poznať spôsoby pre vkladanie tvarov a SmartArt prvkov	Pozná spôsoby pre vkladanie tvarov a SmartArt prvkov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Prakt. činnosť
Vkladanie zvuku, videa, prechodov a animácií do prezentácie	1	x	Poznať spôsoby pre vkladanie zvuku, videa, prechodov a animácií do prezentácie	Pozná spôsoby pre vkladanie zvuku, videa, prechodov a animácií do prezentácie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Prakt. činnosť
Záverečné nastavenie prezentácie	1	x	Poznať spôsoby pre záverečné nastavenie prezentácie	Pozná spôsoby pre záverečné nastavenie prezentácie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Prakt. činnosť
Komunikácia prostredníctvom digitálnych technológií	12	x	Žiak má:	Žiak:		
Princíp fungovania internetu, klient-server, peer to peer	1	x	Poznať princíp fungovania internetu, klient-server, peer to peer	Poznať princíp fungovania internetu, klient-server, peer to peer	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Prakt. činnosť
Hardvérové prvky internetu	1	x	Poznať hardvérové prvky internetu	Pozná hardvérové prvky internetu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Softvérové prvky internetu	1	x	Poznať softvérové prvky internetu	Pozná softvérové prvky internetu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Prakt. činnosť
Základné pojmy prenosu dát cez internet	1	x	Poznať základné pojmy prenosu dát cez internet	Pozná základné pojmy prenosu dát cez internet	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Prakt. činnosť
Interaktívna a neinteraktívna komunikácia	1	x	Poznať interaktívnu a neinteraktívnu komunikáciu a rozdiel medzi nimi	Pozná interaktívnu a neinteraktívnu komunikáciu a rozdiel medzi nimi	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Prakt. činnosť

Základné pravidlá pre e-mailovú komunikáciu	1	x	Poznať základné pravidlá pre e-mailovú komunikáciu	Pozná základné pravidlá pre e-mailovú komunikáciu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Prakt. činnosť
Vyhľadávanie informácií na internete	1	x	Poznať pravidlá a spôsoby vyhľadávania informácií na internete	Pozná pravidlá a spôsoby vyhľadávania informácií na internete	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Prakt. činnosť
Tvorba webových stránok	1	x	Poznať pravidlá a spôsoby pre tvorbu webových stránok	Pozná pravidlá a spôsoby pre tvorbu webových stránok	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Prakt. činnosť
Zásady registrácie na internete	1	x	Poznať pravidlá a zásady registrácie na internete	Pozná pravidlá a zásady registrácie na internete	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Prakt. činnosť
Elektronické bankovníctvo	1	x	Poznať pravidlá a zásady pre elektronické bankovníctvo	Pozná pravidlá a zásady pre elektronické bankovníctvo	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Prakt. činnosť
Registrácia a používanie e-shopov	1	x	Poznať pravidlá a zásady pre registráciu a používanie e-shopov	Pozná pravidlá a zásady pre registráciu a používanie e-shopov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Prakt. činnosť
Registrácia a používanie e-pošty (eph)	1	x	Poznať pravidlá a zásady pre registráciu a používanie e-pošty (eph)	Pozná pravidlá a zásady pre registráciu a používanie e-pošty (eph)	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede. Prakt. činnosť
Informácie okolo nás	11	x	Žiak má:	Žiak:		
Grafická informácia	1	x	Poznať čo je grafická informácia	Pozná čo je grafická informácia	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Základné pojmy grafickej informácie	1	x	Poznať základné pojmy grafickej informácie	Pozná základné pojmy grafickej informácie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Rastrová grafika	1	x	Poznať čo je rastrová grafika	Pozná čo je rastrová grafika	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Vektorová grafika	1	x	Poznať čo je vektorová grafika	Pozná čo je vektorová grafika	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť

Programy na prácu s rastrovou grafikou	1	x	Poznať programy na prácu s rastrovou grafikou	Pozná programy na prácu s rastrovou grafikou	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Úprava obrázkov v rastrovej grafike	1	x	Poznať spôsoby a postupy úpravy obrázkov v rastrovej grafike	Pozná spôsoby a postupy úpravy obrázkov v rastrovej grafike	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Formáty rastrovej grafiky	1	x	Poznať formáty rastrovej grafiky	Pozná formáty rastrovej grafiky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Úprava obrázkov vo vektorovej grafike, formáty vektorovej grafiky	1	x	Poznať spôsoby, formáty a postupy úpravy obrázkov vo vektorovej grafike	Pozná spôsoby, formáty a postupy úpravy obrázkov v vektorovej grafike	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Multimédiá	1	x	Poznať čo sú to multimédiá	Pozná čo sú to multimédiá	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Zvukové súbory a ich úprava	1	x	Poznať zvukové súbory a ich úpravu	Poznať zvukové súbory a ich úpravu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Video súbory a ich úprava	1	x	Poznať video súbory a ich úpravu	Pozná video súbory a ich úpravu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť

Do jednotlivých tém sú vhodne zapracované témy Národného štandardu finančnej gramotnosti verzia 1.2

15.1.8 Telesná a športová výchova

Názov predmetu	Telesná a športová výchova
Časový rozsah výučby	2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín 1,5 hodiny týždenne, spolu 49,5 vyučovacích hodín 1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín
Ročník	prvý druhý tretí
Kód a názov študijného odboru	6445 H kuchár / kuchárka
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo ŠVP „63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II“.

Tento predmet patrí do vzdelávacej oblasti Zdravie a pohyb.

Úlohou predmetu telesná a športová výchova je vytvárať priestor na uvedenie si potreby celoživotnej starostlivosti žiakov o svoje zdravie, na získanie teoretických vedomostí a praktických skúseností vo výchove k zdraviu prostredníctvom športových aktivít. Poskytuje základné informácie o biologických, telesných, pohybových, psychologických a sociálnych základoch zdravého životného štýlu. Žiaci získajú kompetencie, ktoré súvisia s poznaním a starostlivosťou o vlastné telo, pohybový rozvoj, zdatnosť a zdravie, ktoré určujú kvalitu budúceho života v dospelosti. Osvoja si postupy ochrany a upevnenia zdravia, princípy prevencie civilizačných ochorení, metódy rozvoja pohybových schopností a pohybovej výkonnosti, v prípade žiakov so zdravotným oslabením alebo zdravotným postihnutím princípy úpravy zdravotných porúch. Získajú spôsobilosti v zdravotne a výkonnostne orientovaných cvičeniach a činnostiach z viacerých druhov športových disciplín podľa voľby výberu. Sú vedení k pochopeniu kvality pohybu ako dôležitej súčasti svojho komplexného rozvoja, na zorientovanie sa vo výbere pohybu pri vyskytujúcich sa zdravotných poruchách a ich prevencii, k poznaniu kompenzačných a regeneračných aktivít vo vzťahu k svojej budúcej profesii a k ich uplatneniu v režime dňa.

Výchovno-vzdelávacie ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu Telesná a športová výchova :

Žiaci

- nadobudnú spôsobilosti, ktoré súvisia so starostlivosťou o svoje telo a zdravým životným štýlom,
- naplánujú spôsoby rozvoja jednotlivých pohybových schopností pri zlepšovaní svojej pohybovej výkonnosti a telesnej zdatnosti a dokážu ich aj realizovať,
- zlepšia svoju pohybovú a psychickú zdatnosť
- porozumejú pozitívnemu pôsobeniu špecifických pohybových činností ako nožnej prevencie civilizačných chorôb,
- aplikujú pravidlá vybraných športových disciplín pri športovej činnosti,
- využijú vedomosti z oblasti prevencie a ochrany zdravia v bežnom živote.

Hodnotenie:

Za najdôležitejšie pri hodnotení žiaka v telesnej a športovej výchove sa považuje nielen to, aké dôsledky zanechala táto činnosť na zlepšení jeho zdravia, pohybovej gramotnosti a výkonnosti, telesnej zdatnosti, ale vo väčšom rozsahu aj to, či žiak získal k tejto činnosti vzťah, či sa na nej so záujmom zúčastňoval, a to nielen v čase povinného vyučovania, ale aj mimo neho, či pociťoval z nej radosť a potešenie, či sa stala súčasťou jeho životného štýlu. Preto za základné ukazovatele hodnotenia žiaka sa považuje:

- posúdenie prístupu a postojov žiaka, najmä jeho vzťahu k pohybovej aktivite a vyučovaniu telesnej a športovej výchovy a jeho sociálneho správania a adaptácie;

- rozvoj telesných, pohybových a funkčných schopností žiaka, najmä rozvoj zdravotne orientovanej telesnej zdatnosti a pohybovej výkonnosti s prihliadnutím na individuálne predpoklady žiaka;
- proces učenia sa, osvojovania, zdokonaľovania a upevňovania pohybových zručností a teoretických vedomostí, najmä orientácia v obsahu učebných programov zostavených učiteľom a realizovaných na jednotlivých školách;

Hodnotenie vzťahu žiaka k telesnej a športovej výchove realizuje učiteľ nielen na základe dlhodobého sledovania prejavov žiaka na vyučovaní, pri ktorej si všíma najmä jeho aktivitu, snahu, samostatnosť a tvorivosť, ale aj na základe jeho aktivity a angažovanosti v školskej i mimoškolskej záujmovej telovýchovnej a športovej činnosti. Úroveň poznatkov v telesnej výchove a športe posudzuje priebežne v procese a môže si na to vytvárať i pomocné vedomostné testy. Na hodnotenie telesného rozvoja, telesnej zdatnosti a všeobecnej pohybovej výkonnosti budú vyučujúci používať batérie somatometrických a motorických testov. Na hodnotenie zvládnutia obsahu učebných programov budú učitelia používať pomocné posudzovacie škály, využívať testy špeciálnej pohybovej výkonnosti a pridrižovať sa štandardov.

Súhrnné hodnotenie žiaka je vyjadrené na vysvedčení známku. Ide o také súhrnné hodnotenie, aké sa na danej škole používa aj v iných vyučovacích predmetoch. Učitelia TŠV budú však priebežne počas vyučovania využívať najmä slovné hodnotenie, pretože umožňuje presnejšie vyjadriť kľady a nedostatky žiakov a pre mnohých, a to osobitne pre dievčatá, je dôležitým a často aj silnejším motivačným činiteľom.

Stratégia vyučovania 1. ročník

Pri vyučovaní predmetu Telesná a športová výchova sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Zdravie a jeho poruchy	Vstupné testovanie výkonov Informačno-receptívna – výklad Osvojenie zručnosti Praktický výcvik	Individuálna práca Skupinová práca Práca s literatúrou
Zdravý životný štýl	Informačno-receptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Zisťovanie ZČ – rozhovor	Skupinová práca Práca s literatúrou Individuálna práca
Telesná zdatnosť, pohybová výkonnosť, atletika	Informačno-receptívna – výklad Osvojenie zručnosti Praktický výcvik	Skupinová práca Individuálna práca Práca s knihou
Gymnastika	Informačno-receptívna – výklad Osvojenie zručnosti Praktický výcvik	Skupinová práca Individuálna práca Práca s knihou
Športové činnosti pohybového režimu Športové hry	Informačno-receptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Modelové situácie Praktický výcvik	Skupinová práca Individuálna práca Demonštrácia situácie

Učebné zdroje 1. ročník

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Ďalšie zdroje
Zdravie a jeho poruchy	Metodická príručka na vyučovanie TV pre 1. a 2. ročník stredných škôl Športová masáž	Stopky, pásmo, píšťalka,	Knižnica, internet
Zdravý životný štýl	Metodická príručka na vyučovanie TV pre 1. a 2. ročník stredných škôl	Tabuľa, PC	Knižnica, internet

	Dejiny TV a športu na Slovensku/Perútku/ Výživa športovca		
Telesná zdatnosť, pohybová výkonnosť, atletika	Metodická príručka na vyučovanie TV pre 1. a 2. ročník stredných škôl Pravidlá športovej gymnastiky – muži Názvoslovie telovýchovných cvičení a ich triedenie	Žinenky, odraz. mostík gymn. koza	Knižnica, internet
Gymnastika	Metodická príručka na vyučovanie TV pre 1. a 2. ročník stredných škôl Pravidlá športovej gymnastiky – muži Názvoslovie telovýchovných cvičení a ich triedenie	Žinenky	Knižnica, internet
Športové činnosti pohybového režimu Športové hry	Metodická príručka na vyučovanie TV pre 1. a 2. ročník stredných škôl Metodická príručka na vyučovanie TV pre 1. a 2. ročník stredných škôl Pravidlá hier – florbal, futbal, futsal, volejbal, basketbal	Štart. bloky Štart. pištoľ Kinogramy atlet. disciplín	Knižnica, internet
Účelové cvičenia	Metodická príručka na vyučovanie TV pre 1. a 2. ročník stredných škôl Učebné osnovy Ochrana života a zdravia	Tabuľa, buzola, PC, lekárnička	Knižnica, internet
Telovýchovno- vzdelávací kurz	Metodická príručka na vyučovanie TV pre 1. a 2. ročník stredných škôl Lyžovanie- metodické testy pre školenie cvičiteľov	Videotechnika, CD, DVD, lyžiarska turistická výzbroj, výstroj	Knižnica, internet

Stratégia vyučovania 2. ročník

Pri vyučovaní predmetu Telesná a športová výchova sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Zdravie a jeho poruchy	Vstupné testovanie výkonov	Individuálna práca Práca s literatúrou
Zdravý životný štýl	Informačno-receptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Zisťovanie ZČ – rozhovor	Skupinová práca Práca s literatúrou Individuálna práca
Telesná zdatnosť, pohybová výkonnosť, atletika	Informačno-receptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Modelové situácie Osvojenie zručnosti Praktický výcvik	Skupinová práca Individuálna práca Práca s knihou Demonštrácia situácie
Gymnastika	Informačno-receptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Modelové situácie Osvojenie zručnosti Praktický výcvik	Skupinová práca Individuálna práca Práca s knihou Demonštrácia situácie
Športové činnosti pohybového režimu Športové hry	Informačno-receptívna – výklad Praktický výcvik Heuristická – rozhovor, riešenie úloh, Modelové situácie	Skupinová práca Individuálna práca Demonštrácia situácie Práca s literatúrou/Pravidlá/

Učebné zdroje 2. ročník

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Ďalšie zdroje
Zdravie a jeho poruchy	Metodická príručka na vyučovanie TV pre 1. a 2. ročník stredných škôl Športová masáž	Stopky, pásmo, píšťalka,	Knižnica, internet
Zdravý životný štýl	Metodická príručka na vyučovanie TV pre 1. a 2. ročník stredných škôl Dejiny TV a športu na Slovensku/Perútko/ Výživa športovca	Tabuľa, PC	Knižnica, internet
Telesná zdatnosť, pohybová výkonnosť, atletika	Metodická príručka na vyučovanie TV pre 1. a 2. ročník stredných škôl Pravidlá športovej gymnastiky – muži Názvoslovie telovýchovných cvičení a ich triedenie	Žinenky, odraz. mostík gymn. koza	Knižnica, internet
Gymnastika	Metodická príručka na vyučovanie TV pre 1. a 2. ročník stredných škôl Pravidlá športovej gymnastiky – muži Názvoslovie telovýchovných cvičení a ich triedenie	Žinenky	Knižnica, internet
Športové činnosti pohybového režimu Športové hry	Metodická príručka na vyučovanie TV pre 1. a 2. ročník stredných škôl Metodická príručka na vyučovanie TV pre 1. a 2. ročník stredných škôl Pravidlá hier – florbal, futbal, futsal, volejbal, basketbal	Štart. bloky Štart. pištoľ Kinogramy atlet. disciplín	Knižnica, internet
Účelové cvičenia	Metodická príručka na vyučovanie TV pre 1. a 2. ročník stredných škôl, Pravidlá hier – futbal, volejbal, basketbal Učebné osnovy ÚC a KOŽAZ	Tabuľa, buzola, PC, lopta	Knižnica, internet
Telovýchovno- vzdelávací kurz	Metodická príručka na vyučovanie TV pre 1. a 2. ročník, Učebné osnovy Ochrana života a zdravia	Turistická výstroj	Knižnica, internet

Stratégia vyučovania 3. ročník

Pri vyučovaní predmetu Telesná a športová výchova sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Zdravie a jeho poruchy	Vstupné testovanie výkonov	Individuálna práca
Zdravý životný štýl	Informačno-receptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Zisťovanie ZČ – rozhovor	Skupinová práca Práca s literatúrou Individuálna práca
Gymnastika	Informačno-receptívna – výklad Osvojovanie zručnosti Praktický výcvik	Skupinová práca Individuálna práca Práca s knihou
Telesná zdatnosť, pohybová výkonnosť	Informačno-receptívna – výklad Osvojovanie zručnosti Praktický výcvik	Skupinová práca Individuálna práca Práca s knihou

Športové činnosti pohybového režimu	Informačno-receptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Modelové situácie Praktický výcvik	Skupinová práca Individuálna práca Demonštrácia situácie
-------------------------------------	---	--

Učebné zdroje 3. ročník

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Ďalšie zdroje
Zdravie a jeho poruchy	Metodická príručka na vyučovanie TV pre 3. a 4. ročník stredných škôl Športová masáž	Stopky, pásmo, píšťalka,	Knižnica, internet
Zdravý životný štýl	Metodická príručka na vyučovanie TV pre 3. a 4. ročník stredných škôl Dejiny TV a športu na Slovensku/Perúčka/ Výživa športovca	PC, tabuľa	Knižnica, internet
Gymnastika	Metodická príručka na vyučovanie TV pre 3. a 4. ročník stredných škôl Pravidlá športovej gymnastiky – muži Názvoslovie telovýchovných cvičení a ich triedenie	Žinenky, odraz. mostík gymn. koza Štart. bloky Štart. pištoľ Kinogramy atlet. disciplín	Knižnica, internet
Telesná zdatnosť, pohybová výkonnosť	Metodická príručka na vyučovanie TV pre 3. a 4. ročník stredných škôl Pravidlá športovej gymnastiky – muži Názvoslovie telovýchovných cvičení a ich triedenie	Žinenky, odraz. mostík gymn. koza Štart. bloky Štart. pištoľ Kinogramy atlet. disciplín	Knižnica, internet
Športové činnosti pohybového režimu	Metodická príručka na vyučovanie TV pre 3. a 4. ročník stredných škôl Pravidlá hier – florbal, futbal, futsal volejbal, basketbal	PC Pravidlá športových hier	Knižnica, internet
Kurz „Ochrana života a zdravia	Metodická príručka na vyučovanie TV pre 3. a 4. ročník stredných škôl Učebné osnovy Ochrana života a zdravia	Turistická výstroj	Knižnica, internet

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Telesná a športová výchova				2 hod. týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku/Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Úvod do predmetu, Oboznámenie s hodnotením v predmete ŠKVP	1					
Zdravie a jeho poruchy	3		Žiak má:	Žiak:		
Vstupná anamnéza Skok z miesta. Člnkový beh 4 X 10 m	1		Udať váhu ,výšku /meranie/ Skočiť znožmo z miesta Bežať 4X10m	Udal váhu ,výšku /meranie/ Skočil znožmo z miesta Bežal 4X10m	Meranie hodnôt, meranie výkonu	Evidencia údajov, meranie výkonov, neštandardizovaný test
Vytrvalostný beh 12 min.	1		Odbehnúť 12 min. na dráhe	Odbehol 12 min. na dráhe	Meranie výkonu	Meranie výkonov
Sed - ľah za 1 min	1		Vykonať sed - ľah	Vykonal sed - ľah	Meranie výkonu	Meranie výkonov
Zdravý životný štýl	2		Žiak má:	Žiak:		
Vplyv športu na somatický, funkčný a zdravotný stav, anatom. a fyziol. základy TSV	1		Osvojiť základne pojmy	Osvojil základne pojmy	Ústne hodnotenie	Ústna odpoveď
Hygiena a bezpečnosť TSV, základy šport. prípravy	1		Osvojiť zásady hygieny a bezpečnosti v TSV	Osvojil zásady hygieny a bezpečnosti v TSV	Ústne hodnotenie	Ústna odpoveď
Telesná zdatnosť, pohybová výkonnosť, atletika	8		Žiak má:	Žiak:		
Zdokonaľovanie techniky behu /bež ABC/štafetový beh	1		Zvládnuť techniku behu	Zvládol techniku behu	Vizuálne hodnotenie, meranie výkonu	Praktické prevedenie
Zdokonaľovanie techniky vrhu guľou	1		Zvládnuť techniku vrhu guľou	Zvládol techniku vrhu guľou	Praktický výcvik, demonštrácia	Praktické prevedenie
Nácvik nízkeho štartu, polovysokého, vysokého	1		Zvládnuť techniku štartov	Zvládol techniku štartov	Praktický výcvik, demonštrácia	Praktické prevedenie

Kontrola výkonnosti 100 m	1		Odbehnúť na čas 100 m	Odbehol na čas 100 m	Praktický výcvik, demonštrácia	Praktické prevedenie
Skok do diaľky	1		Skočiť s rozbehom do diaľky	Skočil s rozbehom do diaľky	Praktický výcvik, demonštrácia	Praktické prevedenie
Kontrola výkonnosti 800 m	1		Na čas odbehnúť 800 m	Odbehol na čas 800 m	Praktický výcvik, demonštrácia	Praktické prevedenie
Hod granátom	1		Na výkon hodiť granát	Hodil na výkon granát	Praktický výcvik, demonštrácia	Praktické prevedenie
Skok do výšky /flopom/	1		Zvládnuť techniku flopu	Zvládol techniku flopu	Demonštrácia, meranie výkonu	Praktické prevedenie
Gymnastika	10		Žiak má:	Žiak:		
Šplh na tyči	1		Zvládnuť šplh	Zvládol šplh	Praktický výcvik, demonštrácia	Meranie výkonu, vizuálne hodnotenie
Šplh na lane	1		Zvládnuť šplh	Zvládol šplh	Praktický výcvik, demonštrácia	Meranie výkonu, vizuálne hodnotenie
Akrobatické cvičenia /kotúľ vpred, vzad, letmo/	1		Zvládnuť prevedenie kotúľov	Zvládol prevedenie kotúľov	Praktický výcvik, demonštrácia	Vizuálne hodnotenie
Stojka na lopatkách, hlave, na rukách	1		Zvládnuť stoj na hlave a lopatkách, stojku na rukách	Zvládol stoj na hlave a lopatkách, stojku na rukách	Praktický výcvik, demonštrácia	Vizuálne hodnotenie
Základné cvičebné tvary a väzby z akrobacie	1		Zvládnuť základné cvičebné tvary a väzby	Zvládol základné cvičebné tvary a väzby	Praktický výcvik, demonštrácia	Vizuálne hodnotenie
Premet bokom	1		Zvládnuť premet	Zvládol premet	Praktický výcvik, demonštrácia	Vizuálne hodnotenie

Preskoky cez kozu	1		Zvládnuť roznožku cez kozu	Zvládol roznožku cez kozu	Praktický výcvik, demonštrácia	Vizuálne hodnotenie
Kondičná príprava	1		Zvládnuť kondičné cvičenia	Zvládol kondičné cvičenia	Praktický výcvik, demonštrácia	Vizuálne hodnotenie
Akrobatické cvičenia – zostava /kotúl vpred	1		Zvládnuť akrobatické cvičenia	Zvládol akrobatické cvičenia	Praktický výcvik, demonštrácia	Vizuálne hodnotenie
Halové veslovanie	1		Zvládnuť akrobatické cvičenia	Zvládol akrobatické cvičenia	Praktický výcvik, demonštrácia	Vizuálne hodnotenie
Športové činnosti pohybového režimu	42		Žiak má:	Žiak:		
Športové hry						
Florbal – 10	10					
Herné činnosti jednotlivca – opakované vedenie lopty, vedenie lopty, prihrávky	1		Ovládať vedenie lopty, ovládať prihrávky malým, veľkým náprahom	Ovládal vedenie lopty, ovládal prihrávky malým, veľkým náprahom	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Strelba z priestoru	1		Ovládať základné spôsoby streľby z priestoru, ovládať streľbu zhora z miesta, z výskoku	Ovládal základné spôsoby streľby z priestoru, ovládal streľbu zhora z miesta, z výskoku	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Uvoľňovanie sa s loptou, bez lopty	1		Ovládať uvoľňovanie sa s loptou, bez lopty	Ovládal uvoľňovanie sa s loptou, bez lopty	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Zápasy družstiev	1		Ovládať herné systémy	Ovládal herné systémy	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Bránenie hráča s loptou	1		Ovládať bránenie hráča s loptou	Ovládal bránenie hráča s loptou	Demonštrácia činnosti, praktické	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie

					prevedenie	
Bránenie hráča bez lopty	1		Ovládať bránenie hráča bez lopty	Ovládal bránenie hráča bez lopty	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Obranná činnosť jednotlivca	1		Ovládať obrannú činnosť	Ovládal obrannú činnosť	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Útočné herné kombinácie	1		Ovládať útočné herné kombinácie	Ovládal útočné herné kombinácie	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Obranné herné kombinácie	1		Ovládať obranné herné kombinácie	Ovládal obranné herné kombinácie	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Zápasy družstiev	1		Ovládať herné činnosti	Ovládal herné činnosti	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Basketbal	10		Žiak má:	Žiak:		
Herné činnosti jednotlivca – dribling, strelba, prihrávky	1		Ovládať herné činnosti – dribling, strelba, prihrávky	Ovládal herné činnosti jednotlivca – dribling, strelba, prihrávky	Praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Bránenie útočníka s loptou	1		Ovládať bránenie útočníka s loptou	Ovládal bránenie útočníka s loptou	Demonštrácia činnosti	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Bránenie útočníka bez lopty	1		Ovládať bránenie útočníka bez lopty	Ovládal bránenie útočníka bez lopty	Demonštrácia činnosti	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Herné činnosti jednotlivca – útočné a obranné,	1		Ovládať herné činnosti – útočné a obranné	Ovládal herné činnosti – útočné a obranné	Praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie

Herné činnosti jednotlivca – doskakovanie	1		Ovládať doskakovanie	Ovládal doskakovanie	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Herné kombinácie- útočné	1		Ovládať herné kombinácie- útočné	Ovládať herné kombinácie- útočné	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Herné kombinácie- obranné	1		Ovládať herné kombinácie- obranné	Ovládal herné kombinácie- obranné	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Zápasy družstiev	1		Ovládať herné kombinácie	Ovládal herné kombinácie	Dem. činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Zápasy družstiev, herné kombinácie	1		Ovládať herné kombinácie	Ovládal herné kombinácie	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Zápasy družstiev, herné kombinácie	1		Ovládať herné kombinácie	Ovládal herné kombinácie	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Volejbal	10		Žiak má:	Žiak:		
Herné činnosti– podanie	1		Ovládať podanie	Ovládal podanie	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Herné činnosti – príjem podania	1		Ovládať príjem podania, ovládať presnosť prihrávky	Ovládal príjem podania, ovládal presnosť prihrávky	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Odbíjanie obojručne zdola, zhora	1		Ovládať odbíjanie obojručne	Ovládať odbíjanie obojručne	Demonštrácia činnosti, praktické	

					prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Nahrávka odbitím obojručne zhora pred seba, prihrávka obojručne zdola	1		Ovládať presnosť prihrávky	Ovládal presnosť prihrávky	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Útočný úder - smeč	1		Ovládať útočný úder	Ovládal útočný úder	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Útočný úder - smeč	1		Ovládať útočný úder, presnosť útočného úderu	Ovládal útočný úder, presnosť útočného úderu	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Obrana – blok	1		Ovládať obranný blok	Ovládal obranný blok	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Herné systémy	1		Ovládať herné kombinácie, ovládať herné systémy	Ovládal herné kombinácie, ovládal herné systémy	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Zápasy družstiev	1		Ovládať herné kombinácie, ovládať herné systémy	Ovládal herné kombinácie, ovládal herné systémy	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Zápasy družstiev	1		Ovládať herné kombinácie, ovládať herné systémy	Ovládal herné kombinácie, ovládal herné systémy	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Futbal- futsal –	12		Žiak má:	Žiak:		
Herné činnosti jednotlivca	1		Ovládať presnosť prihrávky	Ovládal presnosť prihrávky	Demonštrácia činnosti, praktické	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie

					prevedenie	
Herné kombinácie – útočné	1		Ovládať žonglovanie nohou, ovládať presnosť prihrávky, ovládať útočné kombinácie	Ovládal žonglovanie nohou, ovládať presnosť prihrávky, ovládal útočné kombinácie	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Herné kombinácie – obranné	1		Ovládať žonglovanie nohou, ovládať presnosť prihrávky, ovládať obranné kombinácie	Ovládal žonglovanie nohou, ovládať presnosť prihrávky, ovládal obranné kombinácie	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Malý futbal- zápasy družstiev	1		Preukázať všeobecnú pohybovú výkonnosť, ovládať vedenie lopty	Preukázal všeobecnú pohybovú výkonnosť, ovládal vedenie lopty	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Malý futbal – zápasy družstiev	1		Ovládať presnosť streľby po vedení lopty	Ovládal presnosť streľby po vedení lopty	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Herné systémy - postupný útok	1		Ovládať vedenie lopty, ovládať presnosť streľby po vedení lopty, preukázať všeobecnú pohybovú výkonnosť	Ovládal vedenie lopty, ovládal presnosť streľby po vedení lopty, preukázal všeobecnú pohybovú výkonnosť	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Herné systémy – rýchly protiútok	1		Ovládať vedenie lopty, ovládať presnosť streľby po vedení lopty, preukázať všeobecnú pohybovú výkonnosť	Ovládal vedenie lopty, ovládal presnosť streľby po vedení lopty, preukázal všeobecnú pohybovú výkonnosť	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Herné postupy – osobná obrana	1		Ovládať vedenie lopty, ovládať presnosť streľby po vedení lopty, preukázať všeobecnú pohybovú výkonnosť	Ovládal vedenie lopty, ovládal presnosť streľby po vedení lopty, preukázal všeobecnú pohybovú výkonnosť	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Herné postupy – priestorová obrana	1		Preukázať všeobecnú pohybovú výkonnosť	Preukázal všeobecnú pohybovú výkonnosť	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie

Herné činnosti zamerané na ofenzívu	1		Ovládať ofenzívu	Ovládal ofenzívu	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Herné činnosti zamerané na defenzívu	1		Ovládať obchádzanie súpera	Ovládal obchádzanie súpera	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Herné činnosti brankára	1		Ovládať herné činnosti brankára	Ovládal herné činnosti brankára	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie

ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Telesná a športová výchova				1,5 hod. týždenne, spolu 49,5 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku/Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Úvod do predmetu, Oboznámenie s hodnotením v predmete ŠKVP	1					
Zdravie a jeho poruchy	3		Žiak má:	Žiak:		
Vstupná anamnéza Skok z miesta Člnkový beh 4 X 10 m	1		Udať váhu ,výšku /meranie/ Skočiť znožmo z miesta Bežať 4X10m	Udal váhu ,výšku /meranie/ Skočil znožmo z miesta Bežal 4X10m	Meranie hodnôt, meranie výkonu	Evidencia údajov, meranie výkonov, neštandardizovaný test
Vytrvalostný beh 12 min.	1		Odbehnúť 12 min. na dráhe	Odbehol 12 min. na dráhe	Meranie výkonu	Meranie výkonov
Sed - ľah za 1 min	1		Vykonať sed - ľah	Vykonal sed - ľah	Meranie výkonu	Meranie výkonov
Zdravý životný štýl	2		Žiak má:	Žiak:		
Vplyv športu na somatický, funkčný a zdravotný stav, anatom. a fyziol. základy TSV	1		Osvojiť základne pojmy	Osvojil základne pojmy	Ústne hodnotenie	Ústna odpoveď
Hygiena a bezpečnosť TSV, základy šport. prípravy	1		Osvojiť zásady hygieny a bezpečnosti v TSV	Osvojil zásady hygieny a bezpečnosti v TSV	Ústne hodnotenie	Ústna odpoveď
Telesná zdatnosť, pohybová výkonnosť, atletika	9		Žiak má:	Žiak:		
Zdokonaľovanie techniky behu /bež ABC/štafetový beh	1		Zvládnuť techniku behu	Zvládol techniku behu	Vizuálne hodnotenie, meranie výkonu	Praktické prevedenie
Zdokonaľovanie techniky vrhu guľou	1		Zvládnuť techniku vrhu guľou	Zvládol techniku vrhu guľou	Praktický výcvik, demonštrácia	Praktické prevedenie

Nácvik nízkeho štartu, polovysokého, vysokého	1		Zvládnuť techniku štartov	Zvládol techniku štartov	Praktický výcvik, demonštrácia	Praktické prevedenie
Kontrola výkonnosti 100 m	1		Odbehnúť na čas 100 m	Odbehol na čas 100 m	Praktický výcvik, demonštrácia	Praktické prevedenie
Skok do diaľky	1		Skočiť s rozbehom do diaľky	Skočil s rozbehom do diaľky	Praktický výcvik, demonštrácia	Praktické prevedenie
Kontrola výkonnosti 800 m	1		Na čas odbehnúť 800 m	Odbehol na čas 800 m	Praktický výcvik, demonštrácia	Praktické prevedenie
Hod granátom	1		Na výkon hodiť granát	Hodil na výkon granát	Praktický výcvik, demonštrácia	Praktické prevedenie
Hod kriketovou loptičkou	1		Na výkon hodiť kriketovú loptičku	Hodil na výkon kriketovú loptičku	Praktický výcvik, demonštrácia	Praktické prevedenie
Skok do výšky /flopom/	1		Zvládnuť techniku flopu	Zvládol techniku flopu	Demonštrácia, meranie výkonu	Praktické prevedenie
Gymnastika	12,5		Žiak má:	Žiak:		
Šplh na tyči	1		Zvládnuť šplh	Zvládol šplh	Praktický výcvik, demonštrácia	Meranie výkonu, vizuálne hodnotenie
Akrobatické cvičenia /kotúľ vpred, vzad, letmo/	1		Zvládnuť prevedenie kotúľov	Zvládol prevedenie kotúľov	Praktický výcvik, demonštrácia	Vizuálne hodnotenie
Stojka na lopatkách,	1		Zvládnuť stoj na lopatkách	Zvládol stoj na lopatkách	Praktický výcvik, demonštrácia	Vizuálne hodnotenie
Stojka na hlave	1		Zvládnuť stoj na hlave	Zvládol stoj na hlave	Praktický výcvik, demonštrácia	Vizuálne hodnotenie

Stojka na ukách	1		Zvládnuť stojku na rukách	Zvládol stojku na rukách	Praktický výcvik, demonštrácia	Vizuálne hodnotenie
Základné cvičebné tvary a väzby z akrobacie	1		Zvládnuť základné cvičebné tvary aväzby	Zvládol základné cvičebné tvary a väzby	Praktický výcvik, demonštrácia	Vizuálne hodnotenie
Premet bokom	1		Zvládnuť premet	Zvládol premet	Praktický výcvik, demonštrácia	Vizuálne hodnotenie
Preskoky cez kozu	1		Zvládnuť roznožku cez kozu	Zvládol roznožku cez kozu	Praktický výcvik, demonštrácia	Vizuálne hodnotenie
Preskoky cez koňa	1		Zvládnuť preskok cez koňa	Zvládol preskok cez koňa	Praktický výcvik, demonštrácia	Vizuálne hodnotenie
Kondičná príprava	1		Zvládnuť kondičné cvičenia	Zvládol kondičné cvičenia	Praktický výcvik, demonštrácia	Vizuálne hodnotenie
Akrobatické cvičenia – zostava /kotúl vpred	1		Zvládnuť akrobatické cvičenia	Zvládol akrobatické cvičenia	Praktický výcvik, demonštrácia	Vizuálne hodnotenie
Halové veslovanie	1		Zvládnuť akrobatické cvičenia	Zvládol akrobatické cvičenia	Praktický výcvik, demonštrácia	Vizuálne hodnotenie
Športové činnosti pohybového režimu Športové hry	22		Žiak má:	Žiak:		
Florbal – 5 Herné činnosti jednotlivca – opakované vedenie lopty, vedenie lopty, prihrávky, strelba z priestoru	1		Ovládať vedenie lopty, ovládať prihrávky malým, veľkým náprahom, ovládať základné spôsoby strelby z priestoru, ovládať strelbu zhora z miesta, z výskoku	Ovládal vedenie lopty, ovládal prihrávky malým, veľkým náprahom, ovládal základné spôsoby strelby z priestoru, ovládal strelbu zhora z miesta, z výskoku	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie

Uvoľňovanie sa s loptou, bez lopty	1		Ovládať uvoľňovanie sa s loptou, bez lopty	Ovládal uvoľňovanie sa s loptou, bez lopty	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Bránenie hráča s loptou, bez lopty, obranná činnosť jednotlivca	1		Ovládať bránenie hráča s loptou, bez lopty, ovládať obrannú činnosť	Ovládal bránenie hráča s loptou, bez lopty, ovládal obrannú činnosť	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Útočné herné kombinácie, obranné herné kombinácie	1		Ovládať útočné herné kombinácie, obranné herné kombinácie	Ovládal útočné herné kombinácie, obranné herné kombinácie	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Zápasy družstiev	1		Ovládať herné činnosti	Ovládal herné činnosti	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Basketbal – 5 Herné činnosti jednotlivca – dribling, strelba, prihrávky	1		Ovládať herné činnosti – dribling, strelba, prihrávky	Ovládal herné činnosti jednotlivca – dribling, strelba, prihrávky	Praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Bránenie útočníka s loptou, bez lopty	1		Ovládať bránenie útočníka s loptou, bez lopty	Ovládal bránenie útočníka s loptou, bez lopty	Demonštrácia činnosti	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Herné činnosti jednotlivca – útočné a obranné, doskakovanie	1		Ovládať herné činnosti – útočné a obranné, ovládať doskakovanie	Ovládal herné činnosti – útočné a obranné, ovládal doskakovanie	Praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Herné kombinácie- útočné, obranné	1		Ovládať herné kombinácie- útočné, obranné	Ovládal herné kombinácie- útočné, obranné	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Zápasy družstiev	1		Ovládať herné kombinácie	Ovládal herné kombinácie	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie

Volejbal – 5 Herné činnosti– podanie, príjem podania	1		Ovládať podanie, príjem podania	Ovládal podanie, príjem podania	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Odbíjanie obojručne zdola, zhora	1		Ovládať odbíjanie obojručne	Ovládal odbíjanie obojručne	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Nahrávka odbitím obojručne zhora pred seba, prihrávka obojručne zdola	1		Ovládať presnosť prihrávky	Ovládal presnosť prihrávky	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Útočný úder – smeč, obrana - blok	1		Ovládať útočný úder, obranný blok	Ovládal útočný úder, obranný blok	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Zápasy družstiev	1		Ovládať herné kombinácie, ovládať herné systémy	Ovládal herné kombinácie, ovládal herné systémy	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Futbal- futsal – 7 Herné činnosti jednotlivca	1		Ovládať presnosť prihrávky	Ovládal presnosť prihrávky	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Herné kombinácie – útočné, obranné	1		Ovládať žonglovanie nohou, ovládať presnosť prihrávky, ovládať útočné kombinácie, ovládať obranné kombinácie	Ovládal žonglovanie nohou, ovládať presnosť prihrávky, ovládal útočné kombinácie, ovládal obranné kombinácie	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Malý futbal- zápasy družstiev	1		Preukázať všeobecnú pohybovú výkonnosť, ovládať vedenie lopty	Preukázal všeobecnú pohybovú výkonnosť, ovládal vedenie lopty	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Herné systémy - postupný útok, rýchly útok, osobná obrana, priestorová obrana	1		Ovládať vedenie lopty, ovládať presnosť strelby po vedení lopty, preukázať všeobecnú pohybovú výkonnosť	Ovládal vedenie lopty, ovládal presnosť strelby po vedení lopty, preukázal všeobecnú pohybovú výkonnosť	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie

Herné činnosti zamerané na ofenzívu	1		Ovládať ofenzívu	Ovládal ofenzívu	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Herné činnosti zamerané na defenzívu	1		Ovládať obchádzanie súpera	Ovládal obchádzanie súpera	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie
Herné činnosti brankára	1		Ovládať herné činnosti brankára	Ovládal herné činnosti brankára	Demonštrácia činnosti, praktické prevedenie	Vizuálne hodnotenie, ústne hodnotenie

ROČNÍK: TRETÍ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Telesná a športová výchova				1 hod. týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku/Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Úvod do predmetu, Oboznámenie s hodnotením v predmete ŠKVP	1					
Zdravie a jeho poruchy	5		Žiak má:	Žiak:		
Vstupná anamnéza Skok z miesta Člnkový beh 4 X 10 m	1		Udať váhu ,výšku /meranie/ Skočiť znožmo z miesta Bežať 4X10m	Udal váhu ,výšku /meranie/ Skočil znožmo z miesta Bežal 4X10m	Meranie hodnôt, meranie výkonu	Evidencia údajov, meranie výkonov, neštandardizovaný test
Vytrvalostný beh 12 min. Sed - ľah za 1 min	1		Odbehnúť 12 min. na dráhe Vykonať sed - ľah	Odbehol 12 min. na dráhe Vykonal sed - ľah	Meranie výkonu	Meranie výkonov
Únava, civilizačné choroby	1		Charakterizovať únavu, poznať civilizačné choroby	Charakterizoval únavu, poznal civilizačné choroby	Ústne hodnotenie	Ústna odpoveď
Správne držanie tela	1		Poznať zásady správneho držania tela	Poznal zásady správneho držania tela	Ústne hodnotenie	Ústna odpoveď
Primárna a sekundárna prevencia	1		Poznať primárnu a sekundárnu prevenciu	Poznal primárnu a sekundárnu prevenciu	Ústne hodnotenie	Ústna odpoveď
Zdravý životný štýl	5		Žiak má:	Žiak:		
Vplyv športu na somatický, funkčný a zdravotný stav, anatom. a fyziol. základy TSV	1		Osvojiť základne pojmy	Osvojil základne pojmy	Ústne hodnotenie	Ústna odpoveď
Hygiena a bezpečnosť TSV, základy šport. prípravy	1		Osvojiť zásady hygieny a bezpečnosti v TSV	Osvojil zásady hygieny a bezpečnosti v TSV	Ústne hodnotenie	Ústna odpoveď
Všestranne rozvíjajúce cvičenia, cvičenia zdravotne orientované	1		Zvládnuť všestranne rozvíjajúce cvičenia, cvičenia zdravotne orientované	Zvládol všestranne rozvíjajúce cvičenia, cvičenia zdravotne orientované	Ústne hodnotenie, praktický výcvik	Ústna odpoveď, praktické prevedenie
Masáž, totálna relaxácia	1		Poznať význam masáže, totálnej relaxácie, vedieť totálne zrelaxovať telo	Poznal význam masáže, totálnej relaxácie, vedel totálne zrelaxovať telo	Ústne hodnotenie, praktický výcvik	Ústna odpoveď, praktické prevedenie

Jogging,	1		Zvládnuť techniku joggingu	Zvládol techniku joggingu	Praktický výcvik, demonstrácia	Praktické prevedenie
Gymnastika	8		Žiak má:	Žiak:		
Šplh na tyči	1		Zvládnuť šplh	Zvládol šplh	Praktický výcvik, demonstrácia	Meranie výkonu, vizuálne hodnotenie
Akrobatické cvičenia /kotúl vpred, vzad, letmo/	1		Zvládnuť prevedenie kotúľov	Zvládol prevedenie kotúľov	Praktický výcvik, demonstrácia	Vizuálne hodnotenie
Stojka na lopatkách, hlave, na rukách	1		Zvládnuť stoj na hlave a lopatkách, stojku na rukách	Zvládol stoj na hlave a lopatkách, stojku na rukách	Praktický výcvik, demonstrácia	Vizuálne hodnotenie
Základné cvičebné tvary a väzby z akrobacie	1		Zvládnuť základné cvičebné tvary a väzby	Zvládol základné cvičebné tvary a väzby	Praktický výcvik, demonstrácia	Vizuálne hodnotenie
Premet bokom	1		Zvládnuť premet	Zvládol premet	Praktický výcvik, demonstrácia	Vizuálne hodnotenie
Preskoky cez kozu	1		Zvládnuť roznožku cez kozu	Zvládol roznožku cez kozu	Praktický výcvik, demonstrácia	Vizuálne hodnotenie
Kondičná príprava	1		Zvládnuť kondičné cvičenia	Zvládol kondičné cvičenia	Praktický výcvik, demonstrácia	Vizuálne hodnotenie
Akrobatické cvičenia – zostava /kotúl vpred	1		Zvládnuť akrobatické cvičenia	Zvládol akrobatické cvičenia	Praktický výcvik, demonstrácia	Vizuálne hodnotenie
Telesná zdatnosť, pohybová výkonnosť	6		Žiak má:	Žiak:		
Hodnotenie pohybového prejavu	1		Zvládnuť pohybový prejav	Zvládol pohybový prejav	Vizuálne hodnotenie, meranie výkonu	Praktické prevedenie

Prostriedky aktivity florbalu	1		Zvládnuť prostriedky aktivity florbalu	Zvládol prostriedky aktivity florbalu	Praktický výcvik, demonštrácia	Praktické prevedenie
Prostriedky aktivity volejbalu	1		Zvládnuť prostriedky aktivity volejbalu	Zvládol prostriedky aktivity volejbalu	Praktický výcvik, demonštrácia	Praktické prevedenie
Prostriedky aktivity basketbalu	1		Zvládnuť prostriedky aktivity basketbalu	Zvládol prostriedky aktivity basketbalu	Praktický výcvik, demonštrácia	Praktické prevedenie
Prostriedky aktivity futbalu	1		Zvládnuť prostriedky aktivity futbalu	Zvládol prostriedky aktivity futbalu	Praktický výcvik, demonštrácia	Praktické prevedenie
Prostriedky aktivity vybíjanej	1		Zvládnuť prostriedky aktivity vybíjanej	Zvládnuť prostriedky aktivity vybíjanej	Praktický výcvik, demonštrácia	Praktické prevedenie
Športové činnosti pohybového režimu	5		Žiak má:	Žiak:		
Kreatívne a estetické pohybové činnosti a športy	1		Zvládnuť kreatívne a estetické pohybové činnosti a športy	Zvládol kreatívne a estetické pohybové činnosti a športy	Praktický výcvik, demonštrácia	Vizuálne hodnotenie
Estetický pohyb	1		Zvládnuť estetický pohyb, nadobudnúť estetickú zručnosť a cítenie	Zvládol estetický pohyb, nadobudol estetickú zručnosť a cítenie	Praktický výcvik, demonštrácia	Vizuálne hodnotenie
Tanec	1		Charakterizovať základné druhy tanca, zvládnuť základné kroky vybraných tancov	Charakterizoval základné druhy tanca, zvládol základné kroky vybraných tancov	Praktický výcvik, demonštrácia, ústne hodnotenie	Vizuálne hodnotenie, ústna odpoveď
Športová gymnastika	1		Charakterizovať športovú gymnastiku	Charakterizoval športovú gymnastiku	Ústne hodnotenie	Ústna odpoveď
Skákanie cez švihadlo	1		Zvládnuť skákanie cez švihadlo	Zvládol skákanie cez švihadlo	Praktický výcvik, demonštrácia	Vizuálne hodnotenie

15.2 Odborné vzdelávanie

15.2.1 Ekonomika a podnikanie

Názov predmetu	Ekonomika a podnikanie
Časový rozsah výučby	2 hodiny týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín 2 hodiny týždenne, spolu 60 vyučovacích hodín
Ročník	druhý tretí
Kód a názov študijného odboru	6445 H kuchár / kuchárka
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Ekonomika

Obsahový štandard je zameraný na zvládnutie základných ekonomických pojmov a kategórií, na pochopenie vzťahov medzi nimi v ekonomike podniku, vo vnútornom a zahraničnom obchode, v platobnom styku, colníctve, daňovej sústave, bankovníctve, poisťovníctve, na finančnom trhu, v marketingu a manažmente, v oblasti podnikania. Popisuje podstatu a zložky podniku, formy podnikania, založenie a vznik podniku, zrušenie a zánik podniku, zásobováciu, výrobnú, odbytovú činnosť podniku, personálnu činnosť podniku, ekonomickú stránku činnosti podniku s prepojením na finančné riadenie podniku. S činnosťou podniku je úzko späté poznanie podstaty a úlohy manažmentu a marketingu v riadiacej činnosti podniku, s finančným hospodárením podniku poznanie daňovej sústavy a klasifikácie daní. Ďalej obsahový štandard podáva charakteristiku obchodu a poukazuje na spoločné a odlišné znaky veľkoobchodu a maloobchodu, vnútorného a zahraničného obchodu, zaoberá sa rôznymi formami obchodu, pracovným procesom v obchode, hospodárením obchodných podnikov, 29 podmienkami a možnosťami obchodovania so zahraničím, poznaním obchodných zmlúv a obchodných dohôd. V súvislosti s odbytom výsledkov výrobnéj a obchodnej činnosti podniku žiak získa prehľad o formách tuzemského a medzinárodného platobného styku, platobných prostriedkoch a technike uskutočňovania platobného styku, clách a colnom konaní.

Okrem nástrojov platobného styku a colníctva spozná mechanizmus fungovania finančného trhu a nástroje finančného trhu, finančné inštitúcie. S finančným trhom súvisí poisťovníctvo a bankovníctvo. Žiak sa orientuje v základných kategóriách poisťovníctva, oboznámi sa s funkciami, princípmi poistenia a poisťnými odvetviami. V bankovníctve sa oboznamuje so stupňami bankovej sústavy, s postavením a činnosťou bánk, ich operáciami. Okrem základných teoretických poznatkov obsahový štandard je venovaný výpočtom ekonomických veličín a posúdeniu výsledkov ekonomických veličín z hľadiska kvantitatívneho a kvalitatívneho. Vedie žiakov k tomu, aby dokázali posúdiť ekonomické javy a vzťahy medzi nimi z hľadiska presnosti, hospodárnosti a účelnosti a na základe získaných poznatkov vyvodili závery.

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Ekonomika“ ŠVP 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby, ktorú sme uplatnili pri tvorbe vyučovacieho predmetu. Jeho výučba sa uskutočňuje v 3., 4. a 5. ročníku daného študijného odboru. S predmetom Ekonomika sa žiaci stretávajú prvýkrát v treťom ročníku strednej školy v nadväznosti na potreby aplikovať teoretické vedomosti v praxi. Výuka ekonomiky pokračuje vo vyšších ročníkoch s cieľom pripraviť žiakov na úspešné zvládnutie maturitnej skúšky z odborných predmetov.

Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a pod témy) v troch ročníkoch. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečovaním prevádzky zariadení spoločného stravovania a ubytovania.

Ekonomika patrí k ťažiskovým odborným predmetom. Spolu s ostatnými odbornými predmetmi vytvára základ odborného vzdelania. Oblasť ekonomiky má medzi predmetový charakter, dopĺňa vedomosti a zručnosti žiaka, rozvíja intelektuálne schopnosti žiakov. Žiaci získajú základné poznatky o

výrobe, základných výrobných faktoroch, hospodárskom cykle a o fungovaní podniku. Oboznámia sa s podstatou tovaru, formou a funkciou peňazí. Učia sa porozumieť základným prvkom trhu a správne sa rozhodovať pri riešení marketingovej problematiky. Učivo zahŕňa základné podnikové činnosti (výroba, zásobovanie, investičná činnosť, personálna činnosť, odbyt – marketing a riadiaca činnosť – manažment) ako aj učivo o majetku podniku a jeho hospodárení. V predmete ekonomika je zahrnuté učivo o podstate a štruktúre národného hospodárstva, reprodukčnom procese a riadení národného hospodárstva, makroekonomických ukazovateľoch a ich meraní. Žiaci získajú vedomosti z oblasti riadenia hotelového a gastronomického podniku. Budú schopní orientovať sa v ekonomických, organizačných a právnych formách a legislatívnych podmienkach podnikania v hotelierstve, v spoločnom stravovaní. Žiaci získajú prehľad o službách bánk a platobnom styku, finančnom trhu, o daňovej sústave a zásadách zdaňovania, o investovaní finančných prostriedkov.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom predmetu je poskytnúť žiakom odborné poznatky o ekonomických pojmoch a vzťahoch – základy makroekonómie, mikroekonómie, efektívnom a hospodárnom správaní sa a výučbe ich praktickej realizácie v odbore. Nadobudnú vedomosti o princípoch ekonomiky týkajúcich sa hospodárnosti, rentability, presadenia sa na trhu a o tímovom uplatnení sa podnikových procesoch.

Vzdelávanie smeruje k tomu, aby sa zrealizovalo:

- pripraviť žiaka na hospodárne vykonávanie budúcej pracovnej činnosti,
- naučiť žiaka pristupovať k pracovnej činnosti tímovo, v záujme dosiahnutia rentability a ziskovosti zamestnávateľského subjektu,
- pripraviť žiaka aj na prípadnú samostatnú podnikateľskú činnosť v odbore,
- orientovať sa v právnych normách a predpisoch a posúdiť vhodné formy podnikania vo svojom odbore.

Obsah vzdelávania vedie žiakov k tomu, aby porozumeli základným vzťahom v trhovej ekonomike, čo rozumieme pod potrebami, statkami, službami, spotrebou a životnou úrovňou. Žiaci získavajú základné poznatky o výrobe, základných výrobných faktoroch a hospodárskom cykle. Oboznamujú sa s podstatou tovaru, formou a funkciou peňazí. Žiaci získavajú vedomosti o fungovaní trhu, subjektoch trhu, učia sa porozumieť základným prvkom trhu - ponuke, dopytu a cene a správne sa rozhodovať pri riešení marketingovej problematiky.

V 3. ročníku žiaci získajú prehľad o základných ekonomických pojmoch, vzťahoch medzi nimi, vývojom ekonomického myslenia a o pôsobení trhového mechanizmu.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

Po absolvovaní vzdelávacieho programu absolvent disponuje týmito kompetenciami:

a) Schopnosť tvorivo riešiť problémy

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

Absolvent má:

- zhodnotiť význam rozmanitých informácií, samostatne zhromažďovať informácie, vytriediť a využiť len tie, ktoré sú pre objasnenie problému najdôležitejšie,

- vedieť vybrať vhodné postupy pre realizáciu zvoleného riešenia a dodržiavať ho,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi.

b) Podnikateľské spôsobilosti

Tieto spôsobilosti umožňujú orientáciu na vlastné podnikanie, samo zamestnanosť, možnosť riadiť vlastné „životné portfóliá a pomáhajú vytvárať nové pracovné príležitosti. Sú to schopnosti prispôbiť sa zmenám na základe analýzy celospoločenských požiadaviek a budovať vlastnú profesijnú budúcnosť. Žiaci musia byť schopní využívať informačné toky, preberať zodpovednosť za prijaté rozhodnutia, rešpektovať podnikateľskú etiku. Tvorivé a inovatívne prístupy do ľudských zdrojov sú integrálnou súčasťou rozvoja spoločnosti založenej na vedomostiach. Tieto kompetencie vznikajú v kontexte socioekonomickej krízy a transformácie organizácie práce, ktorých dôsledkom je nový model riadenia.

Absolvent má:

- pochopiť podstatu a princíp podnikania, mať predstavu o základných právnych, ekonomických, administratívnych, osobnostných a etických aspektoch súkromného podnikania,
- mať prehľad o možnostiach uplatnenia na trhu práce v danom odbore, cieľavedomé a zodpovedne rozhodovať o svojej budúcej profesii a vzdelávacej ceste,

c) Spôsobilosť využívať informačné technológie

Tieto spôsobilosti pomáhajú žiakom rozvíjať základné zručnosti pri práci s osobným počítačom, internetom, využívať rôzne informačné zdroje a informácie v pracovnom a mimo pracovnom čase. Nová iniciatíva v oblasti elektronického vzdelávania (Elearning) si kladie za cieľ zvýšiť úroveň digitálnej gramotnosti žiakov. Efektívne využívanie informačných a komunikačných technológií, vrátane možnosti učenia sa formou on-line, výrazne prispeje k realizácii celoživotného vzdelávania pre ľudí rôzneho veku, k udržiavaniu identity komunity a vytváraniu možnosti virtuálnej komunikácie medzi lokálnymi komunitami aj na veľké vzdialenosti. Sú to teda schopnosti, ktoré umožňujú žiakom ich osobnostný rast, vlastné učenie a výkonnosť v práci.

Absolvent má:

- - vyhľadávať vhodné informačné zdroje a potrebné informácie,
- - komunikovať elektronickou poštou, využívať prostriedky online a offline komunikácie,
- - evidovať, triediť a uchovávať informácie tak, aby ich mohol využívať pri práci

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať strategické metódy a formy vyučovania:

Informačnoreceptívna - výklad, reproduktívna – rozhovor, heuristická - rozhovor, riešenie úloh. Z foriem sa využijú: frontálna výučba, frontálna a individuálna práca žiakov, skupinová práca žiakov, práca s knihou, demonštrácia a pozorovanie, samostatná tvorba a projektovanie ekonomických procesov.

Obsah výučby vychádza zo ŠVP „63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II“.

Hodnotenie:

Kľúč hodnotenia písomných prác:

Percentuálne vyjadrenie	Hodnotenie
100 - 85 %	výborný
84 - 70 %	chválitebný
69 - 45 %	dobrý
44 - 25 %	dostatočný

Kľúč hodnotenia praktických prác:

Percentuálne vyjadrenie	Hodnotenie
100 - 90 %	výborný
89 - 75 %	chválitebný
74 - 60 %	dobrý
59 - 30 %	dostatočný

25 a menej %	nedostatočný
--------------	--------------

29 a menej %	nedostatočný
--------------	--------------

Kľúč hodnotenia praktických prác vychádza z percentuálnej úrovne zvládnutia, konkrétnej praktickej činnosti. Praktická práca sa hodnotí okamžite po jej skončení alebo v jej priebehu.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní predmetu Ekonomika a podnikanie sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Úvod do ekonómie	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov, Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie
Vývoj ekonomického myslenia	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov, Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie
Základné ekonomické pojmy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov, Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie
Trh, trhový mechanizmus	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov, Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie
Mikroekonómia	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov, Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie
Podnikanie	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov, Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výchovné prostriedky	Ďalšie zdroje
Úvod do ekonómie	Hartmanová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre študijné odbory výrobného a nevýrobného zamerania, SPN 2004 Hartmanová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre študijné odbory SOU – zberka príkladov, 2006	Tabuľa Dataprojektor Počítač	Učebnica Vlastné učebné materiály	Internet Odborná literatúra

Vývoj ekonomického myslenia	Hartmanová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre študijné odbory výrobného a nevýrobného zamerania, SPN 2004 Hartmanová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre študijné odbory SOU – zberka príkladov, 2006	Tabuľa Dataprojektor Počítač	Učebnica Vlastné učebné materiály	Internet Odborná literatúra
Základné ekonomické pojmy	Hartmanová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre študijné odbory výrobného a nevýrobného zamerania, SPN 2004 Hartmanová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre študijné odbory SOU – zberka príkladov, 2006	Tabuľa Dataprojektor Počítač	Učebnica Vlastné učebné materiály	Internet Odborná literatúra
Banková sústava	Hartmanová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre študijné odbory výrobného a nevýrobného zamerania, SPN 2004 Hartmanová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre študijné odbory SOU – zberka príkladov, 2006	Tabuľa Dataprojektor Počítač	Učebnica Vlastné učebné materiály	Internet Odborná literatúra
Trh, trhový mechanizmus	Hartmanová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre študijné odbory výrobného a nevýrobného zamerania, SPN 2004 Hartmanová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre študijné odbory SOU – zberka príkladov, 2006	Tabuľa Dataprojektor Počítač	Učebnica Vlastné učebné materiály	Internet Odborná literatúra
Mikroekonómia	Hartmanová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre študijné odbory výrobného a nevýrobného zamerania, SPN 2004 Hartmanová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre študijné odbory SOU – zberka príkladov, 2006 Odborná literatúra Orbánová, D., Velichová, Ľ.: Maturujem z ekonomiky. SPN, 2009	Tabuľa Dataprojektor Počítač	Učebnica Vlastné učebné materiály	Internet Odborná literatúra
Podnikanie	Hartmanová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre študijné odbory výrobného a nevýrobného zamerania, SPN 2004 Hartmanová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre študijné odbory SOU – zberka príkladov, 2006 Odborná literatúra Orbánová, D., Velichová, Ľ.: Maturujem z ekonomiky. SPN, 2009	Tabuľa Dataprojektor Počítač	Učebnica Vlastné učebné materiály	Internet Odborná literatúra

ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Ekonomika a podnikanie				2 hod. týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku/Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Úvod do ekonómie	4	x	Žiak má:	Žiak:		
Oboznámenie s hodnotením žiaka v predmete podľa ŠKVP	1					
Charakteristika predmetu	1		Charakterizovať predmet ekonomika	Charakterizoval predmet ekonomika	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Ekonómia, ekonomika	1		Vysvetliť základné ekonomické pojmy ekonómia, ekonomika	Vysvetlil základné ekonomické pojmy ekonómia, ekonomika	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Systém ekonomických vied, makroekonómia, mikroekonómia	1		Porovnať rozdiely medzi mikroekonomiou a makroekonomiou	Porovnal rozdiely medzi mikroekonomiou a makroekonomiou	Písomné skúšanie	Písomná práca
Vývoj ekonomického myslenia	5		Žiak má:	Žiak:		
Predhistória ekonómie	1		Charakterizovať predhistóriu ekonómie	Charakterizoval predhistóriu ekonómie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Ekonomické myslenie v stredoveku, počiatky ekonomického myslenia	1		Popísať ekonomické myslenie v stredoveku, počiatky ekonomického myslenia	Popísal ekonomické myslenie v stredoveku, počiatky ekonomického myslenia	Písomné skúšanie	Písomná skupinová práca
Klasická ekonómia	1		Definovať klasickú ekonomiu	Definoval klasickú ekonomiu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Neoklasická ekonómia, marxistická ekonómia	1	manažment	Porovnať neoklasickú ekonomiu a marxistickú ekonomiu	Porovnal neoklasickú ekonomiu a marxistickú ekonomiu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Súčasný smery ekonomického myslenia	1		Uviesť súčasné smery ekonomického myslenia	Uviedol súčasné smery ekonomického myslenia	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Základné ekonomické pojmy	12		Žiak má:	Žiak:		
Potreby, druhy potrieb, ich uspokojovanie, spotreba	1		Definovať pojem potreba, vedieť členiť potreby a vedieť uviesť príklady	Definoval pojem potreba, vedieť členiť potreby a vedieť uviesť príklady	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Statky, druhy statkov	1		Definovať pojmy statky, vedieť ich členiť a vedieť uviesť príklady	Definoval pojmy statky, vedieť ich členiť a vedieť uviesť príklady	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Služby	1		Charakterizovať služby	Charakterizoval služby	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Tovar	1		Charakterizoval tovar a vysvetlil rozdiel medzi výrobkom a tovarom	Charakterizoval tovar a vysvetlil rozdiel medzi výrobkom a tovarom	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Deľba práce, životná úroveň	1		Popísať deľbu práce a porovnať životnú úroveň	Popísal deľbu práce a porovnať životnú úroveň	Písomné skúšanie	Písomná práca
Výroba, výrobné faktory	1		Definovať výrobu, vedieť popísať výrobné faktory	Definoval výrobu, vedieť popísať výrobné faktory	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výrobné vstupy a výstupy	1		Popísať výrobné vstupy a výstupy	Popísal výrobné vstupy a výstupy	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Peniaze, ich vývoj	1		Charakterizovať peniaze a ich vývoj	Charakterizoval peniaze a ich vývoj	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Funkcie peňazí	1		Vedieť charakterizovať funkcie a formy peňazí	Vedel charakterizovať funkcie a formy peňazí	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Súčasný formy peňazí	1		Uviesť súčasné formy peňazí	Uviedol súčasné formy peňazí	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Peňažné agregáty a peňažná masa	1		Charakterizovať peňažné agregáty	Vedel charakterizovať peňažné agregáty	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Motív držby peňazí	1		Vedieť charakterizovať držbu peňazí	Vedel charakterizovať držbu peňazí	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Banková sústava	7		Žiak má:	Žiak:		
Národná banka Slovenska	1		Charakterizovať Národnú banku Slovenska.	Vedel charakterizovať Národnú banku Slovenska.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Obchodné banky a ich činnosti	1		Vedieť vymenovať obchodné banky a ich činnosti	Vedel vymenovať obchodné banky a ich činnosti	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Vkladové operácie bánk	1		Uviesť vkladové operácie bánk	Uviedol vkladové operácie bánk	Písomné skúšanie	Písomná práca
Poskytnutie bankového úveru	1		Definovať za akých podmienok je možné poskytnúť bankový úver	Vedel definovať za akých podmienok je možné poskytnúť bankový úver.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Platobné karty a elektronické bankovníctvo	1		Vysvetliť platobné karty a elektronické bankovníctvo	Charakterizoval platobné karty a elektronické bankovníctvo	Písomné skúšanie	Písomná práca
Hypotekárny úver a spotrebný úver	1		Definovať hypotekárny úver a spotrebný úver	Vedel definovať hypotekárny úver a spotrebný úver	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Bankové riziká a ich druhy	1		Charakterizovať bankové riziká a ich druhy	Vymenoval bankové riziká a ich druhy	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Trh, trhový mechanizmus	14		Žiak má:	Žiak:		
Základné ekonomické otázky – zákon vzácnosti	1		Vymenovať základné ekonomické otázky, definovať zákon vzácnosti	Vymenoval základné ekonomické otázky, definovať zákon vzácnosti	Písomné skúšanie	Písomná práca
Trh, typy trhov	1		Charakterizovať trh a vymenovať typy trhov	Charakterizoval trh a vymenovať typy trhov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Subjekty trhu	1		Popísať subjekty trhu	Popísal subjekty trhu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Trhový mechanizmus	1		Vysvetliť trhový mechanizmus	Vysvetlil trhový mechanizmus	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Dopyt, zákon dopytu	1		Definovať dopyt, zákon dopytu	Definoval dopyt, zákon dopytu	Písomné skúšanie	Písomná skupinová práca
Krivka dopytu	1	marketing	Graficky znázorniť krivku dopytu	Graficky znázornil krivku dopytu	Písomné skúšanie	Písomná skupinová práca
Ponuka, zákon ponuky	1		Definovať ponuku, zákon ponuky	Definoval ponuku, zákon ponuky	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Krivka ponuky	1		Graficky znázorniť krivku ponuky	Graficky znázornil krivku ponuky	Písomné skúšanie	Písomná skupinová práca
Trhová rovnováha, rovnovážna cena	1		Graficky znázorniť fungovanie trhovej rovnováhy, rovnovážnej ceny	Graficky znázornil fungovanie trhovej rovnováhy, rovnovážnej ceny	Písomné skúšanie	Písomná skupinová práca
Faktory určujúce posuny krivky	1		Vysvetliť faktory určujúce posuny krivky	Vysvetlil faktory určujúce posuny krivky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Konkurencia, formy konkurencie, štruktúra trhu	1		Vysvetliť význam konkurencie pre hospodársky rozvoj	Vysvetlil význam konkurencie pre hospodársky rozvoj	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Dokonalá konkurencia	1		Charakterizovať dokonalá konkurenciu	Charakterizoval dokonalá konkurenciu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Nedokonalá konkurencia	1		Popísať nedokonalú konkurenciu	Popísal nedokonalú konkurenciu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Oligopol, monopol	1		Definovať oligopol, monopol	Definoval oligopol, monopol	Písomné skúšanie	Písomná práca
Mikroekonómia	6		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika podniku, jeho ekonomická samostatnosť a právna subjektivita, okolie podniku	1		Charakterizovať podnik a vysvetliť postavenie podniku	Charakterizoval podnik a vysvetliť postavenie podniku	Ústne , skúšanie	Ústne odpovede
Funkcie podniku	1		Vedieť klasifikovať funkcie podniku	Vedel klasifikovať funkcie podniku	Ústne , skúšanie	Ústne odpovede
Charakterizujte typy podnikov podľa vybraných kritérií	1		Vedieť klasifikovať podniky	Vedel klasifikovať podniky	Ústne , skúšanie	Ústne odpovede
Klasifikácia podnikov z hľadiska veľkosti, , predmetu činnosti	1		Vedieť klasifikovať podniky	Vedel klasifikovať podniky	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Založenie a vznik podniku	1		Popísať založenie a vznik podniku	Popísal založenie a vznik podniku	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Zrušenie a zánik podnik	1		Popísať zrušenie a zánik podniku	Popísal zrušenie a zánik podniku	Písomné skúšanie	Písomná práca
Podnikanie	18		Žiak má:	Žiak:		
Podstata podnikania	1		Vysvetliť podstatu podnikania,	Vysvetlil podstatu podnikania,	Ústne , skúšanie	Ústne odpovede
Znaky a predpoklady podnikania,	1		Vymenovať znaky a predpoklady podnikania	Vymenoval znaky a predpoklady podnikania	Ústne , skúšanie	Ústne odpovede
Oblasti podnikania	1		Vymenovať oblasti podnikania	Vymenoval oblasti podnikania	Ústne , skúšanie	Ústne odpovede
Fyzická osoba a Právnická osoba	1		Charakterizovať fyzickú osobu Charakterizovať právnickú osobu	Charakterizoval fyzickú osobu Charakterizoval právnickú osobu	Ústne , skúšanie	Ústne odpovede
Právne formy podnikania,	1		Vymenovať právne formy podnikania,	Vymenoval právne formy podnikania,	Písomné skúšanie	Písomná práca
Podnikateľský zámer a podnikateľský plán	1	marketing	Charakterizovať podnikateľský zámer a podnikateľský plán.	Vymenovať podnikateľský zámer a podnikateľský plán.	Ústne , skúšanie	Ústne odpovede
Rozdiel medzi založením a vznikom podniku a zrušením a zánikom podniku	1		Uviesť rozdiel medzi založením a vznikom podniku a rozdiel medzi zrušením a zánikom podniku	Vedel uviesť rozdiel medzi založením a vznikom podniku a rozdiel medzi zrušením a zánikom podniku	Ústne , skúšanie	Ústne odpovede

Živnostenské podnikanie,	1		Charakterizovať živnostenské podnikanie,	Charakterizoval živnostenské podnikanie,	Písomné skúšanie	Písomná práca
Druhy živností	1		Uviesť druhy živností	Uviedol druhy živností	Písomné skúšanie	Písomná práca
Obchodné spoločnosti	1		Uviesť formy obchodných spoločnosti,	Uviedol formy obchodných spoločnosti,	Písomné skúšanie	Písomná práca
Kapitálové, osobné spoločnosti	1		Uviesť rozdiel medzi kapitálovými a osobnými spoločnosťami	Uviedol rozdiel medzi kapitálovými a osobnými spoločnosťami	Písomné skúšanie	Písomná práca
Verejná obchodná spoločnosť	1		Vedieť charakterizovať: Verejná obchodná spoločnosť	Vedel charakterizovať: Verejná obchodná spoločnosť	Písomné skúšanie	Písomná práca
Komanditná spoločnosť	1		Vedieť charakterizovať Komanditnú spoločnosť	Vedel charakterizovať Komanditnú spoločnosť	Písomné skúšanie	Písomná práca
Akciová spoločnosť	1		Vedieť charakterizovať Akciová spoločnosť	Vedel charakterizovať Akciová spoločnosť	Písomné skúšanie	Písomná práca
Spoločnosť s ručením obmedzeným	1		Vedieť charakterizovať Spoločnosť s ručením obmedzeným	Vedel charakterizovať Spoločnosť s ručením obmedzeným	Písomné skúšanie	Písomná práca
Družstvá	1		Vedieť charakterizovať Družstvá	Vedel charakterizovať Družstvá	Písomné skúšanie	Písomná práca
Štátny podnik	1		Vedieť charakterizovať Štátny podnik	Vedel charakterizovať Štátny podnik	Písomné skúšanie	Písomná práca
Osobitné formy podnikania	1		Vedieť charakterizovať Osobitné formy podnikania	Vedel charakterizovať Osobitné formy podnikania	Písomné skúšanie	Písomná práca

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní predmetu Ekonomika a podnikanie sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Hospodárska politika štátu	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov, Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie
Vecné stránky činnosti podniku	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov, Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie
Ekonomická stránka činnosti podniku	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov, Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie
Odbytová činnosť podniku	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov, Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie
Personálna činnosť podniku	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov, Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie
Daňová sústava	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov, Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie
Poisťovníctvo	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov, Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie
Inflácia a nezamestnanosť	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov, Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie

Učebné zdroje:

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Hospodárska politika štátu	Hartmanová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre študijné odbory výrobného a nevýrobného zamerania, SPN 2004 Hartmanová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre študijné odbory SOU – zberka príkladov, 2006	Tabuľa Dataprojektor Počítač	Učebnica Vlastné učebné materiály	Internet Odborná literatúra
Vecné stránky činnosti podniku	Hartmanová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre študijné odbory výrobného a nevýrobného zamerania, SPN 2004 Hartmanová E., Jakubeková	Tabuľa Dataprojektor Počítač	Učebnica Vlastné učebné materiály	Internet Odborná literatúra

	M.: Ekonomika pre študijné odbory SOU – zbierka príkladov, 2006			
Ekonomická stránka činnosti podniku	Hartmanová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre študijné odbory výrobného a nevýrobného zamerania, SPN 2004 Hartmanová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre študijné odbory SOU – zbierka príkladov, 2006	Tabuľa Dataprojektor Počítač	Učebnica Vlastné učebné materiály	Internet Odborná literatúra
Odbytová činnosť podniku	Hartmanová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre študijné odbory výrobného a nevýrobného zamerania, SPN 2004 Hartmanová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre študijné odbory SOU – zbierka príkladov, 2006	Tabuľa Dataprojektor Počítač	Učebnica Vlastné učebné materiály	Internet Odborná literatúra
Personálna činnosť podniku	Hartmanová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre študijné odbory výrobného a nevýrobného zamerania, SPN 2004 Hartmanová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre študijné odbory SOU – zbierka príkladov, 2006	Tabuľa Dataprojektor Počítač	Učebnica Vlastné učebné materiály	Internet Odborná literatúra
Daňová sústava	Hartmanová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre študijné odbory výrobného a nevýrobného zamerania, SPN 2004 Hartmanová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre študijné odbory SOU – zbierka príkladov, 2006 Odborná literatúra Orbánová, D., Velichová, Ľ.: Maturujem z ekonomiky. SPN, 2009	Tabuľa Dataprojektor Počítač	Učebnica Vlastné učebné materiály	Internet Odborná literatúra
Poisťovníctvo	Hartmanová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre študijné odbory výrobného a nevýrobného zamerania, SPN 2004 Hartmanová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre študijné odbory SOU – zbierka príkladov, 2006 Odborná literatúra Orbánová, D., Velichová, Ľ.: Maturujem z ekonomiky. SPN, 2009	Tabuľa Dataprojektor Počítač	Učebnica Vlastné učebné materiály	Internet Odborná literatúra
Inflácia a nezamestnanosť	Hartmanová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre študijné odbory výrobného a nevýrobného zamerania, SPN 2004 Hartmanová E., Jakubeková M.: Ekonomika pre študijné odbory SOU – zbierka príkladov, 2006 Odborná literatúra Orbánová, D., Velichová, Ľ.: Maturujem z ekonomiky. SPN, 2009	Tabuľa Dataprojektor Počítač	Učebnica Vlastné učebné materiály	Internet Odborná literatúra

ROČNÍK: TRETÍ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Ekonomika a podnikanie				2 hod. týždenne, spolu 60 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku/Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Hospodárska politika štátu	5	x	Žiak má:	Žiak:		
Oboznámenie s hodnotením žiaka v predmete podľa ŠkVP	1					
Úlohy štátu v ekonomike	1		Charakterizovať úlohu štátu v ekonomike	Vedel charakterizovať úlohu štátu v ekonomike	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Hospodárska politika, jej typy a ciele	1		Vymenovať funkcie štátu z hľadiska ekonomiky Charakterizovať hospodársku politiku a jej nástroje	Vymenoval funkcie štátu z hľadiska ekonomiky Charakterizoval hospodársku politiku a jej nástroje	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Charakterizovanie monetárnej a fiškálnej politiky	1		Vysvetliť ekonomické pojmy monetárna a fiškálna politika	Vysvetlil základné ekonomické pojmy monetárna a fiškálna politika	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Štátny rozpočet	1		Charakterizovať štátny rozpočet	Vedel charakterizovať štátny rozpočet	Písomné skúšanie	Písomná práca
Vecné stránky činnosti podniku	6		Žiak má:	Žiak:		
Majetok podniku	1	účtovníctvo	Charakterizovať majetok podniku.	Vedel pomenovať majetok podniku	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Členenie dlhodobého majetku	1		Popísať členenie dlhodobého majetku podniku	Popísal členenie dlhodobého majetku podniku	Písomné skúšanie	Písomná skupinová práca
Obstarávanie a oceňovanie dlhodobého majetku	1		Definovať obstaranie a oceňovanie dlhodobého majetku	Definoval obstaranie a oceňovanie dlhodobého majetku	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Opotrebenie a odpisovanie dlhodobého majetku	1		Definovať druhy opotrebenia dlhodobého majetku. Definovať spôsoby odpisovania dlhodobého majetku.	Definoval druhy opotrebenia dlhodobého majetku. Definoval spôsoby odpisovania dlhodobého majetku.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Krátkodobý majetok a jeho členenie	1		Vedieť členenie krátkodobého majetku podniku	Vedel členenie krátkodobého majetku podniku	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Inventúra a inventarizácia majetku, vlastného imania a záväzkov	1		Vysvetliť pojem inventúra a inventarizácia majetku.	Vysvetlil pojem inventúra a inventarizácia majetku	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Ekonomická stránka činnosti podniku	8		Žiak má:	Žiak:		
Ekonomické prostredie podniku	1		Definovať pojem ekonomické prostredie podniku	Definovať pojem ekonomické prostredie podniku	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Náklady, rozdiel medzi nákladmi a výdavkami	1		Charakterizovať, čo sú náklady a vysvetliť rozdiel medzi nákladmi a výdavkami	Charakterizoval, čo sú náklady a vysvetlil rozdiel medzi nákladmi a výdavkami	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Členenie nákladov	1		Popísať členenie nákladov	Popísal členenie nákladov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Výnosy	1		Definovať výnosy podniku a prerozdelenie výnosov.	Definoval výnosy podniku a prerozdelenie výnosov.	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Výsledok hospodárenia	1		Popísať výsledok hospodárenia	Popísal výsledok hospodárenia	Písomné skúšanie	Písomná práca
Financovanie podniku	1		Definovať financovanie podniku	Definoval financovanie podniku	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Cena, tvorba cien	1	marketing	Popísať, čo rozumieme pod pojmom cena a definovať, čo ovplyvňuje tvorbu cien.	Popísal, čo rozumieme pod pojmom cena a definoval, čo ovplyvňuje tvorbu cien.	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Regulácia cien, zákon o cenách	1		Charakterizovať zákon o cenách a reguláciu cien	Charakterizoval zákon o cenách a reguláciu cien	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Odbytová činnosť podniku	6		Žiak má:	Žiak:		
Zásobovanie, podstata, ciele, význam	1		Charakterizovať význam zásobovania, podstatu, význam a ciele zásobovania	Charakterizoval význam zásobovania, podstatu, význam a ciele zásobovania	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Obstaranie, evidencia a skladovanie zásob	1		Vedieť vymenovať spôsoby obstarania, evidencie a skladovania zásob	Vedel vymenovať spôsoby obstarania, evidencie a skladovania zásob	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výroba, druhy výrobných procesov z vybraných hľadísk	1		Definovať výrobu a uviesť druhy výrobných procesov z vybraných hľadísk	Definoval výrobu a uviedol druhy výrobných procesov z vybraných hľadísk	Písomné skúšanie	Písomná práca
Typy výroby a zákonitosti výrobného procesu	1		Vymenovať typy a zákonitosti výrobného procesu	Vymenoval typy a zákonitosti výrobného procesu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Výrobná kapacita a výpočet výrobnej kapacity	1		Definovať výrobnú kapacitu a vedieť vzorec na výpočet výrobnej kapacity	Definoval výrobnú kapacitu a vedel vzorec na výpočet výrobnej kapacity	Písomné skúšanie	Písomná práca
Podstata odbytu a základné teórie odbytu	1		Pomenovať podstatu odbytu a základné teórie odbytu	Pomenoval podstatu odbytu a základné teórie odbytu	Ústne skúšanie	Ústne skúšanie
Personálna činnosť podniku	14		Žiak má:	Žiak:		
Personálne plánovanie	1	manažment	Definovať personálne plánovanie. Vymenovať časti personálneho plánu.	Definoval personálne plánovanie. Vymenoval časti personálneho plánu.	Písomné skúšanie	Písomná práca
Stanovenie potreby zamestnancov	1		Definovať potreby zamestnancov	Definoval potreby zamestnancov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Rozmiestnenie zamestnancov	1		Popísať rozmiestnenie zamestnancov v podniku	Popísal rozmiestnenie zamestnancov v podniku	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Získavanie a výber zamestnancov	1		Definovať získavanie a výber zamestnancov	Definoval získavanie a výber zamestnancov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Vzdelávanie zamestnancov	1		Definovať potrebu vzdelávania zamestnancov	Definoval potrebu vzdelávania zamestnancov	Písomné skúšanie	Písomná skupinová práca
Vznik pracovného pomeru	1		Popísať vznik pracovného pomeru	Popísal vznik pracovného pomeru	Písomné skúšanie	Písomná skupinová práca
Náležitosti pracovnej zmluvy	1		Definovať, čo musí obsahovať pracovná zmluva	Definoval, čo musí obsahovať pracovná zmluva	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Skončenie pracovného pomeru	1		Popísať, kedy a za akých podmienok je ukončenie pracovného pomeru	Popísal, kedy a za akých podmienok je ukončenie pracovného pomeru	Písomné skúšanie	Písomná skupinová práca
Pracovný čas a doba odpočinku	1		Definovať pracovný čas a doba odpočinku	Definoval pracovný čas a doba odpočinku	Písomné skúšanie	Písomná skupinová práca
Dovolenka a sociálna starostlivosť o zamestnanca	1		Vysvetliť pojem dovolenka a sociálna starostlivosť o zamestnanca	Vysvetlil pojem dovolenka a sociálna starostlivosť o zamestnanca	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Pracovný poriadok	1				Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Mzda a jednotlivé mzdové formy	1		Charakterizovať mzdu a jednotlivé mzdové formy	Charakterizoval mzdu a jednotlivé mzdové formy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výpočet časovej, úkolovej a podielovej mzdy	1		Vysvetliť výpočet časovej, úkolovej a podielovej mzdy	Vysvetlil výpočet časovej, úkolovej a podielovej mzdy	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Zdravotné poistenie a sociálne poistenie	1		Charakterizovať zdravotné a sociálne poistenie	Charakterizoval zdravotné a sociálne poistenie	Písomné skúšanie	Písomná práca
Daňová sústava	6		Žiak má:	Žiak:		
Daň a daňové zásady	1		Charakterizovať daň a daňové zásady	Charakterizoval daň a daňové zásady	Ústne , skúšanie	Ústne odpovede
Druhy daní podľa viacerých hľadísk	1		Vedieť klasifikovať druhy daní podľa viacerých hľadísk	Vedieť klasifikovať druhy daní podľa viacerých hľadísk	Ústne , skúšanie	Ústne odpovede
Daňová sústava	1		Charakterizovať daňovú sústavu	Charakterizoval daňovú sústavu	Ústne , skúšanie	Ústne odpovede
Daň z príjmov a výpočet dane z príjmu zamestnanca	1		Vysvetliť priamu daň - daň z príjmov	Vysvetlil priamu daň - daň z príjmov	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Miestne dane a daň z pridanej hodnoty	1		Vymenovať miestne poplatky a daň z pridanej hodnoty	Vymenoval miestne poplatky a daň z pridanej hodnoty	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Uplatnenie DPH v daňovom systéme SR	1	účtovníctvo	Vysvetliť uplatnenie DPH v daňovom systéme SR	Vysvetlil uplatnenie DPH v daňovom systéme SR	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Poistovníctvo	10		Žiak má:	Žiak:		
Poistný trh a poistné riziko	1		Vysvetliť poistný trh a poistné riziko	Vysvetlil poistný trh a poistné riziko	Ústne , skúšanie	Ústne odpovede
Poistenie, funkcia a význam	1		Charakterizovať poistenie, funkcie poistenia, význam poistenia	Charakterizoval poistenie, funkcie poistenia, význam poistenia	Ústne , skúšanie	Ústne odpovede
Poistný vzťah a subjekty poistného vzťahu	1		Definovať poistný vzťah a subjekty poistného vzťahu	Definoval poistný vzťah a subjekty poistného vzťahu	Ústne , skúšanie	Ústne odpovede
Klasifikácia poistenia z viacerých hľadísk	1		Charakterizovať klasifikáciu poistenia z viacerých hľadísk	Charakterizoval klasifikáciu poistenia z viacerých hľadísk	Ústne , skúšanie	Ústne odpovede
Životné poistenie jeho význam a druhy poistenia	1		Vysvetliť pojem životné poistenie jeho význam a druhy poistenia	Vysvetlil pojem životné poistenie jeho význam a druhy poistenia	Písomné skúšanie	Písomná práca
Kapitálové a investičné životné poistenie	1		Charakterizovať kapitálové a investičné životné poistenie	Vymenovať podnikateľský zámer a podnikateľský plán.	Ústne , skúšanie	Ústne odpovede

Neživotné poistenie, jeho význam a druhy	1		Uviesť význam neživotného poistenia a vymenovať druhy neživotného poistenia	Uvedol význam neživotného poistenia a vymenoval druhy neživotného poistenia	Ústne , skúšanie	Ústne odpovede
Sociálne poistenie jeho druhy a subjekty	1		Charakterizovať sociálne poistenie jeho druhy a subjekty	Charakterizoval sociálne poistenie jeho druhy a subjekty	Písomné skúšanie	Písomná práca
Dôchodkový systém SR	1		Vysvetliť dôchodkový systém SR	Vysvetlil dôchodkový systém SR	Písomné skúšanie	Písomná práca
Zdravotné poistenie	1		Charakterizovať zdravotné poistenie	Charakterizoval zdravotné poistenie	Písomné skúšanie	Písomná práca
Inflácia a nezamestnanosť	5		Žiak má:	Žiak:		
Inflácia a spôsoby jej merania	1		Vysvetliť pojem inflácia a poukázať na spôsob merania inflácie	Vysvetlil pojem inflácia a poukázal na spôsob merania inflácie	Ústne , skúšanie	Ústne odpovede
Druhy inflácií z viacerých hľadísk	1		Vymenovať druhy inflácií z viacerých hľadísk	Vymenoval druhy inflácií z viacerých hľadísk	Ústne , skúšanie	Ústne odpovede
Príčiny a dôsledky inflácie	1		Zdôvodniť príčiny a dôsledky inflácie	Zdôvodnil príčiny a dôsledky inflácie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Nezamestnanosť a členenie obyvateľstva z hľadiska pracovnej sily	1		Definovať nezamestnanosť a členenie obyvateľstva z hľadiska pracovnej sily	Definoval nezamestnanosť a členenie obyvateľstva z hľadiska pracovnej sily	Písomné skúšanie	Písomná práca
Nezamestnanosť a formy nezamestnanosti podľa situácie na trhu práce	1		Definovať nezamestnanosť a formy nezamestnanosti podľa situácie na trhu práce	Definoval nezamestnanosť a formy nezamestnanosti podľa situácie na trhu práce	Písomné skúšanie	Písomná práca

15.2.2 Úvod do sveta práce

Názov predmetu	Úvod do sveta práce
Časový rozsah výučby	1 hodiny týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín
Ročník	tretí
Kód a názov študijného odboru	6445 H kuchár / kuchárka
Vyučovací jazyk	Slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Predmet úvod do sveta práce v študijnom odbore 63 52 M obchod a podnikanie svojim obsahom nadväzuje na učivo z predmetu ekonomika, rozvíja, rozširuje a prehľbuje ho. Jeho obsah štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtémy)

Voliteľný vyučovací predmet úvod do sveta práce zahŕňa učivo o základných pojmoch vo svete práce (práca, povolania, zamestnanie, pracovné miesto, pracovná úspešnosť a profesijný rast) o voľbe povolania. Obsahové okruhy vzdelávacej oblasti ekonomické vzdelávanie vymedzujú učivo spoločné pre všetky skupiny odborov bez ohľadu na ich profiláciu. Oblasť má medzi predmetový charakter, dopĺňa vedomosti a zručnosti žiaka, získané v ďalších odborných zložkách vzdelávania o najdôležitejšie poznatky a zručnosti súvisiace s jeho uplatnením vo svete práce. Tie by mu mali pomôcť pri rozhodovaní o ďalšej profesijnej a vzdelávacej orientácii, pri vstupe na trh práce a pri uplatňovaní pracovných práv.

Jedným zo základných cieľov vymedzených touto vzdelávacou oblasťou je príprava takého absolventa, ktorý má nielen určitý odborný profil, ale ktorý sa vďaka nemu dokáže tiež úspešne presadiť na trhu práce i v živote.

Obsahom ekonomického vzdelávania, ktoré je vymedzené touto vzdelávacou oblasťou smeruje do dvoch základných oblastí: ekonomika a svet práce. Obsahom vzdelávacej oblasti ekonomika je poskytnúť žiakovi základné odborné poznatky o ekonomických pojmoch a vzťahoch, základoch makroekonómie, ekonomike podniku, efektívnom a hospodárnom správaní a naučiť ich praktickej realizácii v odbore. Súčasťou tejto oblasti je aj získanie základnej orientácie v právnej problematike vzťahujúcej sa k odboru

V oblasti svet práce je vybaviť žiaka vedomosťami a kompetenciami, ktoré mu pomôžu optimálne využiť svoje osobnostné a odborné predpoklady pre úspešné uplatnenie na trhu práce a pre budovanie profesijnej kariéry.

V rámci okruhu svet práce je žiak vedený k poznaniu významu vzdelania pre uplatnenie na trhu práce, uvedomuje si dôležitosť práce ako zdroja tvorby hodnôt, nástroja ekonomického zabezpečia rodiny i prostriedku vlastnej seberealizácie. Žiak ďalej získava základné vedomosti a zručnosti v oblasti pracovnoprávných vzťahov, učí sa racionálne ekonomicky uvažovať i konať, je vedený k uvedomovaniu si zodpovednosti za vlastnú prácu, vo vzťahu k vlastnej osobe i vo vzťahu k svojmu zamestnávateľovi. Absolvent poznáva práva zamestnanca a vie tieto práva uplatňovať legitímnymi prostriedkami, chápe spoločenskú funkciu sociálnej pomoci a vie postupovať pri jej nárokovani. Žiak rozmýšľa o vzťahu medzi nadobúdaním hmotných statkov a zmyslom života, vie chrániť svoj majetok a uplatňuje vo svojom ekonomickom konaní princípy všeobecnej morálky.

Stále sa vyvíjajúca legislatíva a vzťahy na ekonomickom trhu i na trhu práce vyžadujú, aby absolvent dokázal teoretické vedomosti aplikovať v praxi. Preto kladie táto vzdelávacia oblasť veľký dôraz na praktickú aplikáciu získaných zručností, ktoré žiak získava riešením modelových situácií a prácou s autentickými materiálmi, s ktorými sa bežne stretne v médiách. To predpokladá schopnosť používať moderné informačné technológie, bez ktorých sa v súčasnom svete práce nezaobíde. Pretože je v tejto oblasti kontakt s realitou veľmi významný, môžu byť súčasťou ekonomického vzdelávania i besedy s prizvanými odborníkmi

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu úvod do sveta práce patria exkurzie na Úrade práce s ktorým škola dobre spolupracuje. Mnohé poznatky z predmetu sú

zaznamenané na videu alebo CD nosičoch, preto využitie počítačov a internetu tiež predstavuje možnosti simulácie experimentov.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom v oblasti svet práce je vybaviť žiaka vedomosťami a kompetenciami, ktoré mu pomôžu optimálne využiť svoje osobnostné a odborné predpoklady pre úspešné uplatnenie na trhu práce a pre budovanie profesijnej kariéry.

Vo vyučovacom predmete Úvod do sveta práce sa v niektorých tematických celkoch môže spomenúť, historické a kultúrne dedičstvo svojho kraja.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

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:

- logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- porovnať formálne a neformálne pravidlá, zákonitosti, predpisy, sociálne normy, morálne zásady, vlastné a celospoločenské očakávania v systéme, v ktorom existuje,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- definovať svoje ciele a prognózy,
- určiť zdroje osobného a spoločenského života a ich očakávaný vývoj,
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.

Metódy a formy na rozvíjanie kľúčových kompetencií

Vyučovacie metódy

- → podľa prameňa poznania a typu poznatkov, pri ktorých je kladený dôraz na didaktický aspekt,
- → podľa aktivity a samostatnosti žiakov, ktoré vychádzajú z psychologického aspektu
- → podľa myšlienkových operácií v ktorých kladie dôraz na logický aspekt
- – porovnávanie, analyzovanie, syntetizovanie, dedukovanie, zovšeobecňovanie, selektovanie, zatriedňovanie,
- → podľa fáz výučby, úvodnej, expozičnej, fixačnej a hodnotiacej fázy,
- → podľa foriem výučby a prostriedkov, ktorých podstatu tvorí organizačný aspekt,

Formy vyučovania

- → práca v laboratóriu
- → pozorovanie predmetov a javov
- → predvádzanie predmetov, modelov, pokusov, činností
- → samostatná práca žiakov
- → nové inovatívne metódy vyučovania

Odborné kompetencie

Požadované vedomosti

Absolvent vie:

- aplikovať základné právne poznatky pri podnikaní a to v právnych, pracovnoprávnych a občianskych vzťahoch,
- používať informačno-komunikačné technológie, pracovné návody

Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- - riadiť, usmerňovať a kontrolovať procesy výroby, služieb vo vlastnej podnikateľskej činnosti, na vyčlenených pracoviskách podľa pokynov v službách na vidieku,
- - vykonávať kvalifikovane odborné práce, racionálne riešiť problémové situácie,
- - postupovať v súlade s normami, parametrami požadovanej kvality procesov, výrobkov alebo služieb,

Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje:

- - dôslednosťou a zodpovednosťou pri riešení pracovných povinností,
- - samostatnosťou pri práci, samostatným riešením bežných úloh,
- - schopnosťou integrácie a adaptability,
- - organizačnými a komunikatívnymi vlastnosťami,
- - prispôsobivosťou v nových pracovných podmienkach,
- - vhodným sociálnym správaním a prejavmi,
- - sebadisciplínou a mobilitou,
- - potrebnou dávkou sebadôvery a pozitívnym prístupom k povinnostiam.

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- - vysvetliť základné pojmy pracovného práva
- - práca, povolanie, zamestnanie, pracovné miesto, fyzická a právnická osoba,
- - charakterizovať základné povinnosti zamestnávateľa a zamestnanca po vzniku pracovného pomeru,
- - vypracovať osobnú prípravu na prijímací pohovor v slovenskom a cudzom jazyku,
- - porovnať profesijnú ponuku na slovenskom i európskom trhu práce a pružne na ňu reagovať ďalším vzdelávaním,

Obsahové štandardy

Svet práce

Obsah učiva vedie žiaka k osvojeniu základných pojmov pracovného práva a k porozumeniu pracovnoprávnych vzťahov. Vzdelávanie pripravuje žiaka pre svet práce z hľadiska domácich, európskych i mimoeurópskych možností. Učivo sa zameriava na rozvoj schopností žiaka v oblasti osobného manažmentu. Vo vzdelávacom procese sa súčasne formujú a rozvíjajú schopnosti racionálneho a efektívneho správania a zodpovednosti za vlastnú prácu. Žiak sa učí porozumieť základným atribútom trhu práce, získa vedomosti o ponuke a dopyte po pracovných miestach, naučí sa, ako sa uchádzať o zamestnanie a osvojí si náležitosti súvisiace s pracovným pomerom. Získava informácie o dôležitosti rozširovania nadobudnutých vedomostí a zručností cestou celoživotného vzdelávania, ako základu jeho osobnostného a kariérového rozvoja.

1. Voľba povolania
2. Medzinárodný trh práce
3. Osobný manažment

4. Pracovné právo
5. Bezpečnosť pri práci

Popis obsahových štandardov

Voľba povolania

Obsah vzdelávania zahŕňa učivo o základných pojmoch vo svete práce (práca, povolanie, zamestnanie, pracovné miesto, pracovná úspešnosť a profesijný rast), o voľbe povolania, hodnotení vlastných schopností, vzdelávaní a príprave podľa voľby povolania. Žiaci sa učia ako sa uchádzať o zamestnanie (hľadanie zamestnania, písomné materiály uchádzača o zamestnanie, telefonická komunikácia, spôsob prezentácie u potenciálneho zamestnávateľa)

Pracovné právo

Žiaci sa naučia porozumieť pracovným podmienkam vzniku, zmeny a zániku pracovného pomeru. Okruh ďalej učí žiakov o uzatváraní pracovnej zmluvy, o druhoch pracovného pomeru, zmene pracovných podmienok, skončení pracovného pomeru, o právach a povinnostiach účastníkov pracovnoprávných vzťahov (pracovný čas a čas odpočinku, mzda, prekážky v práci).

Bezpečnosť práce

Učivo sa zameriava na bezpečnosť práce, charakteristiku negatívnych udalostí (pracovný úraz, choroba z povolania a iné poškodenia zdravia z práce), povinnosti zamestnávateľa v oblasti BOZP. Žiaci sa učia právam a povinnostiam zamestnanca z hľadiska BOZP.

Všeobecné pokyny hodnotenia

Žiak splnil požiadavky klasifikácie z daného predmetu za príslušné klasifikačné obdobie, ak:

- absolvoval minimálne 70% vyučovacích hodín
- bol hodnotený minimálne z jednej ústnej odpovede
- odovzdal všetky predpísané zadania - absolvoval všetky predpísané didaktické testy, ktoré sa hodnotia nasledovnou klasifikačnou stupnicou:

Kľúč hodnotenia písomných prác:

Percentuálne vyjadrenie	Hodnotenie
100 - 85 %	výborný
84 - 70 %	chválitebný
69 - 45 %	dobry
44 - 25 %	dostatočný
25 a menej %	nedostatočný

Kľúč hodnotenia praktických prác:

Percentuálne vyjadrenie	Hodnotenie
100 - 90 %	výborný
89 - 75 %	chválitebný
74 - 60 %	dobry
59 - 30 %	dostatočný
29 a menej %	nedostatočný

Kľúč hodnotenia praktických prác vychádza z percentuálnej úrovne zvládnutia, konkrétnej praktickej činnosti. Praktická práca sa hodnotí okamžite po jej skončení alebo v jej priebehu.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní predmetu Úvod do sveta práce sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Úvod do pracovného práva	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov, Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie

Svet práce a trh práce	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov, Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie
Ako sa uchádzať o zamestnanie	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov, Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie
Pracovný pomer	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov, Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie
Pracovný čas . pracovné voľno, dovolenka, prekážky práci	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov, Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov, Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Úvod do pracovného práva	Ing. J. Krošláková,Mgr. Marta Palkovičová, Ing. J. Adrisová, Ing. E. Biznárová: Úvod do sveta práce pre stredné školy, SPN- Mladé letá, s.r.o. Sasinková 5, Bratislava 2006	Tabuľa Dataprojektor PC a	Učebnica Zákonník práce	Internet Odborné časopisy Tlač
Svet práce a trh práce	Ing. J. Krošláková,Mgr. Marta Palkovičová, Ing. J. Adrisová, Ing. E. Biznárová: Úvod do sveta práce pre stredné školy, SPN- Mladé letá, s.r.o. Sasinková 5, Bratislava 2006	Tabuľa Dataprojektor PC	Učebnica Zákonník práce	Internet Odborné časopisy Tlač
Ako sa uchádzať o zamestnanie	Ing. J. Krošláková,Mgr. Marta Palkovičová, Ing. J. Adrisová, Ing. E. Biznárová: Úvod do sveta práce pre stredné školy, SPN- Mladé letá, s.r.o. Sasinková 5, Bratislava 2006	Tabuľa Dataprojektor PC	Učebnica Zákonník práce	Internet Odborné časopisy Tlač
Pracovný pomer	Ing. J. Krošláková,Mgr. Marta Palkovičová, Ing. J. Adrisová, Ing. E. Biznárová: Úvod do sveta práce pre stredné školy, SPN- Mladé letá, s.r.o. Sasinková 5, Bratislava 2006. Doc. Ing. R. Šlosár, CSc. Ing. S. Búrová, Ing. Ľ. Fabová, doc. Ing. J. Lisý, CSc. : Základy ekonómie a ekonomiky pre stredné školy , vydalo SPN Sasinková 5, Bratislava 1995	Tabuľa Dataprojektor PC	Učebnica Zákonník práce	Internet Odborné časopisy Tlač

Pracovný čas . pracovné voľno, dovolenka, prekážky práci	Ing. J. Krošlákova,Mgr. Marta Palkovičová, Ing. J. Adrisová, Ing. E. Biznárová: Úvod do sveta práce pre stredné školy, SPN- Mladé letá, s.r.o. Sasinková 5, Bratislava 2006. Doc. Ing. R. Šlosár,CSc. Ing. S. Búrová, Ing. L. Fabová, doc. Ing. J. Lisý, CSc. : Základy ekonómie a ekonomiky pre stredné školy , vydalo SPN Sasinková 5, Bratislava 1995	Tabuľa Dataprojektor PC	Učebnica Zákonník práce	Internet Odborné časopisy Tlač
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci	Ing. J. Krošlákova,Mgr. Marta Palkovičová, Ing. J. Adrisová, Ing. E. Biznárová: Úvod do sveta práce pre stredné školy, SPN- Mladé letá, s.r.o. Sasinková 5, Bratislava 2006	Tabuľa Dataprojektor PC	Učebnica Zákonník práce	Internet Odborné časopisy Tlač

Doplňujúca literatúra:

ROČNÍK: TRETÍ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Úvod do sveta práce				1 hod. týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku/Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Úvod do pracovného práva	4	x	Žiak má:	Žiak:		
Oboznámenie s hodnotením žiaka v predmete podľa ŠkVP	1					
Základné pojmy	1		Charakterizovať základné pojmy práca, povolanie, zamestnanie, zamestnanec, zamestnávateľ	Charakterizoval základné pojmy práca, povolanie, zamestnanie, zamestnanec, zamestnávateľ	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Pracovno-právne vzťahy	1	manažment	Charakterizovať základné pojmy vnútroštátne a medzinárodné pramene pracovného práva.	Charakterizoval základné pojmy vnútroštátne a medzinárodné pramene pracovného práva	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Kolektívne vyjednávanie a kolektívne zmluvy	1		Definovať kolektívne pracovné právo, kolektívne vyjednávanie, kolektívna zmluva, kolektívne spory, sociálny dialóg	Definoval kolektívne pracovné právo, kolektívne vyjednávanie, kolektívna zmluva, kolektívne spory, sociálny dialóg	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Svet práce a trh práce	6		Žiak má:	Žiak:		
Pojem trhu práce	1		Charakterizovať základné pojmy svet práce, trh práce, politika trhu práce, úrad práce sociálnych vecí a rodiny	Charakterizoval základné pojmy svet práce, trh práce, politika trhu práce, úrad práce sociálnych vecí a rodiny	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Orientácia vo svete práce	1		Získať zručnosti potrebné pri hľadaní zamestnania, inzeráty	Získal zručnosti potrebné pri hľadaní zamestnania	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Stratégia profesijného rozhodovania	1		Určiť ako dosiahnuť svoj cieľ na základe stratégie	Určil ako dosiahnuť svoj cieľ na základe stratégie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Služby v zamestnanosti	1		Vedieť využívať služby v zamestnanosti	Vedel využívať služby v zamestnanosti	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Evidencia nezamestnaných	1		Charakterizovať pojem evidencia nezamestnaných	Charakterizoval pojem evidencia nezamestnaných	Písomné skúšanie	Písomná práca
Informačno-poradenské strediská na úradoch práce	1		Využívať informačno-poradenské strediská na úradoch práce	Využil informačno-poradenské strediská na úradoch práce	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Ako sa uchádzať o zamestnanie	4		Žiak má:	Žiak:		

Životopis	1		Charakterizovať aké náležitosti má obsahovať životopis, štruktúrovaný životopis, profesijný životopis	Charakterizoval aké náležitosti má obsahovať životopis, štruktúrovaný životopis, profesijný životopis	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Žiadosť o prijatie	1		Vedieť vytvoriť motivačný list a žiadosť do zamestnania.	Vedel vytvoriť motivačný list a žiadosť do zamestnania.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Spôsob prezentácie u zamestnávateľa	1		Vedieť ako sa má prezentovať na prijímacom pohovore	Vedel ako sa má prezentovať na prijímacom pohovore	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Prijímací pohovor	1		Vymenovať všeobecné zásady prípravy na pohovor	Vymenoval všeobecné zásady prípravy na pohovor	Písomné skúšanie	Písomná práca
Pracovný pomer	9		Žiak má:	Žiak:		
Pojem pracovný pomer	1		Definovať pracovný pomer a definovať prvky pracovného pomeru.	Definoval pracovný pomer a definovať prvky pracovného pomeru.	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Základné práva a povinnosti zamestnávateľa a zamestnanca	1		Vymenovať základné práva a povinnosti zamestnávateľa a zamestnanca	Vymenoval základné práva a povinnosti zamestnávateľa a zamestnanca	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Povinnosti zamestnávateľa pred vznikom pracovného pomeru	1		Vymenovať povinnosti zamestnávateľa pred vznikom pracovného pomeru	Vymenoval povinnosti zamestnávateľa pred vznikom pracovného pomeru	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Vznik pracovného pomeru	1	manažment	Definovať za akých podmienok vzniká pracovný pomer a prvky pracovného pomeru	Definoval za akých podmienok vzniká pracovný pomer a prvky pracovného pomeru	Písomné skúšanie	Písomná práca
Pracovná zmluva a jej podstatné náležitosti	1		Charakterizovať náležitosti pracovnej zmluvy: druh práce, miesto výkonu práce, deň nástupu, mzdové podmienky	Charakterizoval náležitosti pracovnej zmluvy: druh práce, miesto výkonu práce, deň nástupu, mzdové podmienky	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Zmeny pracovného pomeru	1		Vedieť akým spôsobom nastáva zmena pracovného pomeru- preradenie na inú prácu, dočasného pridelenia	Vedel akým spôsobom nastáva zmena pracovného pomeru- preradenie na inú prácu, dočasného pridelenia	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Skončenie pracovného pomeru	1		Vymenovať náležitosti skončenia pracovného pomeru, pojem dohoda, výpoveď, okamžité zrušenie	Vymenoval náležitosti skončenia pracovného pomeru, pojem dohoda, výpoveď, okamžité zrušenie	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

Mzda	1		Definovať pojem mzda, druhy mzdy, plat	Definoval pojem mzda, druhy mzdy, plat	Písomné skúšanie	Písomná práca
Všeobecné zásady poskytovania miezd a platov	1	ekonomika	Vymenovať všeobecné zásady poskytovania miezd a platov	Vymenoval všeobecné zásady poskytovania miezd a platov	Písomné skúšanie	Písomná práca
Pracovný čas . pracovné voľno, dovolenka, prekážky práci	5		Žiak má:	Žiak:		
Pracovný čas	1		Charakterizovať pojem pracovný čas, spôsob rozvrhnutia pracovného času	Charakterizoval pojem pracovný čas, spôsob rozvrhnutia pracovného času	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Pracovné voľno	1		Definovať pojem pracovné voľno a možnosti jeho využitia	Definoval pojem pracovné voľno a možnosti jeho využitia	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Dovolenka na zotavenie	1	ekonomika	Vedieť vymenovať pojem dovolenka a aké druhy dovolenky poznáme	Vedel vymenovať pojem dovolenka a aké druhy dovolenky poznáme	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Prekážky v práci	1		Charakterizovať prekážky v práci ako ich delíme.	Charakterizoval prekážky v práci ako ich delíme.	Písomné skúšanie	Písomná práca
Náhrady výdavkov poskytované zamestnancom v súvislosti s výkonom práce	1		Vymenovať náhrady, výdavkov poskytované zamestnancom v súvislosti s výkonom práce	Vymenoval náhrady, výdavkov poskytované zamestnancom v súvislosti s výkonom práce	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci	2		Žiak má:	Žiak:		
Povinnosti zamestnávateľa	1		Charakterizovať pojem pracovný úraz, choroba z povolania, chronické poškodenie zdravia.	Charakterizoval pojem pracovný úraz, choroba z povolania, chronické poškodenie zdravia	Ústne skúšanie	Ústne odpovede
Povinnosti zamestnanca	1		Charakterizovať pojem pracovný úraz, choroba z povolania, chronické poškodenie zdravia.	Charakterizoval pojem pracovný úraz, choroba z povolania, chronické poškodenie zdravia	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

15.2.3 Potraviny a výživa

Názov predmetu	Potraviny a výživa
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín 1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín
Ročník	prvý druhý tretí
Kód a názov študijného odboru	6445 H kuchár / kuchárka
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Odborný predmet potraviny a výživa rozvíja, rozširuje a prehľbuje učivo chémie. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtéma). Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečovaním výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Učivo sa skladá z poznatkov o stravovaní, potravinách, hodnote potravín, potravinách rastlinného pôvodu (ovocie, zelenina, zemiaky, strukoviny), zásadách správnej výživy. Pri výbere učiva sme pristupovali už aj vzhľadom k jeho aplikácii v ďalších odborných predmetoch a s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na proporionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

Predmet vedie žiakov k tomu, aby základné komunikačné spôsobilosti a personálne vzťahy budovali na základe tolerancie, aby získali a osvojili si teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti bezpečnej a hygienickej práce a manipulácie s potravinami. Úlohou predmetu je oboznámiť žiakov aj s biologickou a energetickou hodnotou potravín, so zásadami správnej životosprávy, propagovať ju a uplatňovať vo vlastnej životospráve. Budeme žiakov viesť aj k hospodárnemu využívaniu potravín.

Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi odborný výcvik a technológia. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy s gastro tematikou.

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu potraviny a výživa proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia. Výučba bude prebiehať v bežnej triede.

Cieľ predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu potraviny a výživa je poskytnúť žiakom vedomosti o potravinách, ich akosti, zložení a skladovaní, rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote. Žiaci získajú poznatky o vybraných potravinách a pojmoch, oboznámia sa s biologickou a energetickou hodnotou potravín, so zásadami správnej výživy a jej uplatnením v životospráve, s dodržiavaním hygieny pri práci s potravinami a nápojmi. Budú ovládať využiteľnosť potravín pre ich technologické spracovanie.

Hodnotenie:

Pri hodnotení žiakov sa vychádza z metodického pokynu č. 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl podľa článku (vybrať podľa predmetu popísať a nastaviť kritéria podľa dohody v PK). Pri hodnotení predmetu vychádzame zo zásad klasifikačného poriadku. Pri ústnej odpovedi sa hodnotí celkový prejav, správnosť odpovede, samostatnosť prejavu a správne vyjadrovanie. Pri písomných hodnoteniach vychádzame z hodnotiacej stupnice kde 100 – 90% je hodnotené známku výborný, 89 – 75 – chválitebný, 74 – 60 % - dobrý, 59 – 40 % - dostatočný, menej ako 39 % známku nedostatočný.

Kľúč hodnotenia písomných prác:

100 - 90%	výborný
89 - 78%	chválitebný
77 - 65%	dobrý
64 - 51%	dostatočný
50% a menej	nedostatočný

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní predmetu Technológia sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Úvod do predmetu	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Potraviny	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Hodnota potravín	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Zásady správnej výživy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Potraviny rastlinného pôvodu	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Úvod do predmetu				
Potraviny	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 1996 Odborné časopisy: Gastro	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál Vzorky potravín Vzorky surovín Ochranné pomôcky	Internet
Hodnota potravín	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny	Dataprojektor PC Tabuľa	Obrázkový materiál Učebnica	Internet

	a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 1996 Odborné časopisy: Gastro	Videotechnika		
Zásady správnej výživy	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 1996 Odborné časopisy: Gastro	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál Učebnica	Internet
Potraviny rastlinného pôvodu	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 1996 Odborné časopisy: Gastro	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál Učebnica Vzorky potravín Vzorky surovín Ochranné pomôcky	Internet

Doplňujúca literatúra: Časopisy Gastro, Dobré jedlo, FOOD

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Potraviny a výživa				1 hod. týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku/Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Úvod do predmetu		x	Žiak má:	Žiak:		
Oboznámenie s hodnotením žiaka v predmete podľa ŠkVP	1					
Potraviny			Žiak má:	Žiak:		
Poživatiny - charakteristika, rozdelenie	1	Stolovanie Zostavovanie jedálneho podľa zásad správnej výživy Gastronomické pravidlá a zásady	Vysvetliť pojem racionálna výživa Navrhnuť týždenný jedálny lístok s uplatnením prvkov správnej výživy Rozlišovať a charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu, druhu Vysvetliť hygienu pri práci s potravinami Zvládnuť základné bezpečnostné predpisy	Vysvetlil správne pojem racionálna výživa Navrhol týždenný jedálny lístok s uplatnením prvkov správnej výživy Bez problémov charakterizoval pôvod potravín Správne vysvetlil druhy potravín Správne vysvetlil hygienu pri práci s potravinami Zvládol základné bezpečnostné predpisy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Bioprodukty, funkčné potraviny	1	Stolovanie Zostavovanie jedálneho podľa zásad správnej výživy Gastronomické pravidlá a zásady	Vysvetliť pojem racionálna výživa Navrhnuť týždenný jedálny lístok s uplatnením prvkov správnej výživy Rozlišovať a charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu, druhu Vysvetliť hygienu pri práci s potravinami Zvládnuť základné bezpečnostné predpisy	Vysvetlil správne pojem racionálna výživa Navrhol týždenný jedálny lístok s uplatnením prvkov správnej výživy Bez problémov charakterizoval pôvod potravín Správne vysvetlil druhy potravín Správne vysvetlil hygienu pri práci s potravinami Zvládol základné bezpečnostné predpisy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Potraviny rastlinného pôvodu	1	Stolovanie	Vysvetliť pojem racionálna výživa Navrhnuť týždenný jedálny lístok s uplatnením prvkov správnej výživy	Vysvetlil správne pojem racionálna výživa	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca

		Zostavovanie jedálneho podľa zásad správnej výživy Gastronomické pravidlá a zásady	Rozlišovať a charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu, druhu Vysvetliť hygienu pri práci s potravinami Zvládnuť základné bezpečnostné predpisy	Navrhol týždenný jedálny lístok s uplatnením prvkov správnej výživy Bez problémov charakterizoval pôvod potravín Správne vysvetlil druhy potravín Správne vysvetlil hygienu pri práci s potravinami Zvládol základné bezpečnostné predpisy	Písomné skúšanie	
Potraviny živočíšneho pôvodu	1	Stolovanie Zostavovanie jedálneho podľa zásad správnej výživy Gastronomické pravidlá a zásady	Vysvetliť pojem racionálna výživa Navrhnuť týždenný jedálny lístok s uplatnením prvkov správnej výživy Rozlišovať a charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu, druhu Vysvetliť hygienu pri práci s potravinami Zvládnuť základné bezpečnostné predpisy	Vysvetlil správne pojem racionálna výživa Navrhol týždenný jedálny lístok s uplatnením prvkov správnej výživy Bez problémov charakterizoval pôvod potravín Správne vysvetlil druhy potravín Správne vysvetlil hygienu pri práci s potravinami Zvládol základné bezpečnostné predpisy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Akosť potravín, kvalita a skladovanie potravín	1	Stolovanie Zostavovanie jedálneho podľa zásad správnej výživy Gastronomické pravidlá a zásady	Vysvetliť pojem racionálna výživa Navrhnuť týždenný jedálny lístok s uplatnením prvkov správnej výživy Rozlišovať a charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu, druhu Vysvetliť hygienu pri práci s potravinami Zvládnuť základné bezpečnostné predpisy	Vysvetlil správne pojem racionálna výživa. Navrhol týždenný jedálny lístok s uplatnením prvkov správnej výživy Bez problémov charakterizoval pôvod potravín Správne vysvetlil druhy potravín Správne vysvetlil hygienu pri práci s potravinami Zvládol základné bezpečnostné predpisy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca

Konzervovanie potravín a spôsoby konzervovania potravín	1	Stolovanie Zostavovanie jedálneho podľa zásad správnej výživy Gastronomické pravidlá a zásady	Vysvetliť pojem racionálna výživa Navrhnuť týždenný jedálny lístok s uplatnením prvkov správnej výživy Rozlišovať a charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu, druhu Vysvetliť hygienu pri práci s potravinami Zvládnuť základné bezpečnostné predpisy	Vysvetlil správne pojem racionálna výživa Navrhol týždenný jedálny lístok s uplatnením prvkov správnej výživy Bez problémov charakterizoval pôvod potravín Správne vysvetlil druhy potravín Správne vysvetlil hygienu pri práci s potravinami Zvládol základné bezpečnostné predpisy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Hygiena pri práci s potravinami	1	Stolovanie Zostavovanie jedálneho podľa zásad správnej výživy Gastronomické pravidlá a zásady Odborný výcvik Technológia	Vysvetliť pojem racionálna výživa Navrhnuť týždenný jedálny lístok s uplatnením prvkov správnej výživy Rozlišovať a charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu, druhu Vysvetliť hygienu pri práci s potravinami Zvládnuť základné bezpečnostné predpisy	Vysvetlil správne pojem racionálna výživa Navrhol týždenný jedálny lístok s uplatnením prvkov správnej výživy Bez problémov charakterizoval pôvod potravín Správne vysvetlil druhy potravín Správne vysvetlil hygienu pri práci s potravinami Zvládol základné bezpečnostné predpisy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
HACCP a bezpečnosť pri práci	1	Odborný výcvik Technológia	Vysvetliť pojem racionálna výživa Navrhnuť týždenný jedálny lístok s uplatnením prvkov správnej výživy Rozlišovať a charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu, druhu Vysvetliť hygienu pri práci s potravinami Zvládnuť základné bezpečnostné predpisy	Vysvetlil správne pojem racionálna výživa. Navrhol týždenný jedálny lístok s uplatnením prvkov správnej výživy Bez problémov charakterizoval pôvod potravín Správne vysvetlil druhy potravín Správne vysvetlil hygienu pri práci s potravinami Zvládol základné bezpečnostné predpisy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca

Zákony a potravinová legislatíva	1	Stolovanie Zostavovanie jedálneho podľa zásad správnej výživy Gastronomické pravidlá a zásady	Vysvetlí pojem racionálna výživa Navrhne týždenný jedálny lístok s uplatnením prvkov správnej výživy Rozlišovať a charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu, druhu Vysvetlí hygienu pri práci s potravinami Zvládnuť základné bezpečnostné predpisy	Vysvetlí správne pojem racionálna výživa Navrhne týždenný jedálny lístok s uplatnením prvkov správnej výživy Bez problémov charakterizoval pôvod potravín Správne vysvetlí druhy potravín Správne vysvetlí hygienu pri práci s potravinami Zvládol základné bezpečnostné predpisy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Správna hygienická a výrobná prax	1	Odborný výcvik Technológia	Vysvetlí pojem racionálna výživa Navrhne týždenný jedálny lístok s uplatnením prvkov správnej výživy Rozlišovať a charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu, druhu Vysvetlí hygienu pri práci s potravinami Zvládnuť základné bezpečnostné predpisy	Vysvetlí správne pojem racionálna výživa Navrhne týždenný jedálny lístok s uplatnením prvkov správnej výživy Bez problémov charakterizoval pôvod potravín Správne vysvetlí druhy potravín Správne vysvetlí hygienu pri práci s potravinami Zvládol základné bezpečnostné predpisy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Hodnota potravín			Žiak má:	Žiak:		
Biologická hodnota potravín	1	Technológia Biológia Odborný výcvik	Vysvetlí pojem biologická hodnota potravín Uviesť jednotku biologickej hodnoty potravín a vysvetlí väzbu na príslušné skupiny živín Vysvetlí pojem energetická hodnota potravín Vysvetlí pojem výživová hodnota potravín Uviesť jednotky energetickej a výživovej hodnoty potravín a vysvetlí ich väzby na príslušné skupiny živín	Vysvetlí správne pojem biologická hodnota potravín Vedel jednotku biologickej hodnoty potravín a správne vysvetlí jej väzbu na základné skupiny živín Vysvetlí správne pojem energetická hodnota potravín Vysvetlí správne pojem výživová hodnota potravín Vedel jednotky energetickej a výživovej hodnoty potravín a správne vysvetlí ich väzby na príslušné skupiny živín	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca

Energetická, výživová hodnota potravín	1	Technológia Biológia Odborný výcvik	Vysvetliť pojem biologická hodnota potravín Uviesť jednotku biologickej hodnoty potravín a vysvetliť väzbu na príslušné skupiny živín Vysvetliť pojem energetická hodnota potravín Vysvetliť pojem výživová hodnota potravín Uviesť jednotky energetickej a výživovej hodnoty potravín a vysvetliť ich väzby na príslušné skupiny živín	Vysvetlil správne pojem biologická hodnota potravín Vedel jednotku biologickej hodnoty potravín a správne vysvetlil jej väzbu na základné skupiny živín Vysvetlil správne pojem energetická hodnota potravín Vysvetlil správne pojem výživová hodnota potravín Vedel jednotky energetickej a výživovej hodnoty potravín a správne vysvetlil ich väzby na príslušné skupiny živín	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Zásady správnej výživy			Žiak má:	Žiak:		
Výživa človeka, zásady správnej výživy	1	Biológia Stolovanie Technológia	Vysvetliť pojmy zmiešaná, vegetariánska, surová strava Uviesť zásady správnej výživy	Vysvetlil pojmy zmiešaná, vegetariánska, surová strava Uviedol zásady správnej výživy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Zmiešaná strava, vegetariánstvo, makrobiotika	1	Biológia Stolovanie Technológia	Vysvetliť pojmy zmiešaná, vegetariánska, surová strava Uviesť zásady správnej výživy	Vysvetlil pojmy zmiešaná, vegetariánska, surová strava Uviedol zásady správnej výživy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Diferencovaná strava, význam racionálnej výživy	1	Biológia Stolovanie Technológia	Vysvetliť pojmy zmiešaná, vegetariánska, surová strava Uviesť zásady správnej výživy	Vysvetlil pojmy zmiešaná, vegetariánska, surová strava Uviedol zásady správnej výživy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Alternatívne formy výživy	1	Biológia Stolovanie Technológia	Vysvetliť pojmy zmiešaná, vegetariánska, surová strava Uviesť zásady správnej výživy	Vysvetlil pojmy zmiešaná, vegetariánska, surová strava Uviedol zásady správnej výživy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie.	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca

Potraviny rastlinného pôvodu			Žiak má:	Žiak:		
Ovocie, zloženie ovocia	1	Technológia	<p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania ovocia</p> <p>Objasniť použitie ovocia v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania zeleniny</p> <p>Objasniť použitie zeleniny v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby uskladnenia zemiakov</p> <p>Objasniť použitie zemiakov v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín</p> <p>Objasniť použitie strukovín v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania húb</p> <p>Objasniť použitie húb v kuchyni</p>	<p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania ovocia</p> <p>Objasnil použitie ovocia v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania zeleniny</p> <p>Objasnil použitie zeleniny v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby skladovania zemiakov</p> <p>Objasnil použitie zemiakov v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín</p> <p>Objasnil použitie strukovín v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania húb</p> <p>Objasnil použitie húb v kuchyni</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Skupinová písomná práca</p>
Rozdelenie a druhy ovocia	1	Technológia	<p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania ovocia</p>	<p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania ovocia</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Skupinová písomná práca</p>

			<p>Objasniť použitie ovocia v kuchyni Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive Popísať rôzne spôsoby konzervovania zeleniny Objasniť použitie zeleniny v kuchyni Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive Popísať rôzne spôsoby uskladnenia zemiakov Objasniť použitie zemiakov v kuchyni Uviesť zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive Popísať rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín Objasniť použitie strukovín v kuchyni Uviesť zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive Popísať rôzne spôsoby konzervovania húb Objasniť použitie húb v kuchyni</p>	<p>Objasnil použitie ovocia v kuchyni Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive Popísal rôzne spôsoby konzervovania zeleniny Objasnil použitie zeleniny v kuchyni Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive Popísal rôzne spôsoby skladovania zemiakov Objasnil použitie zemiakov v kuchyni Uviedol zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive Popísal rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín Objasnil použitie strukovín v kuchyni Uviedol zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive Popísal rôzne spôsoby konzervovania húb Objasnil použitie húb v kuchyni</p>	<p>Písomné skúšanie</p>	
Jadrové ovocie, kôstkové ovocie	1	Technológia	<p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive Popísať rôzne spôsoby konzervovania ovocia Objasniť použitie ovocia v kuchyni Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive Popísať rôzne spôsoby konzervovania zeleniny Objasniť použitie zeleniny v kuchyni</p>	<p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive Popísal rôzne spôsoby konzervovania ovocia Objasnil použitie ovocia v kuchyni Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive Popísal rôzne spôsoby konzervovania zeleniny</p>	<p>Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Skupinová písomná práca</p>

			<p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby uskladnenia zemiakov</p> <p>Objasniť použitie zemiakov v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín</p> <p>Objasniť použitie strukovín v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania húb</p> <p>Objasniť použitie húb v kuchyni</p>	<p>Objasnil použitie zeleniny v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby skladovania zemiakov</p> <p>Objasnil použitie zemiakov v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín</p> <p>Objasnil použitie strukovín v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania húb</p> <p>Objasnil použitie húb v kuchyni</p>		
Bobuľové ovocie, škrupinové ovocie	1	Technológia	<p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania ovocia</p> <p>Objasniť použitie ovocia v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania zeleniny</p> <p>Objasniť použitie zeleniny v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby uskladnenia zemiakov</p> <p>Objasniť použitie zemiakov v kuchyni</p>	<p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania ovocia</p> <p>Objasnil použitie ovocia v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania zeleniny</p> <p>Objasnil použitie zeleniny v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby skladovania zemiakov</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Skupinová písomná práca</p>

			<p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín</p> <p>Objasniť použitie strukovín v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania húb</p> <p>Objasniť použitie húb v kuchyni</p>	<p>Objasnil použitie zemiakov v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín</p> <p>Objasnil použitie strukovín v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania húb</p> <p>Objasnil použitie húb v kuchyni</p>		
Citrusové ovocie, južné ovocie	1	Technológia	<p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania ovocia</p> <p>Objasniť použitie ovocia v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania zeleniny</p> <p>Objasniť použitie zeleniny v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby uskladnenia zemiakov</p> <p>Objasniť použitie zemiakov v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín</p> <p>Objasniť použitie strukovín v kuchyni</p>	<p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania ovocia</p> <p>Objasnil použitie ovocia v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania zeleniny</p> <p>Objasnil použitie zeleniny v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby skladovania zemiakov</p> <p>Objasnil použitie zemiakov v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Skupinová písomná práca</p>

			<p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania húb</p> <p>Objasniť použitie húb v kuchyni</p>	<p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín</p> <p>Objasnil použitie strukovín v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania húb</p> <p>Objasnil použitie húb v kuchyni</p>		
Výrobky z ovocia a konzervovanie ovocia	1	Technológia	<p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania ovocia</p> <p>Objasniť použitie ovocia v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania zeleniny</p> <p>Objasniť použitie zeleniny v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby uskladnenia zemiakov</p> <p>Objasniť použitie zemiakov v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín</p> <p>Objasniť použitie strukovín v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania húb</p> <p>Objasniť použitie húb v kuchyni</p>	<p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania ovocia</p> <p>Objasnil použitie ovocia v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania zeleniny</p> <p>Objasnil použitie zeleniny v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby skladovania zemiakov</p> <p>Objasnil použitie zemiakov v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín</p> <p>Objasnil použitie strukovín v kuchyni</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Skupinová písomná práca</p>

				Uviedol zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive Popísal rôzne spôsoby konzervovania húb Objasnil použitie húb v kuchyni		
Zelenina, zloženie zeleniny	1	Technológia	Uviesť zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive Popísať rôzne spôsoby konzervovania ovocia Objasniť použitie ovocia v kuchyni Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive Popísať rôzne spôsoby konzervovania zeleniny Objasniť použitie zeleniny v kuchyni Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive Popísať rôzne spôsoby uskladnenia zemiakov Objasniť použitie zemiakov v kuchyni Uviesť zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive Popísať rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín Objasniť použitie strukovín v kuchyni Uviesť zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive Popísať rôzne spôsoby konzervovania húb Objasniť použitie húb v kuchyni	Uviedol zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive Popísal rôzne spôsoby konzervovania ovocia Objasnil použitie ovocia v kuchyni Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive Popísal rôzne spôsoby konzervovania zeleniny Objasnil použitie zeleniny v kuchyni Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive Popísal rôzne spôsoby skladovania zemiakov Objasnil použitie zemiakov v kuchyni Uviedol zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive Popísal rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín Objasnil použitie strukovín v kuchyni Uviedol zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive Popísal rôzne spôsoby konzervovania húb Objasnil použitie húb v kuchyni	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca

Koreňová zelenina, listová zelenina	1	Technológia	<p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania ovocia</p> <p>Objasniť použitie ovocia v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania zeleniny</p> <p>Objasniť použitie zeleniny v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby uskladnenia zemiakov</p> <p>Objasniť použitie zemiakov v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín</p> <p>Objasniť použitie strukovín v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania húb</p> <p>Objasniť použitie húb v kuchyni</p>	<p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania ovocia</p> <p>Objasnil použitie ovocia v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania zeleniny</p> <p>Objasnil použitie zeleniny v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby skladovania zemiakov</p> <p>Objasnil použitie zemiakov v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín</p> <p>Objasnil použitie strukovín v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania húb</p> <p>Objasnil použitie húb v kuchyni</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Skupinová písomná práca</p>
Hlúbová zelenina, cibuľová zelenina	1	Technológia	<p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania ovocia</p> <p>Objasniť použitie ovocia v kuchyni</p>	<p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania ovocia</p> <p>Objasnil použitie ovocia v kuchyni</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Skupinová písomná práca</p>

			<p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania zeleniny</p> <p>Objasniť použitie zeleniny v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby uskladnenia zemiakov</p> <p>Objasniť použitie zemiakov v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín</p> <p>Objasniť použitie strukovín v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania húb</p> <p>Objasniť použitie húb v kuchyni</p>	<p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania zeleniny</p> <p>Objasnil použitie zeleniny v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby skladovania zemiakov</p> <p>Objasnil použitie zemiakov v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín</p> <p>Objasnil použitie strukovín v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania húb</p> <p>Objasnil použitie húb v kuchyni</p>		
Plodová zelenina, lahôdková zelenina	1	Technológia	<p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania ovocia</p> <p>Objasniť použitie ovocia v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania zeleniny</p> <p>Objasniť použitie zeleniny v kuchyni</p>	<p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania ovocia</p> <p>Objasnil použitie ovocia v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania zeleniny</p> <p>Objasnil použitie zeleniny v kuchyni</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Skupinová písomná práca</p>

			<p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby uskladnenia zemiakov</p> <p>Objasniť použitie zemiakov v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín</p> <p>Objasniť použitie strukovín v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania húb</p> <p>Objasniť použitie húb v kuchyni</p>	<p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby skladovania zemiakov</p> <p>Objasnil použitie zemiakov v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín</p> <p>Objasnil použitie strukovín v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania húb</p> <p>Objasnil použitie húb v kuchyni</p>		
Výrobky zo zeleniny a konzervovanie zeleniny	1	Technológia	<p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania ovocia</p> <p>Objasniť použitie ovocia v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania zeleniny</p> <p>Objasniť použitie zeleniny v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby uskladnenia zemiakov</p> <p>Objasniť použitie zemiakov v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive</p>	<p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania ovocia</p> <p>Objasnil použitie ovocia v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania zeleniny</p> <p>Objasnil použitie zeleniny v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby skladovania zemiakov</p> <p>Objasnil použitie zemiakov v kuchyni</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Skupinová písomná práca</p>

			<p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín</p> <p>Objasniť použitie strukovín v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania húb</p> <p>Objasniť použitie húb v kuchyni</p>	<p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín</p> <p>Objasnil použitie strukovín v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania húb</p> <p>Objasnil použitie húb v kuchyni</p>		
Zemiaky -rozdelenie a zloženie zemiakov	1	Technológia	<p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania ovocia</p> <p>Objasniť použitie ovocia v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania zeleniny</p> <p>Objasniť použitie zeleniny v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby uskladnenia zemiakov</p> <p>Objasniť použitie zemiakov v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín</p> <p>Objasniť použitie strukovín v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive</p>	<p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania ovocia</p> <p>Objasnil použitie ovocia v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania zeleniny</p> <p>Objasnil použitie zeleniny v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby skladovania zemiakov</p> <p>Objasnil použitie zemiakov v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Skupinová písomná práca</p>

			<p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania húb</p> <p>Objasniť použitie húb v kuchyni</p>	<p>Objasnil použitie strukovín v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania húb</p> <p>Objasnil použitie húb v kuchyni</p>		
Druhy zemiakov a skladovanie zemiakov	1	Technológia	<p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania ovocia</p> <p>Objasniť použitie ovocia v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania zeleniny</p> <p>Objasniť použitie zeleniny v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby uskladnenia zemiakov</p> <p>Objasniť použitie zemiakov v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín</p> <p>Objasniť použitie strukovín v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania húb</p> <p>Objasniť použitie húb v kuchyni</p>	<p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania ovocia</p> <p>Objasnil použitie ovocia v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania zeleniny</p> <p>Objasnil použitie zeleniny v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby skladovania zemiakov</p> <p>Objasnil použitie zemiakov v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín</p> <p>Objasnil použitie strukovín v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania húb</p> <p>Objasnil použitie húb v kuchyni</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Skupinová písomná práca</p>
Strukoviny - zloženie strukovín	1	Technológia	<p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania ovocia</p>	<p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania ovocia</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Skupinová písomná práca</p>

			<p>Objasniť použitie ovocia v kuchyni Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive Popísať rôzne spôsoby konzervovania zeleniny Objasniť použitie zeleniny v kuchyni Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive Popísať rôzne spôsoby uskladnenia zemiakov Objasniť použitie zemiakov v kuchyni Uviesť zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive Popísať rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín Objasniť použitie strukovín v kuchyni Uviesť zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive Popísať rôzne spôsoby konzervovania húb Objasniť použitie húb v kuchyni</p>	<p>Objasnil použitie ovocia v kuchyni Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive Popísal rôzne spôsoby konzervovania zeleniny Objasnil použitie zeleniny v kuchyni Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive Popísal rôzne spôsoby skladovania zemiakov Objasnil použitie zemiakov v kuchyni Uviedol zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive Popísal rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín Objasnil použitie strukovín v kuchyni Uviedol zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive Popísal rôzne spôsoby konzervovania húb Objasnil použitie húb v kuchyni</p>	<p>Písomné skúšanie</p>	
<p>Druhy strukovín a rozdelenie strukovín, výrobky zo strukovín</p>	1	Technológia	<p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive Popísať rôzne spôsoby konzervovania ovocia Objasniť použitie ovocia v kuchyni Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive Popísať rôzne spôsoby konzervovania zeleniny Objasniť použitie zeleniny v kuchyni</p>	<p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive Popísal rôzne spôsoby konzervovania ovocia Objasnil použitie ovocia v kuchyni Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive Popísal rôzne spôsoby konzervovania zeleniny</p>	<p>Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Skupinová písomná práca</p>

			<p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby uskladnenia zemiakov</p> <p>Objasniť použitie zemiakov v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín</p> <p>Objasniť použitie strukovín v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania húb</p> <p>Objasniť použitie húb v kuchyni</p>	<p>Objasnil použitie zeleniny v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby skladovania zemiakov</p> <p>Objasnil použitie zemiakov v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín</p> <p>Objasnil použitie strukovín v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania húb</p> <p>Objasnil použitie húb v kuchyni</p>		
<p>Huby - zloženie, rozdelenie a výrobky z húb</p>	1	Technológia	<p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania ovocia</p> <p>Objasniť použitie ovocia v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania zeleniny</p> <p>Objasniť použitie zeleniny v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby uskladnenia zemiakov</p> <p>Objasniť použitie zemiakov v kuchyni</p>	<p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania ovocia</p> <p>Objasnil použitie ovocia v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania zeleniny</p> <p>Objasnil použitie zeleniny v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby skladovania zemiakov</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Skupinová písomná práca</p>

			<p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín</p> <p>Objasniť použitie strukovín v kuchyni</p> <p>Uviesť zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive</p> <p>Popísať rôzne spôsoby konzervovania húb</p> <p>Objasniť použitie húb v kuchyni</p>	<p>Objasnil použitie zemiakov v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín</p> <p>Objasnil použitie strukovín v kuchyni</p> <p>Uviedol zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive</p> <p>Popísal rôzne spôsoby konzervovania húb</p> <p>Objasnil použitie húb v kuchyni</p>		
--	--	--	---	---	--	--

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní predmetu Potraviny a výživa sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Potraviny	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Hodnota potravín	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Zásady správnej výživy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Potraviny rastlinného pôvodu	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Obilniny	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 1996 Odborné časopisy: Gastro	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Učebnica	Internet
Sladidlá	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 1996 Odborné časopisy: Gastro	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál	Internet
Vajcia	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 1996 Odborné časopisy: Gastro	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál Učebnica	Internet

Mlieko a výrobky z mlieka	<p>Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007</p> <p>Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 1996</p> <p>Odborné časopisy: Gastro</p>	<p>Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika</p>	<p>Obrázkový materiál Učebnica</p>	<p>Internet</p>
Koreniny a pochutiny	<p>Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007</p> <p>Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 1996</p> <p>Odborné časopisy: Gastro</p>	<p>Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika</p>	<p>Obrázkový materiál Učebnica</p>	<p>Internet</p>
Mäso a mäsové výrobky	<p>Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007</p> <p>Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 1996</p> <p>Odborné časopisy: Gastro</p>	<p>Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika</p>	<p>Obrázkový materiál Učebnica</p>	<p>Internet</p>

ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Potraviny a výživa				1 týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku/Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Obilniny		x	Žiak má:	Žiak:		
Oboznámenie s hodnotením žiaka v predmete podľa ŠkVP	1					
Obilniny, charakteristika a rozdelenie obilnín	1	Technológia Odborný výcvik	Charakterizovať obilniny a vymenovať druhy obilnín. Popísať zloženie zrna obilnín. Charakterizovať jednotlivé druhy obilnín. Objasniť význam obilnín vo výžive človeka. Vymenovať druhy múky. Vymenovať a charakterizovať ostatné mlynské výrobky . Charakterizovať cestoviny. Popísať výrobu cestovín. Uviesť rozdelenie cestovín. Rozdeliť pekárske výrobky. Popísať výrobu chleba a uviesť základné požiadavky na chlieb	Charakterizoval obilniny a vymenoval druhy obilnín. Popísal zloženie zrna obilnín. Charakterizoval jednotlivé druhy obilnín. Objasnil význam obilnín vo výžive človeka. Vymenoval druhy múky. Vymenoval a charakterizoval ostatné mlynské výrobky. Charakterizoval cestoviny Bez problémov popísal výrobu cestovín. Uviedol rozdelenie cestovín. Rozdelil pečivo Popísal jednotlivé druhy trvanlivého pečiva a ostatných pekárskych výrobkov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Druhy obilnín, mlynske výrobky	1	Technológia Odborný výcvik	Charakterizovať obilniny a vymenovať druhy obilnín. Popísať zloženie zrna obilnín. Charakterizovať jednotlivé druhy obilnín. Objasniť význam obilnín vo výžive človeka. Vymenovať druhy múky. Vymenovať a charakterizovať ostatné mlynské výrobky . Charakterizovať cestoviny. Popísať výrobu cestovín. Uviesť rozdelenie cestovín. Rozdeliť pekárske výrobky. Popísať výrobu chleba a uviesť základné požiadavky na chlieb	Charakterizoval obilniny a vymenoval druhy obilnín. Popísal zloženie zrna obilnín. Charakterizoval jednotlivé druhy obilnín. Objasnil význam obilnín vo výžive človeka. Vymenoval druhy múky. Vymenoval a charakterizoval ostatné mlynské výrobky. Charakterizoval cestoviny Bez problémov popísal výrobu cestovín. Uviedol rozdelenie cestovín. Rozdelil pečivo Popísal jednotlivé druhy trvanlivého pečiva a ostatných pekárskych výrobkov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca

Cestoviny, charakteristika a rozdelenie cestovín	1	Technológia Odborný výcvik	Charakterizovať obilniny a vymenovať druhy obilnín. Popísať zloženie zrna obilnín. Charakterizovať jednotlivé druhy obilnín. Objasniť význam obilnín vo výžive človeka. Vymenovať druhy múky. Vymenovať a charakterizovať ostatné mlynské výrobky . Charakterizovať cestoviny. Popísať výrobu cestovín. Uviesť rozdelenie cestovín. Rozdeliť pekárské výrobky. Popísať výrobu chleba a uviesť základné požiadavky na chlieb	Charakterizoval obilniny a vymenoval druhy obilnín. Popísal zloženie zrna obilnín. Charakterizoval jednotlivé druhy obilnín. Objasnil význam obilnín vo výžive človeka. Vymenoval druhy múky. Vymenoval a charakterizoval ostatné mlynské výrobky. Charakterizoval cestoviny Bez problémov popísal výrobu cestovín. Uviedol rozdelenie cestovín. Rozdelil pečivo Popísal jednotlivé druhy trvanlivého pečiva a ostatných pekárskych výrobkov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Chlieb charakteristika a rozdelenie chleba	1	Technológia Odborný výcvik	Charakterizovať obilniny a vymenovať druhy obilnín. Popísať zloženie zrna obilnín. Charakterizovať jednotlivé druhy obilnín. Objasniť význam obilnín vo výžive človeka. Vymenovať druhy múky. Vymenovať a charakterizovať ostatné mlynské výrobky . Charakterizovať cestoviny. Popísať výrobu cestovín. Uviesť rozdelenie cestovín. Rozdeliť pekárské výrobky. Popísať výrobu chleba a uviesť základné požiadavky na chlieb	Charakterizoval obilniny a vymenoval druhy obilnín. Popísal zloženie zrna obilnín. Charakterizoval jednotlivé druhy obilnín. Objasnil význam obilnín vo výžive človeka. Vymenoval druhy múky. Vymenoval a charakterizoval ostatné mlynské výrobky. Charakterizoval cestoviny Bez problémov popísal výrobu cestovín. Uviedol rozdelenie cestovín. Rozdelil pečivo Popísal jednotlivé druhy trvanlivého pečiva a ostatných pekárskych výrobkov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Pečivo charakteristika a rozdelenie pečiva	1	Technológia Odborný výcvik	Charakterizovať obilniny a vymenovať druhy obilnín. Popísať zloženie zrna obilnín. Charakterizovať jednotlivé druhy obilnín. Objasniť význam obilnín vo výžive človeka. Vymenovať druhy múky.	Charakterizoval obilniny a vymenoval druhy obilnín. Popísal zloženie zrna obilnín. Charakterizoval jednotlivé druhy obilnín. Objasnil význam obilnín vo	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca

			Vymenovať a charakterizovať ostatné mlynské výrobky . Charakterizovať cestoviny. Popísať výrobu cestovín. Uviesť rozdelenie cestovín. Rozdeliť pekárske výrobky. Popísať výrobu chleba a uviesť základné požiadavky na chlieb	výžive človeka. Vymenoval druhy múky. Vymenoval a charakterizoval ostatné mlynské výrobky. Charakterizoval cestoviny Bez problémov popísal výrobu cestovín. Uviedol rozdelenie cestovín. Rozdelil pečivo Popísal jednotlivé druhy trvanlivého pečiva a ostatných pekárskych výrobkov	Písomné skúšanie	
Sladidlá			Žiak má:	Žiak:		
Cukor, charakteristika a vlastnosti cukru	1	Technológia Odborný výcvik Biológia	Vysvetliť význam cukru vo výžive človeka . Popísať výrobu cukru. Uviesť druhy cukru. Charakterizovať med a uviesť jeho zloženie Určiť základné požiadavky na med Vymenovať druhy medu a jeho produkty. Vymenovať a charakterizovať syntetické sladidlá	Vysvetlil význam cukru vo výžive človeka . Popísal výrobu cukru. Uviedol druhy cukru a uviedol jeho zloženie. Určil základné požiadavky na med. Vymenoval druhy medu a jeho produkty. Vymenoval a charakterizoval syntetické sladidlá	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Trhové druhy cukru, skladovanie cukru	1	Technológia Odborný výcvik Biológia	Vysvetliť význam cukru vo výžive človeka . Popísať výrobu cukru. Uviesť druhy cukru. Charakterizovať med a uviesť jeho zloženie Určiť základné požiadavky na med Vymenovať druhy medu a jeho produkty. Vymenovať a charakterizovať syntetické sladidlá	Vysvetlil význam cukru vo výžive človeka . Popísal výrobu cukru. Uviedol druhy cukru a uviedol jeho zloženie. Určil základné požiadavky na med. Vymenoval druhy medu a jeho produkty. Vymenoval a charakterizoval syntetické sladidlá	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Včelí med, náhradné sladidlá	1	Technológia Odborný výcvik Biológia	Vysvetliť význam cukru vo výžive človeka . Popísať výrobu cukru. Uviesť druhy cukru. Charakterizovať med a uviesť jeho zloženie Určiť základné požiadavky na med Vymenovať druhy medu a jeho produkty. Vymenovať a charakterizovať syntetické sladidlá	Vysvetlil význam cukru vo výžive človeka . Popísal výrobu cukru. Uviedol druhy cukru a uviedol jeho zloženie. Určil základné požiadavky na med. Vymenoval druhy medu a jeho produkty. Vymenoval a charakterizoval syntetické sladidlá	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca

Vajcia			Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika a zloženie vajec	1	Odborný výcvik	Uviesť zloženie vajec. Vymenovať a charakterizovať jednotlivé akostné triedy. Správne uviesť označovanie vajec na spotrebiteľských obaloch Vysvetliť použitie vajec	Uviedol zloženie vajec Vymenoval a charakterizoval jednotlivé akostné triedy Správne uviedol označovanie vajec na spotrebiteľských obaloch. Vysvetlil použitie vajec	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Využitie vajec v spoločnom stravovaní	1	Odborný výcvik	Uviesť zloženie vajec. Vymenovať a charakterizovať jednotlivé akostné triedy. Správne uviesť označovanie vajec na spotrebiteľských obaloch Vysvetliť použitie vajec	Uviedol zloženie vajec Vymenoval a charakterizoval jednotlivé akostné triedy Správne uviedol označovanie vajec na spotrebiteľských obaloch. Vysvetlil použitie vajec	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Mlieko a výrobky z mlieka			Žiak má:	Žiak:		
Mlieko- význam mlieka, rozdelenie mlieka a výrobky z mlieka	1	Technológia Odborný výcvik	Uviesť zloženie, rozdelenie a význam mlieka vo výžive. Popísať úpravu mlieka. Vymenovať druhy mlieka Vymenovať a charakterizovať zahustené mliečne výrobky Uviesť rozdelenie syrov Vymenovať a charakterizovať jednotlivé druhy syrov. Popísať postup výroby masla. Uviesť rozdelenie masla. Popísať postup výroby smotany. Uviesť rozdelenie smotany	Uviedol zloženie, rozdelenie a význam mlieka vo výžive Popísal úpravu mlieka Vymenoval druhy mlieka Vymenoval a charakterizoval zahustené mliečne výrobky Uviedol rozdelenie syrov Vymenoval a charakterizoval jednotlivé druhy syrov. Popísal postup výroby masla. Uviedol rozdelenie masla. Popísal postup výroby smotany. Uviedol rozdelenie smotany	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Kyslé mlieko a kyslomliečne výrobky	1	Technológia Odborný výcvik	Uviesť zloženie, rozdelenie a význam mlieka vo výžive. Popísať úpravu mlieka. Vymenovať druhy mlieka Vymenovať a charakterizovať zahustené mliečne výrobky Uviesť rozdelenie syrov Vymenovať a charakterizovať jednotlivé druhy syrov. Popísať postup výroby	Uviedol zloženie, rozdelenie a význam mlieka vo výžive Popísal úpravu mlieka Vymenoval druhy mlieka Vymenoval a charakterizoval zahustené mliečne výrobky Uviedol rozdelenie syrov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca

			masla. Uviesť rozdelenie masla. Popísať postup výroby smotany. Uviesť rozdelenie smotany	Vymenoval a charakterizoval jednotlivé druhy syrov. Popísal postup výroby masla. Uviedol rozdelenie masla. Popísal postup výroby smotany. Uviedol rozdelenie smotany		
Zahustené mliečne výrobky	1	Technológia Odborný výcvik	Uviesť zloženie, rozdelenie a význam mlieka vo výžive. Popísať úpravu mlieka. Vymenovať druhy mlieka Vymenovať a charakterizovať zahustené mliečne výrobky Uviesť rozdelenie syrov Vymenovať a charakterizovať jednotlivé druhy syrov. Popísať postup výroby masla. Uviesť rozdelenie masla. Popísať postup výroby smotany. Uviesť rozdelenie smotany	Uviedol zloženie, rozdelenie a význam mlieka vo výžive Popísal úpravu mlieka Vymenoval druhy mlieka Vymenoval a charakterizoval zahustené mliečne výrobky Uviedol rozdelenie syrov Vymenoval a charakterizoval jednotlivé druhy syrov. Popísal postup výroby masla. Uviedol rozdelenie masla. Popísal postup výroby smotany. Uviedol rozdelenie smotany	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Syry - význam a rozdelenie syrov	1	Technológia Odborný výcvik	Uviesť zloženie, rozdelenie a význam mlieka vo výžive. Popísať úpravu mlieka. Vymenovať druhy mlieka Vymenovať a charakterizovať zahustené mliečne výrobky Uviesť rozdelenie syrov Vymenovať a charakterizovať jednotlivé druhy syrov. Popísať postup výroby masla. Uviesť rozdelenie masla. Popísať postup výroby smotany. Uviesť rozdelenie smotany	Uviedol zloženie, rozdelenie a význam mlieka vo výžive Popísal úpravu mlieka Vymenoval druhy mlieka Vymenoval a charakterizoval zahustené mliečne výrobky Uviedol rozdelenie syrov Vymenoval a charakterizoval jednotlivé druhy syrov. Popísal postup výroby masla. Uviedol rozdelenie masla. Popísal postup výroby smotany. Uviedol rozdelenie smotany	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Nezrejúce syry, zrejúce syry	1	Technológia Odborný výcvik	Uviesť zloženie, rozdelenie a význam mlieka vo výžive. Popísať úpravu mlieka. Vymenovať druhy mlieka	Uviedol zloženie, rozdelenie a význam mlieka vo výžive Popísal úpravu mlieka	Frontálne skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca

			Vymenovať a charakterizovať zahustené mliečne výrobky Uviesť rozdelenie syrov Vymenovať a charakterizovať jednotlivé druhy syrov. Popísať postup výroby masla. Uviesť rozdelenie masla. Popísať postup výroby smotany. Uviesť rozdelenie smotany	Vymenoval druhy mlieka Vymenoval a charakterizoval zahustené mliečne výrobky Uviedol rozdelenie syrov Vymenoval a charakterizoval jednotlivé druhy syrov. Popísal postup výroby masla. Uviedol rozdelenie masla. Popísal postup výroby smotany. Uviedol rozdelenie smotany	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	
Tvrde syry, tavené syry	1	Technológia Odborný výcvik	Uviesť zloženie, rozdelenie a význam mlieka vo výžive. Popísať úpravu mlieka. Vymenovať druhy mlieka Vymenovať a charakterizovať zahustené mliečne výrobky Uviesť rozdelenie syrov Vymenovať a charakterizovať jednotlivé druhy syrov. Popísať postup výroby masla. Uviesť rozdelenie masla. Popísať postup výroby smotany. Uviesť rozdelenie smotany	Uviedol zloženie, rozdelenie a význam mlieka vo výžive Popísal úpravu mlieka Vymenoval druhy mlieka Vymenoval a charakterizoval zahustené mliečne výrobky Uviedol rozdelenie syrov Vymenoval a charakterizoval jednotlivé druhy syrov. Popísal postup výroby masla. Uviedol rozdelenie masla. Popísal postup výroby smotany. Uviedol rozdelenie smotany	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Maslo, smotana	1	Technológia Odborný výcvik	Uviesť zloženie, rozdelenie a význam mlieka vo výžive. Popísať úpravu mlieka. Vymenovať druhy mlieka Vymenovať a charakterizovať zahustené mliečne výrobky Uviesť rozdelenie syrov Vymenovať a charakterizovať jednotlivé druhy syrov. Popísať postup výroby masla. Uviesť rozdelenie masla. Popísať postup výroby smotany. Uviesť rozdelenie smotany	Uviedol zloženie, rozdelenie a význam mlieka vo výžive Popísal úpravu mlieka Vymenoval druhy mlieka Vymenoval a charakterizoval zahustené mliečne výrobky Uviedol rozdelenie syrov Vymenoval a charakterizoval jednotlivé druhy syrov. Popísal postup výroby masla. Uviedol rozdelenie masla. Popísal postup výroby smotany. Uviedol rozdelenie smotany	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Koreniny a pochutiny			Žiak má:	Žiak:		

Koreniny - rozdelenie a význam	1	Technológia Odborný výcvik	Charakterizovať koreniny Popísať jednotlivé druhy korenín Objasniť použitie korenín v kuchyni. Charakterizovať jednotlivé druhy pochutín. Popísať výrobu pochutín. Uviesť charakteristiku jednotlivých druhov ostatných pochutín. Objasniť ich použitie v kuchyni	Charakterizoval koreniny Popísal jednotlivé druhy korenín Objasnil použitie korenín v kuchyni. Charakterizoval jednotlivé druhy pochutín. Popísal výrobu pochutín. Uviedol charakteristiku jednotlivých druhov ostatných pochutín. Objasnil ich použitie v kuchyni	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Rozdelenie korenín	1	Technológia Odborný výcvik	Charakterizovať koreniny Popísať jednotlivé druhy korenín Objasniť použitie korenín v kuchyni. Charakterizovať jednotlivé druhy pochutín. Popísať výrobu pochutín. Uviesť charakteristiku jednotlivých druhov ostatných pochutín. Objasniť ich použitie v kuchyni	Charakterizoval koreniny Popísal jednotlivé druhy korenín Objasnil použitie korenín v kuchyni. Charakterizoval jednotlivé druhy pochutín. Popísal výrobu pochutín. Uviedol charakteristiku jednotlivých druhov ostatných pochutín. Objasnil ich použitie v kuchyni	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Koreninové zmesi, horčica, ocot, soľ	1	Technológia Odborný výcvik	Charakterizovať koreniny Popísať jednotlivé druhy korenín Objasniť použitie korenín v kuchyni. Charakterizovať jednotlivé druhy pochutín. Popísať výrobu pochutín. Uviesť charakteristiku jednotlivých druhov ostatných pochutín. Objasniť ich použitie v kuchyni	Charakterizoval koreniny Popísal jednotlivé druhy korenín Objasnil použitie korenín v kuchyni. Charakterizoval jednotlivé druhy pochutín. Popísal výrobu pochutín. Uviedol charakteristiku jednotlivých druhov ostatných pochutín. Objasnil ich použitie v kuchyni	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Skladovanie a chyby korenín	1	Technológia Odborný výcvik	Charakterizovať koreniny Popísať jednotlivé druhy korenín Objasniť použitie korenín v kuchyni. Charakterizovať jednotlivé druhy pochutín. Popísať výrobu pochutín. Uviesť charakteristiku jednotlivých druhov ostatných pochutín. Objasniť ich použitie v kuchyni	Charakterizoval koreniny Popísal jednotlivé druhy korenín Objasnil použitie korenín v kuchyni. Charakterizoval jednotlivé druhy pochutín. Popísal výrobu pochutín. Uviedol charakteristiku jednotlivých druhov ostatných pochutín. Objasnil ich použitie v kuchyni	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Povzbudivé pochutiny - káva, kávoviny, čaj - druhy a skladovanie	1	Technológia Odborný výcvik	Charakterizovať koreniny Popísať jednotlivé druhy korenín Objasniť použitie korenín v kuchyni. Charakterizovať jednotlivé druhy pochutín. Popísať výrobu pochutín.	Charakterizoval koreniny Popísal jednotlivé druhy korenín Objasnil použitie korenín v kuchyni. Charakterizoval jednotlivé druhy pochutín. Popísal výrobu pochutín.	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca

			Uviesť charakteristiku jednotlivých druhov ostatných pochutín. Objasniť ich použitie v kuchyni	Uviedol charakteristiku jednotlivých druhov ostatných pochutín. Objasnil ich použitie v kuchyni	Písomné skúšanie	
Povzbudivé pochutiny kakao, čokoláda	1	Technológia Odborný výcvik	Charakterizovať koreniny Popísať jednotlivé druhy korenín Objasniť použitie korenín v kuchyni. Charakterizovať jednotlivé druhy pochutín. Popísať výrobu pochutín. Uviesť charakteristiku jednotlivých druhov ostatných pochutín. Objasniť ich použitie v kuchyni	Charakterizoval koreniny Popísal jednotlivé druhy korenín Objasnil použitie korenín v kuchyni. Charakterizoval jednotlivé druhy pochutín. Popísal výrobu pochutín. Uviedol charakteristiku jednotlivých druhov ostatných pochutín. Objasnil ich použitie v kuchyni	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Mäso a mäsové výrobky			Žiak má:	Žiak:		
Zloženie , zrenie mäsa, význam vo výžive, skladovanie a chyby mäsa	1	Technológia Odborný výcvik	Charakterizovať mäso. Uviesť jeho zloženie. Posúdiť akosť mäsa a jeho sensorické znaky. Vymenovať a charakterizovať spôsoby konzervovania mäsa. Objasniť označovanie mäsa. Správne uviesť podmienky skladovania mäsa Vymenovať a charakterizovať najčastejšie chyby mäsa a príčiny ich vzniku. Charakterizovať mäsové výrobky. Uviesť ich rozdelenie Uviesť chyby mäsových a vysvetliť príčiny ich vzniku. Popísať chyby konzerv. Uviesť zloženie rýb, hydiny, zveriny, kôrovcov ich rozdelenie.	Charakterizoval mäso. Uviedol jeho zloženie. Posúdil akosť mäsa a jeho sensorické znaky Vymenoval a charakterizoval spôsoby konzervovania mäsa Objasnil označovanie mäsa Správne uviedol podmienky skladovania mäsa. Vymenoval a charakterizoval najčastejšie chyby mäsa a príčiny ich vzniku Charakterizoval mäsové výrobky. Uviedol ich rozdelenie. Uviedol chyby mäsových a vysvetlil príčiny ich vzniku. Popísal chyby konzerv. Uviedol zloženie rýb, hydiny, zveriny, kôrovcov ich rozdelenie	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Mäso jatočných zvierat - hovädzie mäso	1	Technológia Odborný výcvik	Charakterizovať mäso. Uviesť jeho zloženie. Posúdiť akosť mäsa a jeho sensorické znaky. Vymenovať a charakterizovať spôsoby konzervovania mäsa. Objasniť označovanie mäsa.	Charakterizoval mäso. Uviedol jeho zloženie. Posúdil akosť mäsa a jeho sensorické znaky Vymenoval a charakterizoval spôsoby konzervovania mäsa Objasnil označovanie mäsa	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca

			<p>Správne uviesť podmienky skladovania mäsa</p> <p>Vymenovať a charakterizovať najčastejšie chyby mäsa a príčiny ich vzniku.</p> <p>Charakterizovať mäsové výrobky. Uviesť ich rozdelenie</p> <p>Uviesť chyby mäsových a vysvetliť príčiny ich vzniku. Popísať chyby konzerv. Uviesť zloženie rýb, hydiny, zveriny, kôrovcov ich rozdelenie.</p>	<p>Správne uviedol podmienky skladovania mäsa. Vymenoval a charakterizoval najčastejšie chyby mäsa a príčiny ich vzniku</p> <p>Charakterizoval mäsové výrobky. Uviedol ich rozdelenie. Uviedol chyby mäsových a vysvetlil príčiny ich vzniku. Popísal chyby konzerv. Uviedol zloženie rýb, hydiny, zveriny, kôrovcov ich rozdelenie</p>		
Mäso jatočných zvierat - teľacie mäso	1	Technológia Odborný výcvik	<p>Charakterizovať mäso. Uviesť jeho zloženie. Posúdiť akosť mäsa a jeho sensorické znaky. Vymenovať a charakterizovať spôsoby konzervovania mäsa. Objasniť označovanie mäsa.</p> <p>Správne uviesť podmienky skladovania mäsa</p> <p>Vymenovať a charakterizovať najčastejšie chyby mäsa a príčiny ich vzniku.</p> <p>Charakterizovať mäsové výrobky. Uviesť ich rozdelenie</p> <p>Uviesť chyby mäsových a vysvetliť príčiny ich vzniku. Popísať chyby konzerv. Uviesť zloženie rýb, hydiny, zveriny, kôrovcov ich rozdelenie</p>	<p>Charakterizoval mäso. Uviedol jeho zloženie. Posúdil akosť mäsa a jeho sensorické znaky</p> <p>Vymenoval a charakterizoval spôsoby konzervovania mäsa</p> <p>Objasnil označovanie mäsa</p> <p>Správne uviedol podmienky skladovania mäsa. Vymenoval a charakterizoval najčastejšie chyby mäsa a príčiny ich vzniku</p> <p>Charakterizoval mäsové výrobky. Uviedol ich rozdelenie. Uviedol chyby mäsových a vysvetlil príčiny ich vzniku. Popísal chyby konzerv. Uviedol zloženie rýb, hydiny, zveriny, kôrovcov ich rozdelenie</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Skupinová písomná práca</p>
Mäso jatočných zvierat - bravčové mäso	1	Technológia Odborný výcvik	<p>Charakterizovať mäso. Uviesť jeho zloženie. Posúdiť akosť mäsa a jeho sensorické znaky. Vymenovať a charakterizovať spôsoby konzervovania mäsa. Objasniť označovanie mäsa.</p> <p>Správne uviesť podmienky skladovania mäsa</p>	<p>Charakterizoval mäso. Uviedol jeho zloženie. Posúdil akosť mäsa a jeho sensorické znaky</p> <p>Vymenoval a charakterizoval spôsoby konzervovania mäsa</p> <p>Objasnil označovanie mäsa</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Skupinová písomná práca</p>

			<p>Vymenovať a charakterizovať najčastejšie chyby mäsa a príčiny ich vzniku.</p> <p>Charakterizovať mäsové výrobky. Uviesť ich rozdelenie</p> <p>Uviesť chyby mäsových a vysvetliť príčiny ich vzniku. Popísať chyby konzerv. Uviesť zloženie rýb, hydiny, zveriny, kôrovcov ich rozdelenie.</p>	<p>Správne uviedol podmienky skladovania mäsa. Vymenoval a charakterizoval najčastejšie chyby mäsa a príčiny ich vzniku</p> <p>Charakterizoval mäsové výrobky. Uviedol ich rozdelenie. Uviedol chyby mäsových a vysvetlil príčiny ich vzniku. Popísal chyby konzerv. Uviedol zloženie rýb, hydiny, zveriny, kôrovcov ich rozdelenie</p>		
Mäso jatočných zvierat - baranie mäso ostatné druhy jatočného mäsa	1	Technológia Odborný výcvik	<p>Charakterizovať mäso. Uviesť jeho zloženie. Posúdiť akosť mäsa a jeho sensorické znaky. Vymenovať a charakterizovať spôsoby konzervovania mäsa. Objasniť označovanie mäsa. Správne uviesť podmienky skladovania mäsa</p> <p>Vymenovať a charakterizovať najčastejšie chyby mäsa a príčiny ich vzniku.</p> <p>Charakterizovať mäsové výrobky. Uviesť ich rozdelenie</p> <p>Uviesť chyby mäsových a vysvetliť príčiny ich vzniku. Popísať chyby konzerv. Uviesť zloženie rýb, hydiny, zveriny, kôrovcov ich rozdelenie.</p>	<p>Charakterizoval mäso. Uviedol jeho zloženie. Posúdil akosť mäsa a jeho sensorické znaky</p> <p>Vymenoval a charakterizoval spôsoby konzervovania mäsa</p> <p>Objasnil označovanie mäsa</p> <p>Správne uviedol podmienky skladovania mäsa. Vymenoval a charakterizoval najčastejšie chyby mäsa a príčiny ich vzniku</p> <p>Charakterizoval mäsové výrobky. Uviedol ich rozdelenie. Uviedol chyby mäsových a vysvetlil príčiny ich vzniku. Popísal chyby konzerv. Uviedol zloženie rýb, hydiny, zveriny, kôrovcov ich rozdelenie</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Skupinová písomná práca</p>
Vnútornosti, kosti, krv	1	Technológia Odborný výcvik	<p>Charakterizovať mäso. Uviesť jeho zloženie. Posúdiť akosť mäsa a jeho sensorické znaky. Vymenovať a charakterizovať spôsoby konzervovania mäsa. Objasniť označovanie mäsa. Správne uviesť podmienky skladovania mäsa</p>	<p>Charakterizoval mäso. Uviedol jeho zloženie. Posúdil akosť mäsa a jeho sensorické znaky</p> <p>Vymenoval a charakterizoval spôsoby konzervovania mäsa</p> <p>Objasnil označovanie mäsa</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Skupinová písomná práca</p>

			<p>Vymenovať a charakterizovať najčastejšie chyby mäsa a príčiny ich vzniku.</p> <p>Charakterizovať mäsové výrobky. Uviesť ich rozdelenie</p> <p>Uviesť chyby mäsových a vysvetliť príčiny ich vzniku. Popísať chyby konzerv. Uviesť zloženie rýb, hydiny, zveriny, kôrovcov ich rozdelenie.</p>	<p>Správne uviedol podmienky skladovania mäsa. Vymenoval a charakterizoval najčastejšie chyby mäsa a príčiny ich vzniku</p> <p>Charakterizoval mäsové výrobky. Uviedol ich rozdelenie. Uviedol chyby mäsových a vysvetlil príčiny ich vzniku. Popísal chyby konzerv. Uviedol zloženie rýb, hydiny, zveriny, kôrovcov ich rozdelenie</p>		
Ryby, kôrovce, mäkkýše a obojživelníky - rozdelenie, druhy	1	Technológia Odborný výcvik	<p>Charakterizovať mäso. Uviesť jeho zloženie. Posúdiť akosť mäsa a jeho sensorické znaky. Vymenovať a charakterizovať spôsoby konzervovania mäsa. Objasniť označovanie mäsa. Správne uviesť podmienky skladovania mäsa</p> <p>Vymenovať a charakterizovať najčastejšie chyby mäsa a príčiny ich vzniku.</p> <p>Charakterizovať mäsové výrobky. Uviesť ich rozdelenie</p> <p>Uviesť chyby mäsových a vysvetliť príčiny ich vzniku. Popísať chyby konzerv. Uviesť zloženie rýb, hydiny, zveriny, kôrovcov ich rozdelenie.</p>	<p>Charakterizoval mäso. Uviedol jeho zloženie. Posúdil akosť mäsa a jeho sensorické znaky</p> <p>Vymenoval a charakterizoval spôsoby konzervovania mäsa</p> <p>Objasnil označovanie mäsa</p> <p>Správne uviedol podmienky skladovania mäsa. Vymenoval a charakterizoval najčastejšie chyby mäsa a príčiny ich vzniku</p> <p>Charakterizoval mäsové výrobky. Uviedol ich rozdelenie. Uviedol chyby mäsových a vysvetlil príčiny ich vzniku. Popísal chyby konzerv. Uviedol zloženie rýb, hydiny, zveriny, kôrovcov ich rozdelenie</p>	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Zverina, hydina - rozdelenie	1	Technológia Odborný výcvik	<p>Charakterizovať mäso. Uviesť jeho zloženie. Posúdiť akosť mäsa a jeho sensorické znaky. Vymenovať a charakterizovať spôsoby konzervovania mäsa. Objasniť označovanie mäsa. Správne uviesť podmienky skladovania mäsa</p>	<p>Charakterizoval mäso. Uviedol jeho zloženie. Posúdil akosť mäsa a jeho sensorické znaky</p> <p>Vymenoval a charakterizoval spôsoby konzervovania mäsa</p> <p>Objasnil označovanie mäsa</p>	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca

			<p>Vymenovať a charakterizovať najčastejšie chyby mäsa a príčiny ich vzniku. Charakterizovať mäsové výrobky. Uviesť ich rozdelenie</p> <p>Uviesť chyby mäsových a vysvetliť príčiny ich vzniku. Popísať chyby konzerv. Uviesť zloženie rýb, hydiny, zveriny, kôrovcov ich rozdelenie.</p>	<p>Správne uviedol podmienky skladovania mäsa. Vymenoval a charakterizoval najčastejšie chyby mäsa a príčiny ich vzniku</p> <p>Charakterizoval mäsové výrobky. Uviedol ich rozdelenie. Uviedol chyby mäsových a vysvetlil príčiny ich vzniku. Popísal chyby konzerv. Uviedol zloženie rýb, hydiny, zveriny, kôrovcov ich rozdelenie</p>		
<p>Mäsové výrobky - rozdelenie, konzervy, Varené, pečené výrobky</p>	1	<p>Technológia Odborný výcvik</p>	<p>Charakterizovať mäso. Uviesť jeho zloženie. Posúdiť akosť mäsa a jeho sensorické znaky. Vymenovať a charakterizovať spôsoby konzervovania mäsa. Objasniť označovanie mäsa. Správne uviesť podmienky skladovania mäsa</p> <p>Vymenovať a charakterizovať najčastejšie chyby mäsa a príčiny ich vzniku. Charakterizovať mäsové výrobky. Uviesť ich rozdelenie</p> <p>Uviesť chyby mäsových a vysvetliť príčiny ich vzniku. Popísať chyby konzerv. Uviesť zloženie rýb, hydiny, zveriny, kôrovcov ich rozdelenie.</p>	<p>Charakterizoval mäso. Uviedol jeho zloženie. Posúdil akosť mäsa a jeho sensorické znaky</p> <p>Vymenoval a charakterizoval spôsoby konzervovania mäsa</p> <p>Objasnil označovanie mäsa</p> <p>Správne uviedol podmienky skladovania mäsa. Vymenoval a charakterizoval najčastejšie chyby mäsa a príčiny ich vzniku</p> <p>Charakterizoval mäsové výrobky. Uviedol ich rozdelenie. Uviedol chyby mäsových a vysvetlil príčiny ich vzniku. Popísal chyby konzerv. Uviedol zloženie rýb, hydiny, zveriny, kôrovcov ich rozdelenie</p>	<p>Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď Skupinová písomná práca</p>

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní predmetu Potraviny a výživa 3. ročník sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Obilniny	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Sladidlá	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Vajcia	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Mlieko a výrobky z mlieka	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Koreniny a pochutiny	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Mäso a mäsové výrobky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Obilniny	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. a II. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 1996 Odborné časopisy: Gastro	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Učebnica	Internet
Sladidlá	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. a II. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 1996	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál	Internet

	Odborné časopisy: Gastro			
Vajcia	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. a II. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 1996 Odborné časopisy: Gastro	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál Učebnica	Internet
Mlieko a výrobky z mlieka Koreniny a pochutiny	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. a II. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 1996 Odborné časopisy: Gastro	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál Učebnica	Internet
Mäso a mäsové výrobky	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. a II. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 1996 Odborné časopisy: Gastro	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál Učebnica	Internet

ROČNÍK: TRETÍ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Potraviny a výživa				1 hod. týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku/Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Nápoje	3	x	Žiak má:	Žiak:		
Oboznámenie s hodnotením žiaka v predmete podľa ŠKVP	1		Charakterizovať nápoje. Uviesť ich rozdelenie. Vymenovať požiadavky na pitnú vodu. Objasniť spôsoby jej úpravy. Uviesť rozdelenie minerálnych vôd . Charakterizovať niektoré druhy minerálnych vôd Popísať sódovú vodu.	Charakterizoval nápoje. Uviedol ich rozdelenie. Vymenoval požiadavky na pitnú vodu. Objasnil spôsoby jej úpravy Uviedol rozdelenie minerálnych vôd . Charakterizoval niektoré druhy minerálnych vôd. Popísal sódovú vodu. Charakterizoval ovocné mušty	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Rozdelenie nápojov	1	Stolovanie Technológia	Charakterizovať nápoje. Uviesť ich rozdelenie. Vymenovať požiadavky na pitnú vodu. Objasniť spôsoby jej úpravy. Uviesť rozdelenie minerálnych vôd . Charakterizovať niektoré druhy minerálnych vôd Popísať sódovú vodu.	Charakterizoval nápoje. Uviedol ich rozdelenie. Vymenoval požiadavky na pitnú vodu. Objasnil spôsoby jej úpravy Uviedol rozdelenie minerálnych vôd . Charakterizoval niektoré druhy minerálnych vôd. Popísal sódovú vodu. Charakterizoval ovocné mušty	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Pitná voda, sódová voda, dojčenská voda Minerálne vody	1	Stolovanie Technológia	Charakterizovať nápoje. Uviesť ich rozdelenie. Vymenovať požiadavky na pitnú vodu. Objasniť spôsoby jej úpravy. Uviesť rozdelenie minerálnych vôd . Charakterizovať niektoré druhy minerálnych vôd Popísať sódovú vodu.	Charakterizoval nápoje. Uviedol ich rozdelenie. Vymenoval požiadavky na pitnú vodu. Objasnil spôsoby jej úpravy Uviedol rozdelenie minerálnych vôd . Charakterizoval niektoré druhy minerálnych vôd. Popísal sódovú vodu. Charakterizoval ovocné mušty	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Nealkoholické nápoje			Žiak má:	Žiak:		
Nealkoholické nápoje, charakteristika, rozdelenie	1	Stolovanie Technológia	Popísať limonády, rozdeliť ich Vymenovať suroviny na výrobu ovocných a zeleninových nápojov Charakterizovať ovocné mušty	Popísal limonády, rozdelil ich Vymenoval suroviny na výrobu ovocných a zeleninových nápojov. Charakterizoval ovocné mušty	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca

Ovocné a zeleninové nápoje Limonády, sirupy, nektáre	1	Stolovanie Technológia	Popísať limonády, rozdeliť ich Vymenovať suroviny na výrobu ovocných a zeleninových nápojov Charakterizovať ovocné mušty	Popísal limonády, rozdelil ich Vymenoval suroviny na výrobu ovocných a zeleninových nápojov. Charakterizoval ovocné mušty	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Povzbudivé nápoje, výživné nápoje	1	Stolovanie Technológia	Popísať limonády, rozdeliť ich Vymenovať suroviny na výrobu ovocných a zeleninových nápojov Charakterizovať ovocné mušty	Popísal limonády, rozdelil ich Vymenoval suroviny na výrobu ovocných a zeleninových nápojov. Charakterizoval ovocné mušty	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Alkoholické nápoje			Žiak má:	Žiak:		
Pivo - charakteristika	1	Stolovanie Odborný výcvik	Charakterizovať pivo Vymenovať a popísať suroviny na jeho výrobu. Opísať výrobu piva Charakterizovať víno. Uviesť jeho zloženie. Vysvetliť výrobu bieleho, ružového a šumivého vína. Porovnať rozdiely vo výrobe týchto vín. Charakterizovať lieh. Vymenovať suroviny na jeho výrobu. Popísať výrobu liehu. Opísať liehoviny Rozdeliť ich podľa spôsobu výroby a kvality. Stručne charakterizovať jednotlivé druhy liehovín. Vymenovať a charakterizovať najznámejšie druhy nesladených destilátov	Charakterizoval pivo. Vymenoval a popísal suroviny na jeho výrobu. Opísal výrobu piva Charakterizoval víno. Uviedol jeho zloženie. Vysvetlil výrobu bieleho, ružového a šumivého vína. Porovnal rozdiely vo výrobe týchto vín. Charakterizoval lieh Vymenoval suroviny na jeho výrobu. Popísal výrobu liehu Opísal liehoviny. Rozdelil ich podľa spôsobu výroby a kvality Stručne charakterizoval jednotlivé druhy liehovín Vymenoval a charakterizoval najznámejšie druhy nesladených destilátov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Suroviny na výrobu piva, výroba piva	1	Stolovanie Odborný výcvik	Charakterizovať pivo Vymenovať a popísať suroviny na jeho výrobu. Opísať výrobu piva Charakterizovať víno. Uviesť jeho zloženie. Vysvetliť výrobu bieleho,	Charakterizoval pivo. Vymenoval a popísal suroviny na jeho výrobu. Opísal výrobu piva Charakterizoval víno. Uviedol jeho zloženie. Vysvetlil výrobu bieleho,	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca

			<p>ružového a šumivého vína. Porovnať rozdiely vo výrobe týchto vín. Charakterizovať lieh. Vymenovať suroviny na jeho výrobu. Popísať výrobu liehu. Opísať liehoviny</p> <p>Rozdeliť ich podľa spôsobu výroby a kvality. Stručne charakterizovať jednotlivé druhy liehovín. Vymenovať a charakterizovať najznámejšie druhy nesladených destilátov</p>	<p>ružového a šumivého vína. Porovnal rozdiely vo výrobe týchto vín. Charakterizoval lieh</p> <p>Vymenoval suroviny na jeho výrobu. Popísal výrobu liehu</p> <p>Opísal liehoviny. Rozdelil ich podľa spôsobu výroby a kvality</p> <p>Stručne charakterizoval jednotlivé druhy liehovín</p> <p>Vymenoval a charakterizoval najznámejšie druhy nesladených destilátov</p>	<p>Písomné skúšanie</p>	
Členenie piva, skladovanie piva, akosť a chyby piva	1	Stolovanie Odborný výcvik	<p>Charakterizovať pivo</p> <p>Vymenovať a popísať suroviny na jeho výrobu. Opísať výrobu piva</p> <p>Charakterizovať víno. Uviešť jeho zloženie. Vysvetliť výrobu bieleho, ružového a šumivého vína. Porovnať rozdiely vo výrobe týchto vín.</p> <p>Charakterizovať lieh. Vymenovať suroviny na jeho výrobu. Popísať výrobu liehu. Opísať liehoviny</p> <p>Rozdeliť ich podľa spôsobu výroby a kvality. Stručne charakterizovať jednotlivé druhy liehovín. Vymenovať a charakterizovať najznámejšie druhy nesladených destilátov</p>	<p>Charakterizoval pivo. Vymenoval a popísal suroviny na jeho výrobu. Opísal výrobu piva</p> <p>Charakterizoval víno. Uviedol jeho zloženie. Vysvetlil výrobu bieleho, ružového a šumivého vína. Porovnal rozdiely vo výrobe týchto vín.</p> <p>Charakterizoval lieh</p> <p>Vymenoval suroviny na jeho výrobu. Popísal výrobu liehu</p> <p>Opísal liehoviny. Rozdelil ich podľa spôsobu výroby a kvality</p> <p>Stručne charakterizoval jednotlivé druhy liehovín</p> <p>Vymenoval a charakterizoval najznámejšie druhy nesladených destilátov</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Skupinová písomná práca</p>
Význam piva, druhy piva	1	Stolovanie Odborný výcvik	<p>Charakterizovať pivo</p> <p>Vymenovať a popísať suroviny na jeho výrobu. Opísať výrobu piva</p> <p>Charakterizovať víno. Uviešť jeho zloženie. Vysvetliť výrobu bieleho,</p>	<p>Charakterizoval pivo. Vymenoval a popísal suroviny na jeho výrobu. Opísal výrobu piva</p> <p>Charakterizoval víno. Uviedol jeho zloženie. Vysvetlil výrobu bieleho, ružového a šumivého vína. Porovnal</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Skupinová písomná práca</p>

			<p>ružového a šumivého vína. Porovnať rozdiely vo výrobe týchto vín. Charakterizovať lieh. Vymenovať suroviny na jeho výrobu. Popísať výrobu liehu. Opísať liehoviny</p> <p>Rozdeliť ich podľa spôsobu výroby a kvality. Stručne charakterizovať jednotlivé druhy liehovín. Vymenovať a charakterizovať najznámejšie druhy nesladených destilátov</p>	<p>rozdiely vo výrobe týchto vín. Charakterizoval lieh</p> <p>Vymenoval suroviny na jeho výrobu. Popísal výrobu liehu</p> <p>Opísal liehoviny. Rozdelil ich podľa spôsobu výroby a kvality</p> <p>Stručne charakterizoval jednotlivé druhy liehovín</p> <p>Vymenoval a charakterizoval najznámejšie druhy nesladených destilátov</p>		
Víno - charakteristika	1	Odborný výcvik	<p>Charakterizovať pivo</p> <p>Vymenovať a popísať suroviny na jeho výrobu. Opísať výrobu piva</p> <p>Charakterizovať víno. Uviesť jeho zloženie. Vysvetliť výrobu bieleho, ružového a šumivého vína. Porovnať rozdiely vo výrobe týchto vín.</p> <p>Charakterizovať lieh. Vymenovať suroviny na jeho výrobu. Popísať výrobu liehu. Opísať liehoviny</p> <p>Rozdeliť ich podľa spôsobu výroby a kvality. Stručne charakterizovať jednotlivé druhy liehovín. Vymenovať a charakterizovať najznámejšie druhy nesladených destilátov</p>	<p>Charakterizoval pivo. Vymenoval a popísal suroviny na jeho výrobu. Opísal výrobu piva</p> <p>Charakterizoval víno. Uviedol jeho zloženie. Vysvetliť výrobu bieleho, ružového a šumivého vína. Porovnať rozdiely vo výrobe týchto vín.</p> <p>Charakterizoval lieh</p> <p>Vymenoval suroviny na jeho výrobu. Popísal výrobu liehu</p> <p>Opísal liehoviny. Rozdelil ich podľa spôsobu výroby a kvality</p> <p>Stručne charakterizoval jednotlivé druhy liehovín</p> <p>Vymenoval a charakterizoval najznámejšie druhy nesladených destilátov</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Skupinová písomná práca</p>
Vinič, vinárstvo	1	Stolovanie Odborný výcvik	<p>Charakterizovať pivo</p> <p>Vymenovať a popísať suroviny na jeho výrobu. Opísať výrobu piva</p> <p>Charakterizovať víno. Uviesť jeho zloženie. Vysvetliť výrobu bieleho, ružového a šumivého vína. Porovnať rozdiely vo výrobe týchto vín.</p>	<p>Charakterizoval pivo. Vymenoval a popísal suroviny na jeho výrobu. Opísal výrobu piva</p> <p>Charakterizoval víno. Uviedol jeho zloženie. Vysvetliť výrobu bieleho, ružového a šumivého vína. Porovnať</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Skupinová písomná práca</p>

			<p>Charakterizovať lieh. Vymenovať suroviny na jeho výrobu. Popísať výrobu liehu. Opísať liehoviny</p> <p>Rozdeliť ich podľa spôsobu výroby a kvality. Stručne charakterizovať jednotlivé druhy liehovín. Vymenovať a charakterizovať najznámejšie druhy nesladených destilátov</p>	<p>rozdiely vo výrobe týchto vín.</p> <p>Charakterizoval lieh</p> <p>Vymenoval suroviny na jeho výrobu.</p> <p>Popísal výrobu liehu</p> <p>Opísal liehoviny. Rozdelil ich podľa spôsobu výroby a kvality</p> <p>Stručne charakterizoval jednotlivé druhy liehovín</p> <p>Vymenoval a charakterizoval najznámejšie druhy nesladených destilátov</p>		
Výroba vína, chyby a choroby vína	1	Stolovanie Odborný výcvik	<p>Charakterizovať pivo</p> <p>Vymenovať a popísať suroviny na jeho výrobu. Opísať výrobu piva</p> <p>Charakterizovať víno. Uviesť jeho zloženie. Vysvetliť výrobu bieleho, ružového a šumivého vína. Porovnať rozdiely vo výrobe týchto vín.</p> <p>Charakterizovať lieh. Vymenovať suroviny na jeho výrobu. Popísať výrobu liehu. Opísať liehoviny</p> <p>Rozdeliť ich podľa spôsobu výroby a kvality. Stručne charakterizovať jednotlivé druhy liehovín. Vymenovať a charakterizovať najznámejšie druhy nesladených destilátov</p>	<p>Charakterizoval pivo. Vymenoval a popísal suroviny na jeho výrobu.</p> <p>Opísal výrobu piva</p> <p>Charakterizoval víno. Uviedol jeho zloženie. Vysvetliť výrobu bieleho, ružového a šumivého vína. Porovnal rozdiely vo výrobe týchto vín.</p> <p>Charakterizoval lieh</p> <p>Vymenoval suroviny na jeho výrobu.</p> <p>Popísal výrobu liehu</p> <p>Opísal liehoviny. Rozdelil ich podľa spôsobu výroby a kvality</p> <p>Stručne charakterizoval jednotlivé druhy liehovín</p> <p>Vymenoval a charakterizoval najznámejšie druhy nesladených destilátov</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Skupinová písomná práca</p>
Dezertné, ovocné a sladové vína	1	Stolovanie Odborný výcvik	<p>Charakterizovať pivo</p> <p>Vymenovať a popísať suroviny na jeho výrobu. Opísať výrobu piva</p> <p>Charakterizovať víno. Uviesť jeho zloženie. Vysvetliť výrobu bieleho, ružového a šumivého vína. Porovnať rozdiely vo výrobe týchto vín.</p>	<p>Charakterizoval pivo. Vymenoval a popísal suroviny na jeho výrobu.</p> <p>Opísal výrobu piva</p> <p>Charakterizoval víno. Uviedol jeho zloženie. Vysvetliť výrobu bieleho, ružového a šumivého vína. Porovnal</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Skupinová písomná práca</p>

			<p>Charakterizovať lieh. Vymenovať suroviny na jeho výrobu. Popísať výrobu liehu. Opísať liehoviny</p> <p>Rozdeliť ich podľa spôsobu výroby a kvality. Stručne charakterizovať jednotlivé druhy liehovín. Vymenovať a charakterizovať najznámejšie druhy nesladených destilátov</p>	<p>rozdiely vo výrobe týchto vín.</p> <p>Charakterizoval lieh</p> <p>Vymenoval suroviny na jeho výrobu.</p> <p>Popísal výrobu liehu</p> <p>Opísal liehoviny. Rozdelil ich podľa spôsobu výroby a kvality</p> <p>Stručne charakterizoval jednotlivé druhy liehovín</p> <p>Vymenoval a charakterizoval najznámejšie druhy nesladených destilátov</p>		
Šumivé vína, šampanské víno	1	Stolovanie Odborný výcvik	<p>Charakterizovať pivo</p> <p>Vymenovať a popísať suroviny na jeho výrobu. Opísať výrobu piva</p> <p>Charakterizovať víno. Uviesť jeho zloženie. Vysvetliť výrobu bieleho, ružového a šumivého vína. Porovnať rozdiely vo výrobe týchto vín.</p> <p>Charakterizovať lieh. Vymenovať suroviny na jeho výrobu. Popísať výrobu liehu. Opísať liehoviny</p> <p>Rozdeliť ich podľa spôsobu výroby a kvality. Stručne charakterizovať jednotlivé druhy liehovín. Vymenovať a charakterizovať najznámejšie druhy nesladených destilátov</p>	<p>Charakterizoval pivo. Vymenoval a popísal suroviny na jeho výrobu.</p> <p>Opísal výrobu piva</p> <p>Charakterizoval víno. Uviedol jeho zloženie. Vysvetliť výrobu bieleho, ružového a šumivého vína. Porovnal rozdiely vo výrobe týchto vín.</p> <p>Charakterizoval lieh</p> <p>Vymenoval suroviny na jeho výrobu.</p> <p>Popísal výrobu liehu</p> <p>Opísal liehoviny. Rozdelil ich podľa spôsobu výroby a kvality</p> <p>Stručne charakterizoval jednotlivé druhy liehovín</p> <p>Vymenoval a charakterizoval najznámejšie druhy nesladených destilátov</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Skupinová písomná práca</p>
Tokajské, slamové a ľadové víno	1	Stolovanie Odborný výcvik	<p>Charakterizovať pivo</p> <p>Vymenovať a popísať suroviny na jeho výrobu. Opísať výrobu piva</p> <p>Charakterizovať víno. Uviesť jeho zloženie. Vysvetliť výrobu bieleho, ružového a šumivého vína. Porovnať rozdiely vo výrobe týchto vín.</p>	<p>Charakterizoval pivo. Vymenoval a popísal suroviny na jeho výrobu.</p> <p>Opísal výrobu piva</p> <p>Charakterizoval víno. Uviedol jeho zloženie. Vysvetliť výrobu bieleho, ružového a šumivého vína. Porovnal</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Skupinová písomná práca</p>

			<p>Charakterizovať lieh. Vymenovať suroviny na jeho výrobu. Popísať výrobu liehu. Opísať liehoviny</p> <p>Rozdeliť ich podľa spôsobu výroby a kvality. Stručne charakterizovať jednotlivé druhy liehovín. Vymenovať a charakterizovať najznámejšie druhy nesladených destilátov</p>	<p>rozdiely vo výrobe týchto vín.</p> <p>Charakterizoval lieh</p> <p>Vymenoval suroviny na jeho výrobu.</p> <p>Popísal výrobu liehu</p> <p>Opísal liehoviny. Rozdelil ich podľa spôsobu výroby a kvality</p> <p>Stručne charakterizoval jednotlivé druhy liehovín</p> <p>Vymenoval a charakterizoval najznámejšie druhy nesladených destilátov</p>		
<p>Rozdelenie liehovín</p> <p>Lieh - liehoviny</p>	1	<p>Stolovanie</p> <p>Odborný výcvik</p>	<p>Charakterizovať pivo</p> <p>Vymenovať a popísať suroviny na jeho výrobu. Opísať výrobu piva</p> <p>Charakterizovať víno. Uviesť jeho zloženie. Vysvetliť výrobu bieleho, ružového a šumivého vína. Porovnať rozdiely vo výrobe týchto vín.</p> <p>Charakterizovať lieh. Vymenovať suroviny na jeho výrobu. Popísať výrobu liehu. Opísať liehoviny</p> <p>Rozdeliť ich podľa spôsobu výroby a kvality. Stručne charakterizovať jednotlivé druhy liehovín. Vymenovať a charakterizovať najznámejšie druhy nesladených destilátov</p>	<p>Charakterizoval pivo. Vymenoval a popísal suroviny na jeho výrobu.</p> <p>Opísal výrobu piva</p> <p>Charakterizoval víno. Uviedol jeho zloženie. Vysvetliť výrobu bieleho, ružového a šumivého vína. Porovnal rozdiely vo výrobe týchto vín.</p> <p>Charakterizoval lieh</p> <p>Vymenoval suroviny na jeho výrobu.</p> <p>Popísal výrobu liehu</p> <p>Opísal liehoviny. Rozdelil ich podľa spôsobu výroby a kvality</p> <p>Stručne charakterizoval jednotlivé druhy liehovín</p> <p>Vymenoval a charakterizoval najznámejšie druhy nesladených destilátov</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Skupinová písomná práca</p>
<p>Skladovanie, znaky liehovín</p>	1	<p>Stolovanie</p> <p>Odborný výcvik</p>	<p>Charakterizovať pivo</p> <p>Vymenovať a popísať suroviny na jeho výrobu. Opísať výrobu piva</p> <p>Charakterizovať víno. Uviesť jeho zloženie. Vysvetliť výrobu bieleho, ružového a šumivého vína. Porovnať rozdiely vo výrobe týchto vín.</p>	<p>Charakterizoval pivo. Vymenoval a popísal suroviny na jeho výrobu.</p> <p>Opísal výrobu piva</p> <p>Charakterizoval víno. Uviedol jeho zloženie. Vysvetliť výrobu bieleho, ružového a šumivého vína. Porovnal</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Skupinová písomná práca</p>

			Charakterizovať lieh. Vymenovať suroviny na jeho výrobu. Popísať výrobu liehu. Opísať liehoviny Rozdeliť ich podľa spôsobu výroby a kvality. Stručne charakterizovať jednotlivé druhy liehovín. Vymenovať a charakterizovať najznámejšie druhy nesladených destilátov	rozdiely vo výrobe týchto vín. Charakterizoval lieh Vymenoval suroviny na jeho výrobu. Popísal výrobu liehu Opísal liehoviny. Rozdelil ich podľa spôsobu výroby a kvality Stručne charakterizoval jednotlivé druhy liehovín Vymenoval a charakterizoval najznámejšie druhy nesladených destilátov		
Miešané nápoje			Žiak má:	Žiak:		
Miešané nápoje, rozdelenie a charakteristika	1	Stolovanie Odborný výcvik	Charakterizovať miešané nápoje Uviesť ich rozdelenie. Vymenovať suroviny na ich prípravu. Popísať prípravu vybraných miešaných nápojov. Vysvetliť metabolizmus alkoholu. Objasniť negatívne dôsledky vplyvu alkoholu na ľudské zdravie	Charakterizoval miešané nápoje Uviedol ich rozdelenie. Vymenoval suroviny na ich prípravu. Popísal prípravu vybraných miešaných nápojov Vysvetlil metabolizmus alkoholu Objasnil negatívne dôsledky vplyvu alkoholu na ľudské zdravie	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Skupiny miešaných nápojov	1	Stolovanie Odborný výcvik	Charakterizovať miešané nápoje Uviesť ich rozdelenie. Vymenovať suroviny na ich prípravu. Popísať prípravu vybraných miešaných nápojov. Vysvetliť metabolizmus alkoholu. Objasniť negatívne dôsledky vplyvu alkoholu na ľudské zdravie	Charakterizoval miešané nápoje Uviedol ich rozdelenie. Vymenoval suroviny na ich prípravu. Popísal prípravu vybraných miešaných nápojov Vysvetlil metabolizmus alkoholu Objasnil negatívne dôsledky vplyvu alkoholu na ľudské zdravie	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Skupiny miešaných nápojov	1	Stolovanie Odborný výcvik	Charakterizovať miešané nápoje Uviesť ich rozdelenie. Vymenovať suroviny na ich prípravu. Popísať prípravu vybraných miešaných nápojov. Vysvetliť metabolizmus alkoholu. Objasniť negatívne dôsledky vplyvu alkoholu na ľudské zdravie	Charakterizoval miešané nápoje Uviedol ich rozdelenie. Vymenoval suroviny na ich prípravu. Popísal prípravu vybraných miešaných nápojov Vysvetlil metabolizmus alkoholu Objasnil negatívne dôsledky vplyvu alkoholu na ľudské zdravie	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca

Suroviny na prípravu miešaných nápojov	1	Stolovanie Odborný výcvik	Charakterizovať miešané nápoje Uviesť ich rozdelenie. Vymenovať suroviny na ich prípravu. Popísať prípravu vybraných miešaných nápojov. Vysvetliť metabolizmus alkoholu. Objasniť negatívne dôsledky vplyvu alkoholu na ľudské zdravie	Charakterizoval miešané nápoje Uviedol ich rozdelenie. Vymenoval suroviny na ich prípravu. Popísal prípravu vybraných miešaných nápojov Vysvetlil metabolizmus alkoholu Objasnil negatívne dôsledky vplyvu alkoholu na ľudské zdravie	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Suroviny na prípravu miešaných nápojov	1	Stolovanie Odborný výcvik	Charakterizovať miešané nápoje Uviesť ich rozdelenie. Vymenovať suroviny na ich prípravu. Popísať prípravu vybraných miešaných nápojov. Vysvetliť metabolizmus alkoholu. Objasniť negatívne dôsledky vplyvu alkoholu na ľudské zdravie	Charakterizoval miešané nápoje Uviedol ich rozdelenie. Vymenoval suroviny na ich prípravu. Popísal prípravu vybraných miešaných nápojov Vysvetlil metabolizmus alkoholu Objasnil negatívne dôsledky vplyvu alkoholu na ľudské zdravie	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Diétne a diferencované stravovanie			Žiak má:	Žiak:		
Výživa detí a mládeže	1	Stolovanie Odborný výcvik Technológia	Vysvetliť pojem racionálna výživa Navrhnuť týždenný jedálny lístok s uplatnením prvkov správnej výživy. Rozlišovať a charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu, druhu Charakterizovať diferencovanú stravu podľa veku. Uviesť nároky na výživu dojčiat, batoliat, detí predškolského veku a detí školského veku. Vysvetliť výživu dospievajúcej mládeže Vysvetliť výživu tehotných a dojčiacich žien. Charakterizovať výživu športovcov. Popísať výživu starých ľudí. Uviesť druhy diét	Vysvetlil správne pojem racionálna výživa. Navrhol týždenný jedálny lístok s uplatnením prvkov správnej výživy Bez problémov charakterizoval pôvod potravín Charakterizoval správne diferencovanú stravu podľa veku Uviedol základné nároky na výživu kojencov, batoliat, detí predškolského veku a detí školského veku. Vysvetlil základy výživy dospievajúcej mládeže Vysvetlil základné princípy výživy tehotných a dojčiacich žien Charakterizoval základné princípy výživy športovcov Popísal správne výživu starých ľudí. Uviedol základné druhy diét	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca

Výživa starých ľudí a dospelých	1	Stolovanie Odborný výcvik Technológia	Vysvetliť pojem racionálna výživa Navrhnuť týždenný jedálny lístok s uplatnením prvkov správnej výživy. Rozlišovať a charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu, druhu Charakterizovať diferencovanú stravu podľa veku. Uviesť nároky na výživu dojčiat, batoliat, detí predškolského veku a detí školského veku. Vysvetliť výživu dospelujúcej mládeže Vysvetliť výživu tehotných a dojčiacich žien. Charakterizovať výživu športovcov. Popísať výživu starých ľudí. Uviesť druhy diét	Vysvetlil správne pojem racionálna výživa. Navrhol týždenný jedálny lístok s uplatnením prvkov správnej výživy Bez problémov charakterizoval pôvod potravín Charakterizoval správne diferencovanú stravu podľa veku Uviedol základné nároky na výživu kojencov, batoliat, detí predškolského veku a detí školského veku. Vysvetlil základy výživy dospelujúcej mládeže Vysvetlil základné princípy výživy tehotných a dojčiacich žien Charakterizoval základné princípy výživy športovcov Popísal správne výživu starých ľudí. Uviedol základné druhy diét	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Výživa tehotných a dojčiacich žien	1	Stolovanie Odborný výcvik Technológia	Vysvetliť pojem racionálna výživa Navrhnuť týždenný jedálny lístok s uplatnením prvkov správnej výživy. Rozlišovať a charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu, druhu Charakterizovať diferencovanú stravu podľa veku. Uviesť nároky na výživu dojčiat, batoliat, detí predškolského veku a detí školského veku. Vysvetliť výživu dospelujúcej mládeže Vysvetliť výživu tehotných a dojčiacich žien. Charakterizovať výživu športovcov. Popísať výživu starých ľudí. Uviesť druhy diét	Vysvetlil správne pojem racionálna výživa. Navrhol týždenný jedálny lístok s uplatnením prvkov správnej výživy Bez problémov charakterizoval pôvod potravín Charakterizoval správne diferencovanú stravu podľa veku Uviedol základné nároky na výživu kojencov, batoliat, detí predškolského veku a detí školského veku. Vysvetlil základy výživy dospelujúcej mládeže Vysvetlil základné princípy výživy tehotných a dojčiacich žien	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca

				<p>Charakterizoval základné princípy výživy športovcov</p> <p>Popísal správne výživu starých ľudí.</p> <p>Uviedol základné druhy diét</p>		
Diétny systém	1	Stolovanie Odborný výcvik Technológia	<p>Vysvetliť pojem racionálna výživa</p> <p>Navrhnuť týždenný jedálny lístok s uplatnením prvkov správnej výživy.</p> <p>Rozlišovať a charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu, druhu</p> <p>Charakterizovať diferencovanú stravu podľa veku. Uviesť nároky na výživu dojčiat, batoliat, detí predškolského veku a detí školského veku. Vysvetliť výživu dospelých mládeže</p> <p>Vysvetliť výživu tehotných a dojčiacich žien. Charakterizovať výživu športovcov.</p> <p>Popísať výživu starých ľudí. Uviesť druhy diét</p>	<p>Vysvetlil správne pojem racionálna výživa.</p> <p>Navrhol týždenný jedálny lístok s uplatnením prvkov správnej výživy</p> <p>Bez problémov charakterizoval pôvod potravín</p> <p>Charakterizoval správne diferencovanú stravu podľa veku</p> <p>Uviedol základné nároky na výživu kojencov, batoliat, detí predškolského veku a detí školského veku. Vysvetlil základy výživy dospelých mládeže</p> <p>Vysvetlil základné princípy výživy tehotných a dojčiacich žien</p> <p>Charakterizoval základné princípy výživy športovcov</p> <p>Popísal správne výživu starých ľudí.</p> <p>Uviedol základné druhy diét</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Skupinová písomná práca</p>
Význam liečebnej výživy	1	Stolovanie Odborný výcvik Technológia	<p>Vysvetliť pojem racionálna výživa</p> <p>Navrhnuť týždenný jedálny lístok s uplatnením prvkov správnej výživy.</p> <p>Rozlišovať a charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu, druhu</p> <p>Charakterizovať diferencovanú stravu podľa veku. Uviesť nároky na výživu dojčiat, batoliat, detí predškolského veku a detí školského veku. Vysvetliť výživu dospelých mládeže</p> <p>Vysvetliť výživu tehotných a dojčiacich žien. Charakterizovať výživu športovcov.</p>	<p>Vysvetlil správne pojem racionálna výživa.</p> <p>Navrhol týždenný jedálny lístok s uplatnením prvkov správnej výživy</p> <p>Bez problémov charakterizoval pôvod potravín</p> <p>Charakterizoval správne diferencovanú stravu podľa veku</p> <p>Uviedol základné nároky na výživu kojencov, batoliat, detí predškolského veku a detí školského</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústna odpoveď</p> <p>Skupinová písomná práca</p>

			Popísať výživu starých ľudí. Uviesť druhy diét	veku. Vysvetlil základy výživy dospelých mládeže Vysvetlil základné princípy výživy tehotných a dojčiacich žien Charakterizoval základné princípy výživy športovcov Popísal správne výživu starých ľudí. Uviedol základné druhy diét		
Choroby z nesprávneho stravovania	1	Stolovanie Odborný výcvik Technológia	Vysvetlí pojem racionálna výživa Navrhne týždenný jedálny lístok s uplatnením prvkov správnej výživy. Rozlišovať a charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu, druhu Charakterizovať diferencovanú stravu podľa veku. Uviesť nároky na výživu dojčiat, batoliat, detí predškolského veku a detí školského veku. Vysvetlí výživu dospelých mládeže Vysvetlí výživu tehotných a dojčiacich žien. Charakterizovať výživu športovcov. Popísať výživu starých ľudí. Uviesť druhy diét	Vysvetlil správne pojem racionálna výživa. Navrhol týždenný jedálny lístok s uplatnením prvkov správnej výživy Bez problémov charakterizoval pôvod potravín Charakterizoval správne diferencovanú stravu podľa veku Uviedol základné nároky na výživu kojencov, batoliat, detí predškolského veku a detí školského veku. Vysvetlil základy výživy dospelých mládeže Vysvetlil základné princípy výživy tehotných a dojčiacich žien Charakterizoval základné princípy výživy športovcov Popísal správne výživu starých ľudí. Uviedol základné druhy diét	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca
Intolerancia potravín a alergie	1	Stolovanie Odborný výcvik Technológia	Vysvetlí pojem racionálna výživa Navrhne týždenný jedálny lístok s uplatnením prvkov správnej výživy. Rozlišovať a charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu, druhu Charakterizovať diferencovanú stravu podľa veku. Uviesť nároky na výživu dojčiat, batoliat, detí predškolského	Vysvetlil správne pojem racionálna výživa. Navrhol týždenný jedálny lístok s uplatnením prvkov správnej výživy Bez problémov charakterizoval pôvod potravín Charakterizoval správne diferencovanú stravu podľa veku	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová písomná práca

			<p>veku a detí školského veku. Vysvetliť výživu dospelujúcej mládeže</p> <p>Vysvetliť výživu tehotných a dojčiacich žien. Charakterizovať výživu športovcov. Popísať výživu starých ľudí. Uviesť druhy diét</p>	<p>Uviedol základné nároky na výživu kojencov, batoliat, detí predškolského veku a detí školského veku. Vysvetlil základy výživy dospelujúcej mládeže</p> <p>Vysvetlil základné princípy výživy tehotných a dojčiacich žien</p> <p>Charakterizoval základné princípy výživy športovcov</p> <p>Popísal správne výživu starých ľudí.</p> <p>Uviedol základné druhy diét</p>		
--	--	--	---	---	--	--

15.2.4 Technológia

Názov predmetu	Technológia
Časový rozsah výučby	4 hodiny týždenne, spolu 132 vyučovacích hodín 2,5 hodiny týždenne, spolu 83 vyučovacích hodín 2 hodiny týždenne, spolu 60 vyučovacích hodín
Ročník	prvý druhý tretí
Kód a názov študijného odboru	6445 H kuchár / kuchárka
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Predmet technológia sa vyučuje počas celého štúdia a je základným predmetom tohto učebného odboru. Súvisí so všetkými odbornými vyučovacími predmetmi najmä s predmetom odborný výcvik, potraviny a výživa, hospodárske výpočty a stolovanie.

Žiaci sú vedení k hospodárnosti, technologickej disciplíne i estetickému dokončeniu jedál na tanieri. Vedomosti si precvičujú a upevňujú na odbornom výcviku.

V prvom ročníku sú žiaci oboznámení so zásadami hygieny, získavajú vedomosti o predbežnej úprave surovín, o základných tepelných úpravách, naučia sa technologické postupy prípravy polievok, omáčok, príloh a doplnkov a bezmäsitých jedál. V druhom ročníku si žiaci osvoja prípravu technológiu prípravy jedál z jatočného mäsa, múčnikov, plniek a krémov. V treťom ročníku sa rozšíria vedomosti o úpravu pokrmov z rýb, hydiny, zveriny, jedál na objednávku. Oboznámia sa s gastronómiou regionálnych kuchýň a medzinárodnej gastronómie a využitím convenience.

Cieľ predmetu

Cieľom predmetu technológia v učebnom odbore 64 45 200 kuchár je poskytnúť žiakom teoretické vedomosti o činnostiach spojených s prípravou jedál a nápojov v spoločnom stravovaní, naučiť základné zásady hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Žiaci zároveň získajú teoretické vedomosti o spracovaní surovín a výrobe jedál a nápojov podľa najnovších poznatkov a zásad racionálnej výživy.

Hodnotenie:

Pri hodnotení žiakov sa vychádza z metodického pokynu č. 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl podľa článku (vybrať podľa predmetu popísať a nastaviť kritéria podľa dohody v PK). Pri hodnotení predmetu vychádzame zo zásad klasifikačného poriadku. Pri ústnej odpovedi sa hodnotí celkový prejav, správnosť odpovede, samostatnosť prejavu a správne vyjadrovanie. Pri písomných hodnoteniach vychádzame z hodnotiacej stupnice kde 100 – 90% je hodnotené známku výborný, 89 – 75 – chválitebný, 74 – 60 % - dobrý, 59 – 40 % - dostatočný, menej ako 39 % známku nedostatočný.

Kľúč hodnotenia písomných prác:

100 - 90%	výborný
89 - 78%	chválitebný
77 - 65%	dobrý
64 - 51%	dostatočný
50% a menej	nedostatočný

Stratégia vyučovania 1. ročník

Pri vyučovaní predmetu Technológia sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Úvod do predmetu	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Hygienické požiadavky pri príprave pokrmov	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Pracovné činnosti vo výrobných strediskách	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Výpočet spotreby surovín	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Predbežné úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Základné tepelné úpravy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Polievky - technologický postup prípravy polievok	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Technologický postup prípravy príloh, doplnkov	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov. Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Omáčky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Technologický postup prípravy bezmäsitých jedál	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Úvod do predmetu	Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Učebnica	Internet
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci	Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál	Internet
Hygienické požiadavky pri príprave pokrmov	Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál Učebnica	Internet
Pracovné činnosti vo výrobných strediskách	Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál Učebnica	Internet

Výpočet spotreby surovín	Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008	Dataprotektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál Učebnica	Internet
Predbežné úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu	Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008	Dataprotektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál Učebnica	Internet
Základné tepelné úpravy	Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008	Dataprotektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál Učebnica	Internet
Polievky - technologický postup prípravy polievok	Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008	Dataprotektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál Učebnica	Internet
Technologický postup prípravy príloh, doplnkov	Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských	Dataprotektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál Učebnica	Internet

	zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008			
Omáčky	Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál Učebnica	Internet
Technologický postup prípravy bezmäsitých jedál	Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál Učebnica	Internet

Doplňujúca literatúra: Časopisy Gastro, Dobré jedlo, FOOD

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Technológia				4 hod. týždenne, spolu 132 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku/Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Úvod do predmetu		x	Žiak má:	Žiak:		
Oboznámenie s hodnotením žiaka v predmete podľa ŠkVP	1					
Význam vyučovacieho predmetu, historický vývoj kuchárskeho umenia	2	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať význam gastronómie pre človeka Charakterizovať vývoj v príprave pokrmov	Správne poznal význam gastronómie pre človeka Charakterizoval historický vývoj v príprave pokrmov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Význam technologickej úpravy pokrmov a spoločné stravovanie	1	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať význam technologických úprav	Poznal význam technologických úprav	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci			Žiak má:	Žiak:		
Základné ustanovenia bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci	2	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať zásady osobnej hygieny Poznať zásady hygieny pracoviska Poznať princípy programu HACCP, Vymenovať požiadavky na expedíciu pokrmov a nápojov	Poznal zásady osobnej hygieny Poznal zásady hygieny pracoviska Poznal princíp programu HACCP Vymenoval požiadavky na expedíciu jedál a nápojov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Základné povinnosti pracovníkov vo výrobných strediskách	1	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať zásady osobnej hygieny Poznať zásady hygieny pracoviska Poznať princípy programu HACCP, Vymenovať požiadavky na expedíciu pokrmov a nápojov	Poznal zásady osobnej hygieny Poznal zásady hygieny pracoviska Poznal princíp programu HACCP Vymenoval požiadavky na expedíciu jedál a nápojov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

Zariadenie výrobných stredísk, pomôcky, inventár	2	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať zásady osobnej hygieny Poznať zásady hygieny pracoviska Poznať princípy programu HACCP, Vymenovať požiadavky na expedíciu pokrmov a nápojov	Poznal zásady osobnej hygieny Poznal zásady hygieny pracoviska Poznal princíp programu HACCP Vymenoval požiadavky na expedíciu jedál a nápojov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Chladiace a mraziace zariadenia	1	Odborný výcvik	Poznať zásady osobnej hygieny Poznať zásady hygieny pracoviska Poznať princípy programu HACCP, Vymenovať požiadavky na expedíciu pokrmov a nápojov	Poznal zásady osobnej hygieny Poznal zásady hygieny pracoviska Poznal princíp programu HACCP Vymenoval požiadavky na expedíciu jedál a nápojov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Zariadenia na udržiavanie správnej teploty pokrmov	1	Odborný výcvik	Poznať zásady osobnej hygieny Poznať zásady hygieny pracoviska Poznať princípy programu HACCP, Vymenovať požiadavky na expedíciu pokrmov a nápojov	Poznal zásady osobnej hygieny Poznal zásady hygieny pracoviska Poznal princíp programu HACCP Vymenoval požiadavky na expedíciu jedál a nápojov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Rozdelenie výrobného strediska a dispozičné riešenie	1	Odborný výcvik	Poznať zásady osobnej hygieny Poznať zásady hygieny pracoviska Poznať princípy programu HACCP, Vymenovať požiadavky na expedíciu pokrmov a nápojov	Poznal zásady osobnej hygieny Poznal zásady hygieny pracoviska Poznal princíp programu HACCP Vymenoval požiadavky na expedíciu jedál a nápojov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Hygienické požiadavky pri príprave pokrmov			Žiak má:	Žiak:		
Hygiena v potravinárstve	1	Odborný výcvik	Poznať zásady hygieny pracoviska Poznať princípy programu HACCP, Vymenovať požiadavky na expedíciu pokrmov a nápojov	Poznal zásady hygieny pracoviska Poznal princíp programu HACCP Vymenoval požiadavky na expedíciu jedál a nápojov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Osobná hygiena kuchára	1	Odborný výcvik	Poznať zásady hygieny pracoviska Poznať princípy programu HACCP,	Poznal zásady hygieny pracoviska Poznal princíp programu HACCP	Frontálne skúšanie	Ústne odpovede

			Vymenovať požiadavky na expedíciu pokrmov a nápojov	Vymenoval požiadavky na expedíciu jedál a nápojov	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Skupinová písomná práca
Hygiena a sanitácia pri práci s potravinami	1	Odborný výcvik	Poznať zásady hygieny pracoviska Poznať princípy programu HACCP, Vymenovať požiadavky na expedíciu pokrmov a nápojov	Poznal zásady hygieny pracoviska Poznal princíp programu HACCP Vymenoval požiadavky na expedíciu jedál a nápojov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Sanitácia - dezinfekcia, dezinfekcia, deratizácia	1	Odborný výcvik	Poznať zásady hygieny pracoviska Poznať princípy programu HACCP,	Poznal zásady osobnej hygieny Poznal princíp programu HACCP	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Sanitačný, metrologický a prevádzkový program prevádzky	3	Odborný výcvik	Poznať zásady hygieny pracoviska Poznať princípy programu HACCP,	Poznal zásady osobnej hygieny Poznal princíp programu HACCP	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
HACCP výrobného strediska účelového stravovania	2	Odborný výcvik	Poznať zásady hygieny pracoviska Poznať princípy programu HACCP,	Poznal zásady osobnej hygieny Poznal princíp programu HACCP	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
HACCP a krížová kontaminácia, tlačivá HACCP	1	Odborný výcvik	Poznať zásady hygieny pracoviska Poznať princípy programu HACCP,	Poznal zásady osobnej hygieny Poznal princíp programu HACCP	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

Hygienické požiadavky na prípravu pokrmov	1	Odborný výcvik	Poznať zásady hygieny pracoviska Poznať princípy programu HACCP, Vymenovať požiadavky na expedíciu pokrmov a nápojov	Poznal zásady osobnej hygieny Poznal princíp programu HACCP Vymenoval požiadavky na expedíciu jedál a nápojov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Hygienické požiadavky na podávanie pokrmov	1	Odborný výcvik	Poznať princípy programu HACCP, Vymenovať požiadavky na expedíciu pokrmov a nápojov	Poznal princíp programu HACCP Vymenoval požiadavky na expedíciu jedál a nápojov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Odber a uchovávanie vzoriek pokrmov	1	Odborný výcvik	Poznať princípy programu HACCP, Vymenovať požiadavky na expedíciu pokrmov a nápojov	Poznal princíp programu HACCP Vymenoval požiadavky na expedíciu jedál a nápojov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Alimentárne ochorenia z potravín	1	Odborný výcvik	Poznať princípy programu HACCP, Vymenovať požiadavky na expedíciu pokrmov a nápojov	Poznal princíp programu HACCP Vymenoval požiadavky na expedíciu jedál a nápojov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Toková schéma prípravy pokrmov	1	Odborný výcvik	Poznať princípy programu HACCP, Vymenovať požiadavky na expedíciu pokrmov a nápojov	Poznal princíp programu HACCP Vymenoval požiadavky na expedíciu jedál a nápojov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Pracovné činnosti vo výrobných strediskách			Žiak má:	Žiak:		
Základné pracovné činnosti vo výrobných strediskách pred prevádzkou	1	Odborný výcvik	Vymenovať základné pracovné činnosti kuchára vo výrobnom stredisku Poznať zariadenie výrobného strediska	Vymenoval základné pracovné povinnosti kuchár	Frontálne skúšanie	Ústne odpovede

			Poznať pomôcky a inventár strediska Poznať zásady bezpečnosti práce vo výrobnom stredisku	Poznal zariadenie výrobného strediska Poznal pomôcky a inventár strediska Poznal zásady bezpečnosti práce vo výrobnom stredisku	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Skupinová písomná práca
Pracovné činnosti vo výrobných strediskách počas a po ukončení prevádzky	1	Odborný výcvik	Vymenovať základné pracovné činnosti kuchára vo výrobnom stredisku Poznať zariadenie výrobného strediska Poznať pomôcky a inventár strediska Poznať zásady bezpečnosti práce vo výrobnom stredisku	Vymenoval základné pracovné povinnosti kuchár Poznal zariadenie výrobného strediska Poznal pomôcky a inventár strediska Poznal zásady bezpečnosti práce vo výrobnom stredisku	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Zariadenie, pomôcky, inventár	1	Odborný výcvik	Vymenovať základné pracovné činnosti kuchára vo výrobnom stredisku Poznať zariadenie výrobného strediska Poznať pomôcky a inventár strediska Poznať zásady bezpečnosti práce vo výrobnom stredisku	Vymenoval základné pracovné povinnosti kuchár Poznal zariadenie výrobného strediska Poznal pomôcky a inventár strediska Poznal zásady bezpečnosti práce vo výrobnom stredisku	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Objednávka surovín, skladovanie a druhy skladov, inventúra	1	Odborný výcvik	Vymenovať základné pracovné činnosti kuchára vo výrobnom stredisku Poznať zariadenie výrobného strediska Poznať pomôcky a inventár strediska Poznať zásady bezpečnosti práce vo výrobnom stredisku	Vymenoval základné pracovné povinnosti kuchár Poznal zariadenie výrobného strediska Poznal pomôcky a inventár strediska Poznal zásady bezpečnosti práce vo výrobnom stredisku	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Výpočet spotreby surovín			Žiak má:	Žiak:		
Výpočet spotreby surovín	1	Odborný výcvik Matematika	Vypočítať spotrebu surovín na prípravu polievok, hotových jedál, dezertov Vypočítať stratu surovín Vyčítať cenu jedla	Vypočítal spotrebu surovín Vypočítal straty na hmotnosti potraviny Vypočítal cenu	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Súpis surovín a žiadanka surovín	1	Odborný výcvik Matematika	Vypočítať spotrebu surovín na prípravu polievok, hotových jedál, dezertov	Vypočítal spotrebu surovín	Frontálne skúšanie	Ústne odpovede

			Vypočítať stratu surovín Vyčítať cenu jedla	Vypočítal straty na hmotnosti potraviny Vypočítal cenu	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Skupinová písomná práca
Receptúry na výrobu pokrmov	1	Odborný výcvik Matematika	Vypočítať spotrebu surovín na prípravu polievok, hotových jedál, dezertov Vypočítať stratu surovín Vyčítať cenu jedla	Vypočítal spotrebu surovín Vypočítal straty na hmotnosti potraviny Vypočítal cenu	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Kalkulácie jedál	1	Odborný výcvik Matematika	Vypočítať spotrebu surovín na prípravu polievok, hotových jedál, dezertov Vypočítať stratu surovín Vyčítať cenu jedla	Vypočítal spotrebu surovín Vypočítal straty na hmotnosti potraviny Vypočítal cenu	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Predbežné úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu			Žiak má:	Žiak:		
Význam predbežnej úpravy surovín	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam technologických úprav z hľadiska výživy a technologických požiadaviek Vymenovať druhy úprav Opísať ich Charakterizovať jednotlivé úpravy Poznať základné druhy korenín Vedieť spôsob použitia korenín	Poznal význam úprav z hľadiska výživy a technologických požiadaviek Vymenoval druhy úprav Opísal ich Charakterizoval jednotlivé úpravy Poznal základné druhy korenín Vedel spôsoby použitia korenín	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Rozdelenie kuchynských úprav	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam technologických úprav z hľadiska výživy a technologických požiadaviek Vymenovať druhy úprav Opísať ich Charakterizovať jednotlivé úpravy Poznať základné druhy korenín Vedieť spôsob použitia korenín	Poznal význam úprav z hľadiska výživy a technologických požiadaviek Vymenoval druhy úprav Opísal ich Charakterizoval jednotlivé úpravy Poznal základné druhy korenín Vedel spôsoby použitia korenín	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

Čistenie suchým a mokrým spôsobom	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam technologických úprav z hľadiska výživy a technologických požiadaviek Vymenovať druhy úprav Opísať ich Charakterizovať jednotlivé úpravy Poznať základné druhy korenín Vedieť spôsob použitia korenín	Poznal význam úprav z hľadiska výživy a technologických požiadaviek Vymenoval druhy úprav Opísal ich Charakterizoval jednotlivé úpravy Poznal základné druhy korenín Vedel spôsoby použitia korenín	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Opracovanie zemiakov, zeleniny a krájanie zeleniny	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam technologických úprav z hľadiska výživy a technologických požiadaviek Vymenovať druhy úprav Opísať ich Charakterizovať jednotlivé úpravy Poznať základné druhy korenín Vedieť spôsob použitia korenín	Poznal význam úprav z hľadiska výživy a technologických požiadaviek Vymenoval druhy úprav Opísal ich Charakterizoval jednotlivé úpravy Poznal základné druhy korenín Vedel spôsoby použitia korenín	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Opracovanie ovocia	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam technologických úprav z hľadiska výživy a technologických požiadaviek Vymenovať druhy úprav Opísať ich Charakterizovať jednotlivé úpravy Poznať základné druhy korenín Vedieť spôsob použitia korenín	Poznal význam úprav z hľadiska výživy a technologických požiadaviek Vymenoval druhy úprav Opísal ich Charakterizoval jednotlivé úpravy Poznal základné druhy korenín Vedel spôsoby použitia korenín	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Opracovanie mäsa jatočných zvierat	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam technologických úprav z hľadiska výživy a technologických požiadaviek Vymenovať druhy úprav Opísať ich Charakterizovať jednotlivé úpravy Poznať základné druhy korenín Vedieť spôsob použitia korenín	Poznal význam úprav z hľadiska výživy a technologických požiadaviek Vymenoval druhy úprav Opísal ich Charakterizoval jednotlivé úpravy Poznal základné druhy korenín Vedel spôsoby použitia korenín	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Predbežná úprava rýb	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam technologických úprav z hľadiska výživy a technologických požiadaviek	Poznal význam úprav z hľadiska výživy a technologických požiadaviek	Frontálne skúšanie	Ústne odpovede

			Vymenovať druhy úprav Opísať ich Charakterizovať jednotlivé úpravy Poznať základné druhy korenín Vedieť spôsob použitia korenín	Vymenoval druhy úprav Opísal ich Charakterizoval jednotlivé úpravy Poznal základné druhy korenín Vedel spôsoby použitia korenín	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Skupinová písomná práca
Predbežná úprava hydiny a zveriny	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam technologických úprav z hľadiska výživy a technologických požiadaviek Vymenovať druhy úprav Opísať ich Charakterizovať jednotlivé úpravy Poznať základné druhy korenín Vedieť spôsob použitia korenín	Poznal význam úprav z hľadiska výživy a technologických požiadaviek Vymenoval druhy úprav Opísal ich Charakterizoval jednotlivé úpravy Poznal základné druhy korenín Vedel spôsoby použitia korenín	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Predbežná úprava mäsa - odblaňovanie, formovanie	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam technologických úprav z hľadiska výživy a technologických požiadaviek Vymenovať druhy úprav Opísať ich Charakterizovať jednotlivé úpravy Poznať základné druhy korenín Vedieť spôsob použitia korenín	Poznal význam úprav z hľadiska výživy a technologických požiadaviek Vymenoval druhy úprav Opísal ich Charakterizoval jednotlivé úpravy Poznal základné druhy korenín Vedel spôsoby použitia korenín	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Predbežná úprava mäsa - mletie, plnenie	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam technologických úprav z hľadiska výživy a technologických požiadaviek Vymenovať druhy úprav Opísať ich Charakterizovať jednotlivé úpravy Poznať základné druhy korenín Vedieť spôsob použitia korenín	Poznal význam úprav z hľadiska výživy a technologických požiadaviek Vymenoval druhy úprav Opísal ich Charakterizoval jednotlivé úpravy Poznal základné druhy korenín Vedel spôsoby použitia korenín	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Predbežná úprava mäsa - stužovanie, bielenie	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam technologických úprav z hľadiska výživy a technologických požiadaviek Vymenovať druhy úprav Opísať ich Charakterizovať jednotlivé úpravy	Poznal význam úprav z hľadiska výživy a technologických požiadaviek Vymenoval druhy úprav Opísal ich Charakterizoval jednotlivé úpravy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

			Poznať základné druhy korenín Vedieť spôsob použitia korenín	Poznal základné druhy korenín Vedel spôsoby použitia korenín		
Korenenie potravín	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam technologických úprav z hľadiska výživy a technologických požiadaviek Vymenovať druhy úprav Opísať ich Charakterizovať jednotlivé úpravy Poznať základné druhy korenín Vedieť spôsob použitia korenín	Poznal význam úprav z hľadiska výživy a technologických požiadaviek Vymenoval druhy úprav Opísal ich Charakterizoval jednotlivé úpravy Poznal základné druhy korenín Vedel spôsoby použitia korenín	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Základné tepelné úpravy			Žiak má:	Žiak:		
Všeobecná charakteristika tepelných úprav	1	Odborný výcvik	Poznať význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizovať jednotlivé druhy úprav Poznať vplyv pôsobenia tepla na potravinu a jej biologickú hodnotu Poznať nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Poznal význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizoval jednotlivé druhy úprav Poznal vplyv pôsobenia tepla na potravinu a jej biologickú hodnotu Poznal nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Varenie - charakteristika, spôsoby varenia	1	Odborný výcvik	Poznať význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizovať jednotlivé druhy úprav Poznať vplyv pôsobenia tepla na potravinu a jej biologickú hodnotu Poznať nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Poznal význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizoval jednotlivé druhy úprav Poznal vplyv pôsobenia tepla na potravinu a jej biologickú hodnotu Poznal nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Zásady pri varení živočíšnych potravín	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizovať jednotlivé druhy úprav	Poznal význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

			Poznať vplyv pôsobenia tepla na potravinu a jej biologickú hodnotu Poznať nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Charakterizoval jednotlivé druhy úprav Poznal vplyv pôsobenia tepla Na potravinu a jej biologickú hodnotu Poznal nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Písomné skúšanie	
Varenie mäsa jatočných zvierat, rýb, hydiny a zveriny	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizovať jednotlivé druhy úprav Poznať vplyv pôsobenia tepla na potravinu a jej biologickú hodnotu Poznať nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Poznal význam tepelných úprav Z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizoval jednotlivé druhy úprav Poznal vplyv pôsobenia tepla Na potravinu a jej biologickú hodnotu Poznal nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Zásady pri varení rastlinných potravín	1	Odborný výcvik	Poznať význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizovať jednotlivé druhy úprav Poznať vplyv pôsobenia tepla na potravinu a jej biologickú hodnotu Poznať nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Poznal význam tepelných úprav Z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizoval jednotlivé druhy úprav Poznal vplyv pôsobenia tepla Na potravinu a jej biologickú hodnotu Poznal nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Varenie zemiakov, zeleniny, obilnín, strukovín a cestovín	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizovať jednotlivé druhy úprav Poznať vplyv pôsobenia tepla na potravinu a jej biologickú hodnotu Poznať nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Poznal význam tepelných úprav Z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizoval jednotlivé druhy úprav Poznal vplyv pôsobenia tepla Na potravinu a jej biologickú hodnotu	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

				Poznal nové smery z hľadiska zvyšovania BH		
Dusenie – charakteristika, spôsoby dusenia	1	Odborný výcvik	Poznať význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizovať jednotlivé druhy úprav Poznať vplyv pôsobenia tepla na potravinu a jej biologickú hodnotu Poznať nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Poznal význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizoval jednotlivé druhy úprav Poznal vplyv pôsobenia tepla na potravinu a jej biologickú hodnotu Poznal nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Zásady pri dusení živočíšnych potravín	1	Odborný výcvik	Poznať význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizovať jednotlivé druhy úprav Poznať vplyv pôsobenia tepla na potravinu a jej biologickú hodnotu Poznať nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Poznal význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizoval jednotlivé druhy úprav Poznal vplyv pôsobenia tepla na potravinu a jej biologickú hodnotu Poznal nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Príprava základu, šťavy a zahusťovanie	1	Odborný výcvik	Poznať význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizovať jednotlivé druhy úprav Poznať vplyv pôsobenia tepla na potravinu a jej biologickú hodnotu Poznať nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Poznal význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizoval jednotlivé druhy úprav Poznal vplyv pôsobenia tepla na potravinu a jej biologickú hodnotu Poznal nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Zásady pri dusení rastlinných potravín	1	Odborný výcvik	Poznať význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy	Poznal význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy	Frontálne skúšanie	Ústne odpovede

			Charakterizovať jednotlivé druhy úprav Poznať vplyv pôsobenia tepla na potravínu a jej biologickú hodnotu Poznať nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Charakterizoval jednotlivé druhy úprav Poznal vplyv pôsobenia tepla Na potravínu a jej biologickú hodnotu Poznal nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Skupinová písomná práca
Pečenie -charakteristika, spôsoby pečenia	1	Odborný výcvik	Poznať význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizovať jednotlivé druhy úprav Poznať vplyv pôsobenia tepla na potravínu a jej biologickú hodnotu Poznať nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Poznal význam tepelných úprav Z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizoval jednotlivé druhy úprav Poznal vplyv pôsobenia tepla Na potravínu a jej biologickú hodnotu Poznal nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Pečenie v rúre, ražni a rošte	1	Odborný výcvik	Poznať význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizovať jednotlivé druhy úprav Poznať vplyv pôsobenia tepla na potravínu a jej biologickú hodnotu Poznať nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Poznal význam tepelných úprav Z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizoval jednotlivé druhy úprav Poznal vplyv pôsobenia tepla Na potravínu a jej biologickú hodnotu Poznal nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Pečenie na panvici, papilote	1	Odborný výcvik	Poznať význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizovať jednotlivé druhy úprav Poznať vplyv pôsobenia tepla na potravínu a jej biologickú hodnotu Poznať nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Poznal význam tepelných úprav Z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizoval jednotlivé druhy úprav Poznal vplyv pôsobenia tepla Na potravínu a jej biologickú hodnotu	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

				Poznal nové smery z hľadiska zvyšovania BH		
Pečenie mäsa jatočných zvierat a hydiny	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizovať jednotlivé druhy úprav Poznať vplyv pôsobenia tepla na potravinu a jej biologickú hodnotu Poznať nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Poznal význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizoval jednotlivé druhy úprav Poznal vplyv pôsobenia tepla na potravinu a jej biologickú hodnotu Poznal nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Pečenie rýb a zveriny	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizovať jednotlivé druhy úprav Poznať vplyv pôsobenia tepla na potravinu a jej biologickú hodnotu Poznať nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Poznal význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizoval jednotlivé druhy úprav Poznal vplyv pôsobenia tepla na potravinu a jej biologickú hodnotu Poznal nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Pečenie zemiakov a zeleniny	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizovať jednotlivé druhy úprav Poznať vplyv pôsobenia tepla na potravinu a jej biologickú hodnotu Poznať nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Poznal význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizoval jednotlivé druhy úprav Poznal vplyv pôsobenia tepla na potravinu a jej biologickú hodnotu Poznal nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Vyprážanie - charakteristika, spôsoby vyprážania	1	Odborný výcvik	Poznať význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy	Poznal význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy	Frontálne skúšanie	Ústne odpovede

			Charakterizovať jednotlivé druhy úprav Poznať vplyv pôsobenia tepla na potravinu a jej biologickú hodnotu Poznať nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Charakterizoval jednotlivé druhy úprav Poznal vplyv pôsobenia tepla Na potravinu a jej biologickú hodnotu Poznal nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Skupinová písomná práca
Vyprážanie mäsa jatočných zvierat, rýb	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizovať jednotlivé druhy úprav Poznať vplyv pôsobenia tepla na potravinu a jej biologickú hodnotu Poznať nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Poznal význam tepelných úprav Z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizoval jednotlivé druhy úprav Poznal vplyv pôsobenia tepla Na potravinu a jej biologickú hodnotu Poznal nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Vyprážanie hydiny a zveriny	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizovať jednotlivé druhy úprav Poznať vplyv pôsobenia tepla na potravinu a jej biologickú hodnotu Poznať nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Poznal význam tepelných úprav Z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizoval jednotlivé druhy úprav Poznal vplyv pôsobenia tepla Na potravinu a jej biologickú hodnotu Poznal nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Vyprážanie zemiakov, zeleniny a ovocia	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizovať jednotlivé druhy úprav Poznať vplyv pôsobenia tepla na potravinu a jej biologickú hodnotu Poznať nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Poznal význam tepelných úprav Z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizoval jednotlivé druhy úprav Poznal vplyv pôsobenia tepla Na potravinu a jej biologickú hodnotu	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

				Poznal nové smery z hľadiska zvyšovania BH		
Zapekanie - charakteristika	1	Odborný výcvik	Poznať význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizovať jednotlivé druhy úprav Poznať vplyv pôsobenia tepla na potravinu a jej biologickú hodnotu Poznať nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Poznal význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizoval jednotlivé druhy úprav Poznal vplyv pôsobenia tepla na potravinu a jej biologickú hodnotu Poznal nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Nové trendy v technológii tepelných úprav potravín	1	Odborný výcvik	Poznať význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizovať jednotlivé druhy úprav Poznať vplyv pôsobenia tepla na potravinu a jej biologickú hodnotu Poznať nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Poznal význam tepelných úprav z hľadiska technologického a z hľadiska výživy Charakterizoval jednotlivé druhy úprav Poznal vplyv pôsobenia tepla na potravinu a jej biologickú hodnotu Poznal nové smery z hľadiska zvyšovania BH	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Polievky - technologický postup prípravy polievok			Žiak má:	Žiak:		
Význam polievok vo výžive, zásady prípravy polievok	1	Odborný výcvik	Poznať význam polievok na trávenie človeka Vymenovať druhy polievok Vedieť ich zaradenie na JL Charakterizovať základné vývary Vedieť ich spôsob prípravy a použitia Poznať prípravu základných druhov vložiek a závariiek Charakterizovať jednotlivé druhy polievok Charakterizovať zvláštne polievky	Poznal vplyv polievok na trávenie človeka Vymenoval druhy polievok Vedel ich zaradenie na JL Charakterizoval základné vývary Poznal ich prípravu a použitie Poznal prípravu základných druhov vložiek a závariiek Charakterizoval jednotlivé druhy polievok Charakterizoval zvláštne polievky	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

Rozdelenie a podávanie polievky	1	Odborný výcvik	Poznať význam polievok na trávenie človeka Vymenovať druhy polievok Vedieť ich zaradenie na JL Charakterizovať základné vývary Vedieť ich spôsob prípravy a použitia Poznať prípravu základných druhov vložiek a závariiek Charakterizovať jednotlivé druhy polievok Charakterizovať zvláštne polievky	Poznal vplyv polievok na trávenie človeka Vymenoval druhy polievok Vedel ich zaradenie na JL Charakterizoval základné vývary Poznal ich prípravu a použitie Poznal prípravu základných druhov vložiek a závariiek Charakterizoval jednotlivé druhy polievok Charakterizoval zvláštne polievky	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Vložky do polievok	1	Odborný výcvik	Poznať význam polievok na trávenie človeka Vymenovať druhy polievok Vedieť ich zaradenie na JL Charakterizovať základné vývary Vedieť ich spôsob prípravy a použitia Poznať prípravu základných druhov vložiek a závariiek Charakterizovať jednotlivé druhy polievok Charakterizovať zvláštne polievky	Poznal vplyv polievok na trávenie človeka Vymenoval druhy polievok Vedel ich zaradenie na JL Charakterizoval základné vývary Poznal ich prípravu a použitie Poznal prípravu základných druhov vložiek a závariiek Charakterizoval jednotlivé druhy polievok Charakterizoval zvláštne polievky	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Závarky do polievok	1	Odborný výcvik	Poznať význam polievok na trávenie človeka Vymenovať druhy polievok Vedieť ich zaradenie na JL Charakterizovať základné vývary Vedieť ich spôsob prípravy a použitia Poznať prípravu základných druhov vložiek a závariiek Charakterizovať jednotlivé druhy polievok Charakterizovať zvláštne polievky	Poznal vplyv polievok na trávenie človeka Vymenoval druhy polievok Vedel ich zaradenie na JL Charakterizoval základné vývary Poznal ich prípravu a použitie Poznal prípravu základných druhov vložiek a závariiek Charakterizoval jednotlivé druhy polievok Charakterizoval zvláštne polievky	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Technologický postup prípravy základných vývarov	1	Odborný výcvik	Poznať význam polievok na trávenie človeka	Poznal vplyv polievok na trávenie človeka	Frontálne skúšanie	Ústne odpovede

			Vymenovať druhy polievok Vedieť ich zaradenie na JL Charakterizovať základné vývary Vedieť ich spôsob prípravy a použitia Poznať prípravu základných druhov vložiek a závariek Charakterizovať jednotlivé druhy polievok Charakterizovať zvláštne polievky	Vymenoval druhy polievok Vedel ich zaradenie na JL Charakterizoval základné vývary Poznal ich prípravu a použitie Poznal prípravu základných druhov vložiek a závariek Charakterizoval jednotlivé druhy polievok Charakterizoval zvláštne polievky	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Skupinová písomná práca
Vývary - hovädzí, hydinový, zverinový	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam polievok na trávenie človeka Vymenovať druhy polievok Vedieť ich zaradenie na JL Charakterizovať základné vývary Vedieť ich spôsob prípravy a použitia Poznať prípravu základných druhov vložiek a závariek Charakterizovať jednotlivé druhy polievok Charakterizovať zvláštne polievky	Poznal vplyv polievok na trávenie človeka Vymenoval druhy polievok Vedel ich zaradenie na JL Charakterizoval základné vývary Poznal ich prípravu a použitie Poznal prípravu základných druhov vložiek a závariek Charakterizoval jednotlivé druhy polievok Charakterizoval zvláštne polievky	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Vývar z rýb, tefací, zeleninový	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam polievok na trávenie človeka Vymenovať druhy polievok Vedieť ich zaradenie na JL Charakterizovať základné vývary Vedieť ich spôsob prípravy a použitia Poznať prípravu základných druhov vložiek a závariek Charakterizovať jednotlivé druhy polievok Charakterizovať zvláštne polievky	Poznal vplyv polievok na trávenie človeka Vymenoval druhy polievok Vedel ich zaradenie na JL Charakterizoval základné vývary Poznal ich prípravu a použitie Poznal prípravu základných druhov vložiek a závariek Charakterizoval jednotlivé druhy polievok Charakterizoval zvláštne polievky	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Zosilňovanie, čistenie vývarov	1	Odborný výcvik	Poznať význam polievok na trávenie človeka Vymenovať druhy polievok Vedieť ich zaradenie na JL	Poznal vplyv polievok na trávenie človeka Vymenoval druhy polievok Vedel ich zaradenie na JL	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

			<p>Charakterizovať základné vývary</p> <p>Vedieť ich spôsob prípravy a použitia</p> <p>Poznať prípravu základných druhov vložiek a závariiek</p> <p>Charakterizovať jednotlivé druhy polievok</p> <p>Charakterizovať zvláštne polievky</p>	<p>Charakterizoval základné vývary</p> <p>Poznal ich prípravu a použitie</p> <p>Poznal prípravu základných druhov vložiek a závariiek</p> <p>Charakterizoval jednotlivé druhy polievok</p> <p>Charakterizoval zvláštne polievky</p>	<p>Písomné skúšanie</p>	
Hnedé polievky - charakteristika a postup prípravy	1	Odborný výcvik	<p>Poznať význam polievok na trávenie človeka</p> <p>Vymenovať druhy polievok</p> <p>Vedieť ich zaradenie na JL</p> <p>Charakterizovať základné vývary</p> <p>Vedieť ich spôsob prípravy a použitia</p> <p>Poznať prípravu základných druhov vložiek a závariiek</p> <p>Charakterizovať jednotlivé druhy polievok</p> <p>Charakterizovať zvláštne polievky</p>	<p>Poznal vplyv polievok na trávenie človeka</p> <p>Vymenoval druhy polievok</p> <p>Vedel ich zaradenie na JL</p> <p>Charakterizoval základné vývary</p> <p>Poznal ich prípravu a použitie</p> <p>Poznal prípravu základných druhov vložiek a závariiek</p> <p>Charakterizoval jednotlivé druhy polievok</p> <p>Charakterizoval zvláštne polievky</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Skupinová písomná práca</p>
Upravovanie hnedých polievok, farbenie	1	Odborný výcvik	<p>Poznať význam polievok na trávenie človeka</p> <p>Vymenovať druhy polievok</p> <p>Vedieť ich zaradenie na JL</p> <p>Charakterizovať základné vývary</p> <p>Vedieť ich spôsob prípravy a použitia</p> <p>Poznať prípravu základných druhov vložiek a závariiek</p> <p>Charakterizovať jednotlivé druhy polievok</p> <p>Charakterizovať zvláštne polievky</p>	<p>Poznal vplyv polievok na trávenie človeka</p> <p>Vymenoval druhy polievok</p> <p>Vedel ich zaradenie na JL</p> <p>Charakterizoval základné vývary</p> <p>Poznal ich prípravu a použitie</p> <p>Poznal prípravu základných druhov vložiek a závariiek</p> <p>Charakterizoval jednotlivé druhy polievok</p> <p>Charakterizoval zvláštne polievky</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Skupinová písomná práca</p>
Biele polievky - charakteristika a postup prípravy	1	Odborný výcvik	<p>Poznať význam polievok na trávenie človeka</p> <p>Vymenovať druhy polievok</p> <p>Vedieť ich zaradenie na JL</p> <p>Charakterizovať základné vývary</p>	<p>Poznal vplyv polievok na trávenie človeka</p> <p>Vymenoval druhy polievok</p> <p>Vedel ich zaradenie na JL</p> <p>Charakterizoval základné vývary</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Skupinová písomná práca</p>

			Vedieť ich spôsob prípravy a použitia Poznať prípravu základných druhov vložiek a závariiek Charakterizovať jednotlivé druhy polievok Charakterizovať zvláštne polievky	Poznal ich prípravu a použitie Poznal prípravu základných druhov vložiek a závariiek Charakterizoval jednotlivé druhy polievok Charakterizoval zvláštne polievky	Písomné skúšanie	
Zaprážené polievky	1	Odborný výcvik	Poznať význam polievok na trávenie človeka Vymenovať druhy polievok Vedieť ich zaradenie na JL Charakterizovať základné vývary Vedieť ich spôsob prípravy a použitia Poznať prípravu základných druhov vložiek a závariiek Charakterizovať jednotlivé druhy polievok Charakterizovať zvláštne polievky	Poznal vplyv polievok na trávenie človeka Vymenoval druhy polievok Vedel ich zaradenie na JL Charakterizoval základné vývary Poznal ich prípravu a použitie Poznal prípravu základných druhov vložiek a závariiek Charakterizoval jednotlivé druhy polievok Charakterizoval zvláštne polievky	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Smotanovo-krémové polievky	1	Odborný výcvik	Poznať význam polievok na trávenie človeka Vymenovať druhy polievok Vedieť ich zaradenie na JL Charakterizovať základné vývary Vedieť ich spôsob prípravy a použitia Poznať prípravu základných druhov vložiek a závariiek Charakterizovať jednotlivé druhy polievok Charakterizovať zvláštne polievky	Poznal vplyv polievok na trávenie človeka Vymenoval druhy polievok Vedel ich zaradenie na JL Charakterizoval základné vývary Poznal ich prípravu a použitie Poznal prípravu základných druhov vložiek a závariiek Charakterizoval jednotlivé druhy polievok Charakterizoval zvláštne polievky	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Kašovité polievky	1	Odborný výcvik	Poznať význam polievok na trávenie človeka Vymenovať druhy polievok Vedieť ich zaradenie na JL Charakterizovať základné vývary Vedieť ich spôsob prípravy a použitia	Poznal vplyv polievok na trávenie človeka Vymenoval druhy polievok Vedel ich zaradenie na JL Charakterizoval základné vývary Poznal ich prípravu a použitie	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

			Poznať prípravu základných druhov vložiek a závariek Charakterizovať jednotlivé druhy polievok Charakterizovať zvláštne polievky	Poznal prípravu základných druhov vložiek a závariek Charakterizoval jednotlivé druhy polievok Charakterizoval zvláštne polievky		
Hlienové polievky	1	Odborný výcvik	Poznať význam polievok na trávenie človeka Vymenovať druhy polievok Vedieť ich zaradenie na JL Charakterizovať základné vývary Vedieť ich spôsob prípravy a použitia Poznať prípravu základných druhov vložiek a závariek Charakterizovať jednotlivé druhy polievok Charakterizovať zvláštne polievky	Poznal vplyv polievok na trávenie človeka Vymenoval druhy polievok Vedel ich zaradenie na JL Charakterizoval základné vývary Poznal ich prípravu a použitie Poznal prípravu základných druhov vložiek a závariek Charakterizoval jednotlivé druhy polievok Charakterizoval zvláštne polievky	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Ovocné polievky	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam polievok na trávenie človeka Vymenovať druhy polievok Vedieť ich zaradenie na JL Charakterizovať základné vývary Vedieť ich spôsob prípravy a použitia Poznať prípravu základných druhov vložiek a závariek Charakterizovať jednotlivé druhy polievok Charakterizovať zvláštne polievky	Poznal vplyv polievok na trávenie človeka Vymenoval druhy polievok Vedel ich zaradenie na JL Charakterizoval základné vývary Poznal ich prípravu a použitie Poznal prípravu základných druhov vložiek a závariek Charakterizoval jednotlivé druhy polievok Charakterizoval zvláštne polievky	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Špeciálne polievky - ovocné, mliečne, pívové a vínové	1	Odborný výcvik	Poznať význam polievok na trávenie človeka Vymenovať druhy polievok Vedieť ich zaradenie na JL Charakterizovať základné vývary Vedieť ich spôsob prípravy a použitia Poznať prípravu základných druhov vložiek a závariek	Poznal vplyv polievok na trávenie človeka Vymenoval druhy polievok Vedel ich zaradenie na JL Charakterizoval základné vývary Poznal ich prípravu a použitie Poznal prípravu základných druhov vložiek a závariek	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

			Charakterizovať jednotlivé druhy polievok Charakterizovať zvláštne polievky	Charakterizoval jednotlivé druhy polievok Charakterizoval zvláštne polievky		
Špeciálne polievky - krajové, národné a exotické	1	Odborný výcvik	Poznať význam polievok na trávenie človeka Vymenovať druhy polievok Vedieť ich zaradenie na JL Charakterizovať základné vývary Vedieť ich spôsob prípravy a použitia Poznať prípravu základných druhov vložiek a závariiek Charakterizovať jednotlivé druhy polievok Charakterizovať zvláštne polievky	Poznal vplyv polievok na trávenie človeka Vymenoval druhy polievok Vedel ich zaradenie na JL Charakterizoval základné vývary Poznal ich prípravu a použitie Poznal prípravu základných druhov vložiek a závariiek Charakterizoval jednotlivé druhy polievok Charakterizoval zvláštne polievky	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Regionálne polievky	1	Odborný výcvik	Poznať význam polievok na trávenie človeka Vymenovať druhy polievok Vedieť ich zaradenie na JL Charakterizovať základné vývary Vedieť ich spôsob prípravy a použitia Poznať prípravu základných druhov vložiek a závariiek Charakterizovať jednotlivé druhy polievok Charakterizovať zvláštne polievky	Poznal vplyv polievok na trávenie človeka Vymenoval druhy polievok Vedel ich zaradenie na JL Charakterizoval základné vývary Poznal ich prípravu a použitie Poznal prípravu základných druhov vložiek a závariiek Charakterizoval jednotlivé druhy polievok Charakterizoval zvláštne polievky	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Desiatové polievky	1	Odborný výcvik	Poznať význam polievok na trávenie človeka Vymenovať druhy polievok Vedieť ich zaradenie na JL Charakterizovať základné vývary Vedieť ich spôsob prípravy a použitia Poznať prípravu základných druhov vložiek a závariiek Charakterizovať jednotlivé druhy polievok	Poznal vplyv polievok na trávenie človeka Vymenoval druhy polievok Vedel ich zaradenie na JL Charakterizoval základné vývary Poznal ich prípravu a použitie Poznal prípravu základných druhov vložiek a závariiek Charakterizoval jednotlivé druhy polievok	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

			Charakterizovať zvláštne polievky	Charakterizoval zvláštne polievky		
Diétne polievky	1	Odborný výcvik	Poznať význam polievok na trávenie človeka Vymenovať druhy polievok Vedieť ich zaradenie na JL Charakterizovať základné vývary Vedieť ich spôsob prípravy a použitia Poznať prípravu základných druhov vložiek a závariek Charakterizovať jednotlivé druhy polievok Charakterizovať zvláštne polievky	Poznal vplyv polievok na trávenie človeka Vymenoval druhy polievok Vedel ich zaradenie na JL Charakterizoval základné vývary Poznal ich prípravu a použitie Poznal prípravu základných druhov vložiek a závariek Charakterizoval jednotlivé druhy polievok Charakterizoval zvláštne polievky	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Úprava bielych polievok- zahusťovanie, legírovanie, ochucovanie	1	Odborný výcvik	Poznať význam polievok na trávenie človeka Vymenovať druhy polievok Vedieť ich zaradenie na JL Charakterizovať základné vývary Vedieť ich spôsob prípravy a použitia Poznať prípravu základných druhov vložiek a závariek Charakterizovať jednotlivé druhy polievok Charakterizovať zvláštne polievky	Poznal vplyv polievok na trávenie človeka Vymenoval druhy polievok Vedel ich zaradenie na JL Charakterizoval základné vývary Poznal ich prípravu a použitie Poznal prípravu základných druhov vložiek a závariek Charakterizoval jednotlivé druhy polievok Charakterizoval zvláštne polievky	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Technologický postup prípravy príloh, doplnkov			Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika, význam a druhy príloh	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam príloh pre človeka z hľadiska výživy Postavenie príloh na JL Vymenovať druhy základných surovín Poznať prípravu základných druhov príloh Poznať dávkovanie príloh a doplnkov	Poznal význam príloh pre človeka z hľadiska výživy Poznal postavenie príloh na JL Vymenoval druhy základných surovín Poznal prípravu základných druhov príloh Poznal dávkovanie príloh a doplnkov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Prílohy zo zemiakov	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam príloh pre človeka z hľadiska výživy	Poznal význam príloh pre človeka z hľadiska výživy	Frontálne skúšanie	Ústne odpovede

			Postavenie príloh na JL Vymenovať druhy základných surovín Poznať prípravu základných druhov príloh Poznať dávkovanie príloh a doplnkov	Poznal postavenie príloh na JL Vymenoval druhy základných surovín Poznal prípravu základných druhov príloh Poznal dávkovanie príloh a doplnkov	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Skupinová písomná práca
Prílohy zo zemiakov pripravené varením, dusením	1	Odborný výcvik	Poznať význam príloh pre človeka z hľadiska výživy Postavenie príloh na JL Vymenovať druhy základných surovín Poznať prípravu základných druhov príloh Poznať dávkovanie príloh a doplnkov	Poznal význam príloh pre človeka z hľadiska výživy Poznal postavenie príloh na JL Vymenoval druhy základných surovín Poznal prípravu základných druhov príloh Poznal dávkovanie príloh a doplnkov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Prílohy zo zemiakov pripravené pečením, vyprážením	1	Odborný výcvik	Poznať význam príloh pre človeka z hľadiska výživy Postavenie príloh na JL Vymenovať druhy základných surovín Poznať prípravu základných druhov príloh Poznať dávkovanie príloh a doplnkov	Poznal význam príloh pre človeka z hľadiska výživy Poznal postavenie príloh na JL Vymenoval druhy základných surovín Poznal prípravu základných druhov príloh Poznal dávkovanie príloh a doplnkov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Prílohy zo zemiakového cesta	1	Odborný výcvik	Poznať význam príloh pre človeka z hľadiska výživy Postavenie príloh na JL Vymenovať druhy základných surovín Poznať prípravu základných druhov príloh Poznať dávkovanie príloh a doplnkov	Poznal význam príloh pre človeka z hľadiska výživy Poznal postavenie príloh na JL Vymenoval druhy základných surovín Poznal prípravu základných druhov príloh Poznal dávkovanie príloh a doplnkov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Prílohy z ryže, obilnín	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam príloh pre človeka z hľadiska výživy Postavenie príloh na JL Vymenovať druhy základných surovín	Poznal význam príloh pre človeka z hľadiska výživy Poznal postavenie príloh na JL Vymenoval druhy základných surovín	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

			Poznať prípravu základných druhov príloh Poznať dávkovanie príloh a doplnkov	Poznal prípravu základných druhov príloh Poznal dávkovanie príloh a doplnkov	Písomné skúšanie	
Prílohy z múky a cestovín	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam príloh pre človeka z hľadiska výživy Postavenie príloh na JL Vymenovať druhy základných surovín Poznať prípravu základných druhov príloh Poznať dávkovanie príloh a doplnkov	Poznal význam príloh pre človeka z hľadiska výživy Poznal postavenie príloh na JL Vymenoval druhy základných surovín Poznal prípravu základných druhov príloh Poznal dávkovanie príloh a doplnkov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Knedle a halušky	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam príloh pre človeka z hľadiska výživy Postavenie príloh na JL Vymenovať druhy základných surovín Poznať prípravu základných druhov príloh Poznať dávkovanie príloh a doplnkov	Poznal význam príloh pre človeka z hľadiska výživy Poznal postavenie príloh na JL Vymenoval druhy základných surovín Poznal prípravu základných druhov príloh Poznal dávkovanie príloh a doplnkov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Prílohy zo strukovín	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam príloh pre človeka z hľadiska výživy Postavenie príloh na JL Vymenovať druhy základných surovín Poznať prípravu základných druhov príloh Poznať dávkovanie príloh a doplnkov	Poznal význam príloh pre človeka z hľadiska výživy Poznal postavenie príloh na JL Vymenoval druhy základných surovín Poznal prípravu základných druhov príloh Poznal dávkovanie príloh a doplnkov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Prílohy zo zeleniny - varená, glazovaná	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam príloh pre človeka z hľadiska výživy Postavenie príloh na JL Vymenovať druhy základných surovín Poznať prípravu základných druhov príloh Poznať dávkovanie príloh a doplnkov	Poznal význam príloh pre človeka z hľadiska výživy Poznal postavenie príloh na JL Vymenoval druhy základných surovín Poznal prípravu základných druhov príloh Poznal dávkovanie príloh a doplnkov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

Prílohy zo zeleniny - anglická, francúzska, poľská	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam príloh pre človeka z hľadiska výživy Postavenie príloh na JL Vymenovať druhy základných surovín Poznať prípravu základných druhov príloh Poznať dávkovanie príloh a doplnkov	Poznal význam príloh pre človeka z hľadiska výživy Poznal postavenie príloh na JL Vymenoval druhy základných surovín Poznal prípravu základných druhov príloh Poznal dávkovanie príloh a doplnkov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Prílohy jednoduché šaláty - zásady prípravy	1	Odborný výcvik	Poznať význam príloh pre človeka z hľadiska výživy Postavenie príloh na JL Vymenovať druhy základných surovín Poznať prípravu základných druhov príloh Poznať dávkovanie príloh a doplnkov	Poznal význam príloh pre človeka z hľadiska výživy Poznal postavenie príloh na JL Vymenoval druhy základných surovín Poznal prípravu základných druhov príloh Poznal dávkovanie príloh a doplnkov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Dresingy a marinády -druhy a technologický postup	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam príloh pre človeka z hľadiska výživy Postavenie príloh na JL Vymenovať druhy základných surovín Poznať prípravu základných druhov príloh Poznať dávkovanie príloh a doplnkov	Poznal význam príloh pre človeka z hľadiska výživy Poznal postavenie príloh na JL Vymenoval druhy základných surovín Poznal prípravu základných druhov príloh Poznal dávkovanie príloh a doplnkov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Šaláty zo surovej a varenej zeleniny	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam príloh pre človeka z hľadiska výživy Postavenie príloh na JL Vymenovať druhy základných surovín Poznať prípravu základných druhov príloh Poznať dávkovanie príloh a doplnkov	Poznal význam príloh pre človeka z hľadiska výživy Poznal postavenie príloh na JL Vymenoval druhy základných surovín Poznal prípravu základných druhov príloh Poznal dávkovanie príloh a doplnkov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Ovocné šaláty	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam príloh pre človeka z hľadiska výživy Postavenie príloh na JL	Poznal význam príloh pre človeka z hľadiska výživy Poznal postavenie príloh na JL	Frontálne skúšanie	Ústne odpovede

			Vymenovať druhy základných surovín Poznať prípravu základných druhov príloh Poznať dávkovanie príloh a doplnkov	Vymenoval druhy základných surovín Poznal prípravu základných druhov príloh Poznal dávkovanie príloh a doplnkov	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Skupinová písomná práca
Omáčky			Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika, význam omáčok	1	Odborný výcvik	Poznať postavenie omáčok vo výžive Vedieť ich správne doplniť ku hlavnému jedlu Poznať zásady ich prípravy Poznať ich základné vlastnosti Charakterizovať jednotlivé druhy bežných a základných omáčok Poznať prípravu základných a jednoduchých omáčok	Poznal postavenie omáčok vo výžive človeka Vedel ich správne doplniť ku hlavnému jedlu Poznal zásady ich prípravy Poznal ich základné vlastnosti Charakterizoval jednotlivé druhy bežných a základných omáčok Poznal prípravu základných a jednoduchých omáčok	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Rozdelenie omáčok	1	Odborný výcvik	Poznať postavenie omáčok vo výžive Vedieť ich správne doplniť ku hlavnému jedlu Poznať zásady ich prípravy Poznať ich základné vlastnosti Charakterizovať jednotlivé druhy bežných a základných omáčok Poznať prípravu základných a jednoduchých omáčok	Poznal postavenie omáčok vo výžive človeka Vedel ich správne doplniť ku hlavnému jedlu Poznal zásady ich prípravy Poznal ich základné vlastnosti Charakterizoval jednotlivé druhy bežných a základných omáčok Poznal prípravu základných a jednoduchých omáčok	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Základné biele omáčky	1	Odborný výcvik	Poznať postavenie omáčok vo výžive Vedieť ich správne doplniť ku hlavnému jedlu Poznať zásady ich prípravy Poznať ich základné vlastnosti Charakterizovať jednotlivé druhy bežných a základných omáčok Poznať prípravu základných a jednoduchých omáčok	Poznal postavenie omáčok vo výžive človeka Vedel ich správne doplniť ku hlavnému jedlu Poznal zásady ich prípravy Poznal ich základné vlastnosti Charakterizoval jednotlivé druhy bežných a základných omáčok	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

				Poznal prípravu základných a jednoduchých omáčok		
Zložité biele omáčky	1	Odborný výcvik	Poznať postavenie omáčok vo výžive Vedieť ich správne doplniť ku hlavnému jedlu Poznať zásady ich prípravy Poznať ich základné vlastnosti Charakterizovať jednotlivé druhy bežných a základných omáčok Poznať prípravu základných a jednoduchých omáčok	Poznal postavenie omáčok vo výžive človeka Vedel ich správne doplniť ku hlavnému jedlu Poznal zásady ich prípravy Poznal ich základné vlastnosti Charakterizoval jednotlivé druhy bežných a základných omáčok Poznal prípravu základných a jednoduchých omáčok	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Základné hnedé omáčky	1	Odborný výcvik	Poznať postavenie omáčok vo výžive Vedieť ich správne doplniť ku hlavnému jedlu Poznať zásady ich prípravy Poznať ich základné vlastnosti Charakterizovať jednotlivé druhy bežných a základných omáčok Poznať prípravu základných a jednoduchých omáčok	Poznal postavenie omáčok vo výžive človeka Vedel ich správne doplniť ku hlavnému jedlu Poznal zásady ich prípravy Poznal ich základné vlastnosti Charakterizoval jednotlivé druhy bežných a základných omáčok Poznal prípravu základných a jednoduchých omáčok	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Zložité hnedé omáčky	1	Odborný výcvik	Poznať postavenie omáčok vo výžive Vedieť ich správne doplniť ku hlavnému jedlu Poznať zásady ich prípravy Poznať ich základné vlastnosti Charakterizovať jednotlivé druhy bežných a základných omáčok Poznať prípravu základných a jednoduchých omáčok	Poznal postavenie omáčok vo výžive človeka Vedel ich správne doplniť ku hlavnému jedlu Poznal zásady ich prípravy Poznal ich základné vlastnosti Charakterizoval jednotlivé druhy bežných a základných omáčok Poznal prípravu základných a jednoduchých omáčok	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Zásady pri príprave omáčok	1	Odborný výcvik	Poznať postavenie omáčok vo výžive Vedieť ich správne doplniť ku hlavnému jedlu	Poznal postavenie omáčok vo výžive človeka	Frontálne skúšanie	Ústne odpovede

			<p>Poznať zásady ich prípravy Poznať ich základné vlastnosti Charakterizovať jednotlivé druhy bežných a základných omáčok Poznať prípravu základných a jednoduchých omáčok</p>	<p>Vedel ich správne doplniť ku hlavnému jedlu Poznal zásady ich prípravy Poznal ich základné vlastnosti Charakterizoval jednotlivé druhy bežných a základných omáčok Poznal prípravu základných a jednoduchých omáčok</p>	<p>Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Skupinová písomná práca</p>
Fondy na prípravu omáčok - technologický postup prípravy	1	Odborný výcvik	<p>Poznať postavenie omáčok vo výžive Vedieť ich správne doplniť ku hlavnému jedlu Poznať zásady ich prípravy Poznať ich základné vlastnosti Charakterizovať jednotlivé druhy bežných a základných omáčok Poznať prípravu základných a jednoduchých omáčok</p>	<p>Poznal postavenie omáčok vo výžive človeka Vedel ich správne doplniť ku hlavnému jedlu Poznal zásady ich prípravy Poznal ich základné vlastnosti Charakterizoval jednotlivé druhy bežných a základných omáčok Poznal prípravu základných a jednoduchých omáčok</p>	<p>Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede Skupinová písomná práca</p>
Základy omáčok, výťažky z mäsa, príprava šťavy	1	Odborný výcvik	<p>Poznať postavenie omáčok vo výžive Vedieť ich správne doplniť ku hlavnému jedlu Poznať zásady ich prípravy Poznať ich základné vlastnosti Charakterizovať jednotlivé druhy bežných a základných omáčok Poznať prípravu základných a jednoduchých omáčok</p>	<p>Poznal postavenie omáčok vo výžive človeka Vedel ich správne doplniť ku hlavnému jedlu Poznal zásady ich prípravy Poznal ich základné vlastnosti Charakterizoval jednotlivé druhy bežných a základných omáčok Poznal prípravu základných a jednoduchých omáčok</p>	<p>Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede Skupinová písomná práca</p>
Zahusťovanie , dochucovanie a legírovanie omáčok	1	Odborný výcvik	<p>Poznať postavenie omáčok vo výžive Vedieť ich správne doplniť ku hlavnému jedlu Poznať zásady ich prípravy Poznať ich základné vlastnosti Charakterizovať jednotlivé druhy bežných a základných omáčok</p>	<p>Poznal postavenie omáčok vo výžive človeka Vedel ich správne doplniť ku hlavnému jedlu Poznal zásady ich prípravy Poznal ich základné vlastnosti</p>	<p>Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede Skupinová písomná práca</p>

			Poznať prípravu základných a jednoduchých omáčok	Charakterizoval jednotlivé druhy bežných a základných omáčok Poznal prípravu základných a jednoduchých omáčok		
Jemné maslové omáčky	1	Odborný výcvik	Poznať postavenie omáčok vo výžive Vedieť ich správne doplniť ku hlavnému jedlu Poznať zásady ich prípravy Poznať ich základné vlastnosti Charakterizovať jednotlivé druhy bežných a základných omáčok Poznať prípravu základných a jednoduchých omáčok	Poznal postavenie omáčok vo výžive človeka Vedel ich správne doplniť ku hlavnému jedlu Poznal zásady ich prípravy Poznal ich základné vlastnosti Charakterizoval jednotlivé druhy bežných a základných omáčok Poznal prípravu základných a jednoduchých omáčok	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Studené omáčky majonézové a nemajonézové	1	Odborný výcvik	Poznať postavenie omáčok vo výžive Vedieť ich správne doplniť ku hlavnému jedlu Poznať zásady ich prípravy Poznať ich základné vlastnosti Charakterizovať jednotlivé druhy bežných a základných omáčok Poznať prípravu základných a jednoduchých omáčok	Poznal postavenie omáčok vo výžive človeka Vedel ich správne doplniť ku hlavnému jedlu Poznal zásady ich prípravy Poznal ich základné vlastnosti Charakterizoval jednotlivé druhy bežných a základných omáčok Poznal prípravu základných a jednoduchých omáčok	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Studené omáčky krycie a špeciálne	1	Odborný výcvik	Poznať postavenie omáčok vo výžive Vedieť ich správne doplniť ku hlavnému jedlu Poznať zásady ich prípravy Poznať ich základné vlastnosti Charakterizovať jednotlivé druhy bežných a základných omáčok Poznať prípravu základných a jednoduchých omáčok	Poznal postavenie omáčok vo výžive človeka Vedel ich správne doplniť ku hlavnému jedlu Poznal zásady ich prípravy Poznal ich základné vlastnosti Charakterizoval jednotlivé druhy bežných a základných omáčok Poznal prípravu základných a jednoduchých omáčok	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

Omáčky k varenému mäsu	1	Odborný výcvik	Poznať postavenie omáčok vo výžive Vedieť ich správne doplniť ku hlavnému jedlu Poznať zásady ich prípravy Poznať ich základné vlastnosti Charakterizovať jednotlivé druhy bežných a základných omáčok Poznať prípravu základných a jednoduchých omáčok	Poznať postavenie omáčok vo výžive človeka Vedel ich správne doplniť ku hlavnému jedlu Poznať zásady ich prípravy Poznať ich základné vlastnosti Charakterizoval jednotlivé druhy bežných a základných omáčok Poznať prípravu základných a jednoduchých omáčok	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Ovocné omáčky	1	Odborný výcvik	Poznať postavenie omáčok vo výžive Vedieť ich správne doplniť ku hlavnému jedlu Poznať zásady ich prípravy Poznať ich základné vlastnosti Charakterizovať jednotlivé druhy bežných a základných omáčok Poznať prípravu základných a jednoduchých omáčok	Poznať postavenie omáčok vo výžive človeka Vedel ich správne doplniť ku hlavnému jedlu Poznať zásady ich prípravy Poznať ich základné vlastnosti Charakterizoval jednotlivé druhy bežných a základných omáčok Poznať prípravu základných a jednoduchých omáčok	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Špeciálne omáčky - coulis	1	Odborný výcvik	Poznať postavenie omáčok vo výžive Vedieť ich správne doplniť ku hlavnému jedlu Poznať zásady ich prípravy Poznať ich základné vlastnosti Charakterizovať jednotlivé druhy bežných a základných omáčok Poznať prípravu základných a jednoduchých omáčok	Poznať postavenie omáčok vo výžive človeka Vedel ich správne doplniť ku hlavnému jedlu Poznať zásady ich prípravy Poznať ich základné vlastnosti Charakterizoval jednotlivé druhy bežných a základných omáčok Poznať prípravu základných a jednoduchých omáčok	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Technologický postup prípravy bezmäsitých jedál			Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika, rozdelenie bezmäsitých jedál	1	Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti potravín Poznať technologické úpravy	Poznať základné technologické vlastnosti potravín Poznať technologické úpravy	Frontálne skúšanie	Ústne odpovede

			Poznať prípravu základných druhov pokrmov Poznať význam vegetariánskej stravy	Poznal prípravu základných druhov pokrmov Poznal význam vegetariánskej stravy	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Skupinová písomná práca
Jedlá zo zemiakov	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať základné technologické vlastnosti potravín Poznať technologické úpravy Poznať prípravu základných druhov pokrmov Poznať význam vegetariánskej stravy	Poznal základné technologické vlastnosti potravín Poznal technologické úpravy Poznal prípravu základných druhov pokrmov Poznal význam vegetariánskej stravy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Druhy jedál zo zemiakov	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať základné technologické vlastnosti potravín Poznať technologické úpravy Poznať prípravu základných druhov pokrmov Poznať význam vegetariánskej stravy	Poznal základné technologické vlastnosti potravín Poznal technologické úpravy Poznal prípravu základných druhov pokrmov Poznal význam vegetariánskej stravy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Jedlá zo zeleniny	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať základné technologické vlastnosti potravín Poznať technologické úpravy Poznať prípravu základných druhov pokrmov Poznať význam vegetariánskej stravy	Poznal základné technologické vlastnosti potravín Poznal technologické úpravy Poznal prípravu základných druhov pokrmov Poznal význam vegetariánskej stravy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Druhy jedál zo zeleniny	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať základné technologické vlastnosti potravín Poznať technologické úpravy Poznať prípravu základných druhov pokrmov Poznať význam vegetariánskej stravy	Poznal základné technologické vlastnosti potravín Poznal technologické úpravy Poznal prípravu základných druhov pokrmov Poznal význam vegetariánskej stravy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Jedlá zo strukovín	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať základné technologické vlastnosti potravín Poznať technologické úpravy Poznať prípravu základných druhov pokrmov Poznať význam vegetariánskej stravy	Poznal základné technologické vlastnosti potravín Poznal technologické úpravy Poznal prípravu základných druhov pokrmov Poznal význam vegetariánskej stravy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

Jedlá z húb	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať základné technologické vlastnosti potravín Poznať technologické úpravy Poznať prípravu základných druhov pokrmov Poznať význam vegetariánskej stravy	Poznal základné technologické vlastnosti potravín Poznal technologické úpravy Poznal prípravu základných druhov pokrmov Poznal význam vegetariánskej stravy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Jedlá zo syrov	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať základné technologické vlastnosti potravín Poznať technologické úpravy Poznať prípravu základných druhov pokrmov Poznať význam vegetariánskej stravy	Poznal základné technologické vlastnosti potravín Poznal technologické úpravy Poznal prípravu základných druhov pokrmov Poznal význam vegetariánskej stravy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Jedlá z vajec	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať základné technologické vlastnosti potravín Poznať technologické úpravy Poznať prípravu základných druhov pokrmov Poznať význam vegetariánskej stravy	Poznal základné technologické vlastnosti potravín Poznal technologické úpravy Poznal prípravu základných druhov pokrmov Poznal význam vegetariánskej stravy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Spôsoby tepelnej úpravy vajec	1	Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti potravín Poznať technologické úpravy Poznať prípravu základných druhov pokrmov Poznať význam vegetariánskej stravy	Poznal základné technologické vlastnosti potravín Poznal technologické úpravy Poznal prípravu základných druhov pokrmov Poznal význam vegetariánskej stravy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Múčne jedlá slané	1	Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti potravín Poznať technologické úpravy Poznať prípravu základných druhov pokrmov Poznať význam vegetariánskej stravy	Poznal základné technologické vlastnosti potravín Poznal technologické úpravy Poznal prípravu základných druhov pokrmov Poznal význam vegetariánskej stravy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Múčne jedlá sladké	1	Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti potravín Poznať technologické úpravy Poznať prípravu základných druhov pokrmov Poznať význam vegetariánskej stravy	Poznal základné technologické vlastnosti potravín Poznal technologické úpravy Poznal prípravu základných druhov pokrmov Poznal význam vegetariánskej stravy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

Stratégia vyučovania 1. ročník

Pri vyučovaní predmetu Technológia sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Technologický postup prípravy jednoduchých jedál a múčnikov	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Technologický postup prípravy jedál z hovädzieho mäsa	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Technologický postup prípravy jedál z teľacieho mäsa	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Technologický postup prípravy jedál z bravčového mäsa	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Technologický postup prípravy jedál z baranieho mäsa	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Technologický postup prípravy jedál z jahňacieho, králičieho a kozľacieho mäsa	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Technologický postup prípravy jedál z mletého mäsa	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Technologický postup prípravy jedál z rýb	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Tortové hmoty, plnky a polevy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov. Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Príprava soufflé, parfait	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Technologický postup prípravy jednoduchých jedál a múčnikov	Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Učebnica	Internet
Technologický postup prípravy jedál z hovädzieho mäsa	Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál	Internet
Technologický postup prípravy jedál z teľacieho mäsa	Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál Učebnica	Internet
Technologický postup prípravy jedál z bravčového mäsa	Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál Učebnica	Internet

Technologický postup prípravy jedál z baranieho mäsa	Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008	Dataprotektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál Učebnica	Internet
Technologický postup prípravy jedál z jahňacieho, králičieho a kozľacieho mäsa	Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008	Dataprotektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál Učebnica	Internet
Technologický postup prípravy jedál z mletého mäsa	Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008	Dataprotektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál Učebnica	Internet
Technologický postup prípravy jedál z rýb	Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008	Dataprotektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál Učebnica	Internet
Tortové hmoty, plnky a polevy	Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných	Dataprotektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál Učebnica	Internet

	a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008			
Príprava soufflé, parfait	Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008	Dataprotektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál Učebnica	Internet

ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Technológia				2,5 hod. týždenne, spolu 83 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku/Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Technologický postup prípravy jednoduchých jedál a múčnikov		x	Žiak má:	Žiak:		
Oboznámenie s hodnotením žiaka v predmete podľa ŠKVP	1		Poznať základné technologické vlastnosti potravín Poznať technologické úpravy Poznať prípravu základných druhov pokrmov Poznať význam vegetariánskej výživy	Poznal základné technologické vlastnosti potravín Poznal technologické úpravy Poznal prípravu základných druhov pokrmov Poznal význam vegetariánskej výživy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Význam múčnikov	1	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti potravín Poznať technologické úpravy Poznať prípravu základných druhov pokrmov Poznať význam vegetariánskej výživy	Poznal základné technologické vlastnosti potravín Poznal technologické úpravy Poznal prípravu základných druhov pokrmov Poznal význam vegetariánskej výživy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Rozdelenie a hmotnosť múčnikov	1	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti potravín Poznať technologické úpravy Poznať prípravu základných druhov pokrmov Poznať význam vegetariánskej výživy	Poznal základné technologické vlastnosti potravín Poznal technologické úpravy Poznal prípravu základných druhov pokrmov Poznal význam vegetariánskej výživy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Jednoduché múčniky z kysnutého cesta	1	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti potravín Poznať technologické úpravy Poznať prípravu základných druhov pokrmov Poznať význam vegetariánskej výživy	Poznal základné technologické vlastnosti potravín Poznal technologické úpravy Poznal prípravu základných druhov pokrmov Poznal význam vegetariánskej výživy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Jednoduché múčniky z zemiakového cesta	1	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti potravín Poznať technologické úpravy	Poznal základné technologické vlastnosti potravín Poznal technologické úpravy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

			Poznať prípravu základných druhov pokrmov Poznať význam vegetariánskej výživy	Poznal prípravu základných druhov pokrmov Poznal význam vegetariánskej výživy	Písomné skúšanie	
Jednoduché múčniky z tvarohového cesta	1	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti potravín Poznať technologické úpravy Poznať prípravu základných druhov pokrmov Poznať význam vegetariánskej výživy	Poznal základné technologické vlastnosti potravín Poznal technologické úpravy Poznal prípravu základných druhov pokrmov Poznal význam vegetariánskej výživy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Príprava plniek	1	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti potravín Poznať technologické úpravy Poznať prípravu základných druhov pokrmov Poznať význam vegetariánskej výživy	Poznal základné technologické vlastnosti potravín Poznal technologické úpravy Poznal prípravu základných druhov pokrmov Poznal význam vegetariánskej výživy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Liate vaječné cestá	1	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti potravín Poznať technologické úpravy Poznať prípravu základných druhov pokrmov Poznať význam vegetariánskej výživy	Poznal základné technologické vlastnosti potravín Poznal technologické úpravy Poznal prípravu základných druhov pokrmov Poznal význam vegetariánskej výživy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Zložité múčniky z lístkového cesta	1	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti potravín Poznať technologické úpravy Poznať prípravu základných druhov pokrmov Poznať význam vegetariánskej výživy	Poznal základné technologické vlastnosti potravín Poznal technologické úpravy Poznal prípravu základných druhov pokrmov Poznal význam vegetariánskej výživy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Zložité múčniky z lineckého cesta	1	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti potravín Poznať technologické úpravy Poznať prípravu základných druhov pokrmov Poznať význam vegetariánskej výživy	Poznal základné technologické vlastnosti potravín Poznal technologické úpravy Poznal prípravu základných druhov pokrmov Poznal význam vegetariánskej výživy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Zložité múčniky z odpaľovaného cesta	1	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti potravín	Poznal základné technologické vlastnosti potravín	Frontálne skúšanie	Ústne odpovede

			Poznať technologické úpravy Poznať prípravu základných druhov pokrmov Poznať význam vegetariánskej výživy	Poznal technologické úpravy Poznal prípravu základných druhov pokrmov Poznal význam vegetariánskej výživy	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Skupinová písomná práca
Zložité múčniky z piškótového cesta	1	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti potravín Poznať technologické úpravy Poznať prípravu základných druhov pokrmov Poznať význam vegetariánskej výživy	Poznal základné technologické vlastnosti potravín Poznal technologické úpravy Poznal prípravu základných druhov pokrmov Poznal význam vegetariánskej výživy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Záviny	1	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti potravín Poznať technologické úpravy Poznať prípravu základných druhov pokrmov Poznať význam vegetariánskej výživy	Poznal základné technologické vlastnosti potravín Poznal technologické úpravy Poznal prípravu základných druhov pokrmov Poznal význam vegetariánskej výživy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Žemlovky, nákypy	1	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti potravín Poznať technologické úpravy Poznať prípravu základných druhov pokrmov Poznať význam vegetariánskej výživy	Poznal základné technologické vlastnosti potravín Poznal technologické úpravy Poznal prípravu základných druhov pokrmov Poznal význam vegetariánskej výživy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Príprava ovocných šalátov	1	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti potravín Poznať technologické úpravy Poznať prípravu základných druhov pokrmov Poznať význam vegetariánskej výživy	Poznal základné technologické vlastnosti potravín Poznal technologické úpravy Poznal prípravu základných druhov pokrmov Poznal význam vegetariánskej výživy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Príprava pudingov	1	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti potravín Poznať technologické úpravy Poznať prípravu základných druhov pokrmov Poznať význam vegetariánskej výživy	Poznal základné technologické vlastnosti potravín Poznal technologické úpravy Poznal prípravu základných druhov pokrmov Poznal význam vegetariánskej výživy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

Príprava sladkých omáčok	1	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti potravín Poznať technologické úpravy Poznať prípravu základných druhov pokrmov Poznať význam vegetariánskej výživy	Poznal základné technologické vlastnosti potravín Poznal technologické úpravy Poznal prípravu základných druhov pokrmov Poznal význam vegetariánskej výživy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Príprava krémov	1	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti potravín Poznať technologické úpravy Poznať prípravu základných druhov pokrmov Poznať význam vegetariánskej výživy	Poznal základné technologické vlastnosti potravín Poznal technologické úpravy Poznal prípravu základných druhov pokrmov Poznal význam vegetariánskej výživy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Zmrzliny a zmrzlinové poháre	1	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti potravín Poznať technologické úpravy Poznať prípravu základných druhov pokrmov Poznať význam vegetariánskej výživy	Poznal základné technologické vlastnosti potravín Poznal technologické úpravy Poznal prípravu základných druhov pokrmov Poznal význam vegetariánskej výživy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Sortbety	1	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti potravín Poznať technologické úpravy Poznať prípravu základných druhov pokrmov Poznať význam vegetariánskej výživy	Poznal základné technologické vlastnosti potravín Poznal technologické úpravy Poznal prípravu základných druhov pokrmov Poznal význam vegetariánskej výživy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Technologický postup prípravy jedál z hovädzieho mäsa			Žiak má:	Žiak:		
Hovädzie mäso - charakteristika mäsa	1	Stolovanie Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať základné technologické vlastnosti hovädzieho mäsa Poznať technologické úpravy živočíšnych potravín Poznať prípravu základných druhov pokrmov Vedieť základné znaky pokrmov upravovaných na anglický spôsob	Poznal základné technologické vlastnosti hovädzieho mäsa Poznal technologické úpravy živočíšnych potravín Poznal prípravu základných druhov pokrmov Vedel základné znak pokrmov upravovaných na anglický spôsob	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

Akostné znaky a hovädzieho mäsa	1	Stolovanie Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať základné technologické vlastnosti hovädzieho mäsa Poznať technologické úpravy živočíšnych potravín Poznať prípravu základných druhov pokrmov Vedieť základné znaky pokrmov upravovaných na anglický spôsob	Poznal základné technologické vlastnosti hovädzieho mäsa Poznal technologické úpravy živočíšnych potravín Poznal prípravu základných druhov pokrmov Vedel základné znak pokrmov upravovaných na anglický spôsob	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Kuchynské rozdelenie hovädzieho mäsa	1	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti hovädzieho mäsa Poznať technologické úpravy živočíšnych potravín Poznať prípravu základných druhov pokrmov Vedieť základné znaky pokrmov upravovaných na anglický spôsob	Poznal základné technologické vlastnosti hovädzieho mäsa Poznal technologické úpravy živočíšnych potravín Poznal prípravu základných druhov pokrmov Vedel základné znak pokrmov upravovaných na anglický spôsob	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Použitie jednotlivých častí hovädzieho mäsa	1	Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti hovädzieho mäsa Poznať technologické úpravy živočíšnych potravín Poznať prípravu základných druhov pokrmov Vedieť základné znaky pokrmov upravovaných na anglický spôsob	Poznal základné technologické vlastnosti hovädzieho mäsa Poznal technologické úpravy živočíšnych potravín Poznal prípravu základných druhov pokrmov Vedel základné znak pokrmov upravovaných na anglický spôsob	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Tepelná úprava hovädzieho mäsa varením	1	Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti hovädzieho mäsa Poznať technologické úpravy živočíšnych potravín Poznať prípravu základných druhov pokrmov Vedieť základné znaky pokrmov upravovaných na anglický spôsob	Poznal základné technologické vlastnosti hovädzieho mäsa Poznal technologické úpravy živočíšnych potravín Poznal prípravu základných druhov pokrmov Vedel základné znak pokrmov upravovaných na anglický spôsob	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Príprava a druhy základov	1	Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti hovädzieho mäsa	Poznal základné technologické vlastnosti hovädzieho mäsa	Frontálne skúšanie	Ústne odpovede

			Poznať technologické úpravy živočíšnych potravín Poznať prípravu základných druhov pokrmov Vedieť základné znaky pokrmov upravovaných na anglický spôsob	Poznal technologické úpravy živočíšnych potravín Poznal prípravu základných druhov pokrmov Vedel základné znak pokrmov upravovaných na anglický spôsob	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Skupinová písomná práca
Tepelná úprava hovädzieho mäsa dusením	1	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti hovädzieho mäsa Poznať technologické úpravy živočíšnych potravín Poznať prípravu základných druhov pokrmov Vedieť základné znaky pokrmov upravovaných na anglický spôsob	Poznal základné technologické vlastnosti hovädzieho mäsa Poznal technologické úpravy živočíšnych potravín Poznal prípravu základných druhov pokrmov Vedel základné znak pokrmov upravovaných na anglický spôsob	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Samostatná práca na zadanú tému	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Príprava hovädzích pečienok	1	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti hovädzieho mäsa Poznať technologické úpravy živočíšnych potravín Poznať prípravu základných druhov pokrmov Vedieť základné znaky pokrmov upravovaných na anglický spôsob	Poznal základné technologické vlastnosti hovädzieho mäsa Poznal technologické úpravy živočíšnych potravín Poznal prípravu základných druhov pokrmov Vedel základné znak pokrmov upravovaných na anglický spôsob	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Samostatná práca na zadanú tému	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Príprava gulášov	1	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti hovädzieho mäsa Poznať technologické úpravy živočíšnych potravín Poznať prípravu základných druhov pokrmov Vedieť základné znaky pokrmov upravovaných na anglický spôsob	Poznal základné technologické vlastnosti hovädzieho mäsa Poznal technologické úpravy živočíšnych potravín Poznal prípravu základných druhov pokrmov Vedel základné znak pokrmov upravovaných na anglický spôsob	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Samostatná práca na zadanú tému	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Príprava rošteniek	1	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti hovädzieho mäsa Poznať technologické úpravy živočíšnych potravín	Poznal základné technologické vlastnosti hovädzieho mäsa Poznal technologické úpravy živočíšnych potravín	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

			Poznať prípravu základných druhov pokrmov Vedieť základné znaky pokrmov upravovaných na anglický spôsob	Poznal prípravu základných druhov pokrmov Vedel základné znak pokrmov upravovaných na anglický spôsob	Samostatná práca na zadanú tému	
Príprava hovädieho filé	1	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti hovädzieho mäsa Poznať technologické úpravy živočíšnych potravín Poznať prípravu základných druhov pokrmov Vedieť základné znaky pokrmov upravovaných na anglický spôsob	Poznal základné technologické vlastnosti hovädzieho mäsa Poznal technologické úpravy živočíšnych potravín Poznal prípravu základných druhov pokrmov Vedel základné znak pokrmov upravovaných na anglický spôsob	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Samostatná práca na zadanú tému	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Príprava závitkov	1	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti hovädzieho mäsa Poznať technologické úpravy živočíšnych potravín Poznať prípravu základných druhov pokrmov Vedieť základné znaky pokrmov upravovaných na anglický spôsob	Poznal základné technologické vlastnosti hovädzieho mäsa Poznal technologické úpravy živočíšnych potravín Poznal prípravu základných druhov pokrmov Vedel základné znak pokrmov upravovaných na anglický spôsob	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Samostatná práca na zadanú tému	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Príprava tokáňov	1	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti hovädzieho mäsa Poznať technologické úpravy živočíšnych potravín Poznať prípravu základných druhov pokrmov Vedieť základné znaky pokrmov upravovaných na anglický spôsob	Poznal základné technologické vlastnosti hovädzieho mäsa Poznal technologické úpravy živočíšnych potravín Poznal prípravu základných druhov pokrmov Vedel základné znak pokrmov upravovaných na anglický spôsob	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Samostatná práca na zadanú tému	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Príprava hovädzieho mäsa na anglický spôsob	1	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti hovädzieho mäsa Poznať technologické úpravy živočíšnych potravín Poznať prípravu základných druhov pokrmov	Poznal základné technologické vlastnosti hovädzieho mäsa Poznal technologické úpravy živočíšnych potravín Poznal prípravu základných druhov pokrmov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

			Vedieť základné znaky pokrmov upravovaných na anglický spôsob	Vedel základné znak pokrmov upravovaných na anglický spôsob		
Príprava steakov	1	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti hovädzieho mäsa Poznať technologické úpravy živočíšnych potravín Poznať prípravu základných druhov pokrmov Vedieť základné znaky pokrmov upravovaných na anglický spôsob	Poznal základné technologické vlastnosti hovädzieho mäsa Poznal technologické úpravy živočíšnych potravín Poznal prípravu základných druhov pokrmov Vedel základné znak pokrmov upravovaných na anglický spôsob	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Stupne prepečenia	1	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať základné technologické vlastnosti hovädzieho mäsa Poznať technologické úpravy živočíšnych potravín Poznať prípravu základných druhov pokrmov Vedieť základné znaky pokrmov upravovaných na anglický spôsob	Poznal základné technologické vlastnosti hovädzieho mäsa Poznal technologické úpravy živočíšnych potravín Poznal prípravu základných druhov pokrmov Vedel základné znak pokrmov upravovaných na anglický spôsob	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Príprava hovädzích vnútorností	1	Stolovanie Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať základné technologické vlastnosti hovädzieho mäsa Poznať technologické úpravy živočíšnych potravín Poznať prípravu základných druhov pokrmov Vedieť základné znaky pokrmov upravovaných na anglický spôsob	Poznal základné technologické vlastnosti hovädzieho mäsa Poznal technologické úpravy živočíšnych potravín Poznal prípravu základných druhov pokrmov Vedel základné znak pokrmov upravovaných na anglický spôsob	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Technologický postup prípravy jedál z teľacieho mäsa			Žiak má:	Žiak:		
Teľacie mäso -charakteristika	1	Stolovanie Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať základné vlastnosti teľacieho mäsa Poznať predbežné a tepelné úpravy mäsa Vedieť charakteristiku základných druhov pokrmov	Poznal základné vlastnosti teľacieho mäsa Poznal predbežné a tepelné úpravy mäsa Vedel charakteristiku základných druhov pokrmov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

Akostné znaky a rozdelenie teľacieho mäsa	1	Stolovanie Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať základné vlastnosti teľacieho mäsa Poznať predbežné a tepelné úpravy mäsa Vedieť charakteristiku základných druhov pokrmov	Poznal základné vlastnosti teľacieho mäsa Poznal predbežné a tepelné úpravy mäsa Vedel charakteristiku základných druhov pokrmov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Tepelná úprava teľacieho mäsa varením a zaprávaním	1	Stolovanie Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať základné vlastnosti teľacieho mäsa Poznať predbežné a tepelné úpravy mäsa Vedieť charakteristiku základných druhov pokrmov	Poznal základné vlastnosti teľacieho mäsa Poznal predbežné a tepelné úpravy mäsa Vedel charakteristiku základných druhov pokrmov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Tepelná úprava teľacieho mäsa dusením a pečením	1	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať základné vlastnosti teľacieho mäsa Poznať predbežné a tepelné úpravy mäsa Vedieť charakteristiku základných druhov pokrmov	Poznal základné vlastnosti teľacieho mäsa Poznal predbežné a tepelné úpravy mäsa Vedel charakteristiku základných druhov pokrmov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Tepelná úprava teľacieho mäsa vyprážením	1	Odborný výcvik	Poznať základné vlastnosti teľacieho mäsa Poznať predbežné a tepelné úpravy mäsa Vedieť charakteristiku základných druhov pokrmov	Poznal základné vlastnosti teľacieho mäsa Poznal predbežné a tepelné úpravy mäsa Vedel charakteristiku základných druhov pokrmov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Úprava teľacích vnútorností	1	Odborný výcvik	Poznať základné vlastnosti teľacieho mäsa Poznať predbežné a tepelné úpravy mäsa Vedieť charakteristiku základných druhov pokrmov	Poznal základné vlastnosti teľacieho mäsa Poznal predbežné a tepelné úpravy mäsa Vedel charakteristiku základných druhov pokrmov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Technologický postup prípravy jedál z bravčového mäsa			Žiak má:	Žiak:		
Bravčové mäso - charakteristika	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať základné technologické vlastnosti bravčového mäsa	Poznal základné technologické vlastnosti bravčového mäsa	Frontálne skúšanie	Ústne odpovede

		Technológia	Poznať technologické úpravy bravčového mäsa Poznať prípravu základných druhov pokrmov	Poznal technologické úpravy bravčového mäsa Poznal prípravu základných druhov pokrmov	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Skupinová písomná práca
Akostné znaky a rozdelenie bravčového mäsa	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať základné technologické vlastnosti bravčového mäsa Poznať technologické úpravy bravčového mäsa Poznať prípravu základných druhov pokrmov	Poznal základné technologické vlastnosti bravčového mäsa Poznal technologické úpravy bravčového mäsa Poznal prípravu základných druhov pokrmov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Tepelná úprava bravčového mäsa varením	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať základné technologické vlastnosti bravčového mäsa Poznať technologické úpravy bravčového mäsa Poznať prípravu základných druhov pokrmov	Poznal základné technologické vlastnosti bravčového mäsa Poznal technologické úpravy bravčového mäsa Poznal prípravu základných druhov pokrmov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Tepelná úprava bravčového mäsa dusením	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať základné technologické vlastnosti bravčového mäsa Poznať technologické úpravy bravčového mäsa Poznať prípravu základných druhov pokrmov	Poznal základné technologické vlastnosti bravčového mäsa Poznal technologické úpravy bravčového mäsa Poznal prípravu základných druhov pokrmov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Tepelná úprava bravčového mäsa pečením	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať základné technologické vlastnosti bravčového mäsa Poznať technologické úpravy bravčového mäsa Poznať prípravu základných druhov pokrmov	Poznal základné technologické vlastnosti bravčového mäsa Poznal technologické úpravy bravčového mäsa Poznal prípravu základných druhov pokrmov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Tepelná úprava bravčového mäsa vyprážaním	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať základné technologické vlastnosti bravčového mäsa Poznať technologické úpravy bravčového mäsa Poznať prípravu základných druhov pokrmov	Poznal základné technologické vlastnosti bravčového mäsa Poznal technologické úpravy bravčového mäsa Poznal prípravu základných druhov pokrmov	Frontálne skúšanie Písomná odpoveď	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

Tepelná úprava bravčových vnútornosti	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať základné technologické vlastnosti bravčového mäsa Poznať technologické úpravy bravčového mäsa Poznať prípravu základných druhov pokrmov	Poznal základné technologické vlastnosti bravčového mäsa Poznal technologické úpravy bravčového mäsa Poznal prípravu základných druhov pokrmov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Úprava údeného bravčového mäsa	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať základné technologické vlastnosti bravčového mäsa Poznať technologické úpravy bravčového mäsa Poznať prípravu základných druhov pokrmov	Poznal základné technologické vlastnosti bravčového mäsa Poznal technologické úpravy bravčového mäsa Poznal prípravu základných druhov pokrmov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Slanina, použitie a bravčové hody	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať základné technologické vlastnosti bravčového mäsa Poznať technologické úpravy bravčového mäsa Poznať prípravu základných druhov pokrmov	Poznal základné technologické vlastnosti bravčového mäsa Poznal technologické úpravy bravčového mäsa Poznal prípravu základných druhov pokrmov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Technologický postup prípravy jedál z baranieho mäsa			Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika baranieho mäsa	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať základné technologické vlastnosti baranieho mäsa Poznať technologické úpravy baranieho mäsa Poznať prípravu základných druhov pokrmov	Poznal základné technologické vlastnosti baranieho mäsa Poznal technologické úpravy baranieho mäsa Poznal prípravu základných druhov pokrmov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Rozdelenie a použitie baranieho mäsa	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať základné technologické vlastnosti baranieho mäsa Poznať technologické úpravy baranieho mäsa Poznať prípravu základných druhov pokrmov	Poznal základné technologické vlastnosti baranieho mäsa Poznal technologické úpravy baranieho mäsa Poznal prípravu základných druhov pokrmov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Tepelná úprava baranieho mäsa varením	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať základné technologické vlastnosti baranieho mäsa	Poznal základné technologické vlastnosti baranieho mäsa	Frontálne skúšanie	Ústne odpovede

		Technológia	Poznať technologické úpravy baranieho mäsa Poznať prípravu základných druhov pokrmov	Poznal technologické úpravy baranieho mäsa Poznal prípravu základných druhov pokrmov	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Skupinová písomná práca
Tepelná úprava baranieho mäsa dusením a pečením	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať základné technologické vlastnosti baranieho mäsa Poznať technologické úpravy baranieho mäsa Poznať prípravu základných druhov pokrmov	Poznal základné technologické vlastnosti baranieho mäsa Poznal technologické úpravy baranieho mäsa Poznal prípravu základných druhov pokrmov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Tepelná úprava baraních vnútorností	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať základné technologické vlastnosti baranieho mäsa Poznať technologické úpravy baranieho mäsa Poznať prípravu základných druhov pokrmov	Poznal základné technologické vlastnosti baranieho mäsa Poznal technologické úpravy baranieho mäsa Poznal prípravu základných druhov pokrmov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Technologický postup prípravy jedál z jahňacieho, králičieho a kozľacieho mäsa			Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika jahňacieho, kozľacieho a králičieho mäsa	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať základné vlastnosti mäsa týchto zvierat Vedieť ich predbežné a tepelné úpravy Poznať charakteristiku prípravy základných druhov pokrmov	Poznal základné vlastnosti mäsa týchto zvierat Vedel ich predbežné a tepelné úpravy Poznal charakteristiku prípravy základných druhov pokrmov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Rozdelenie jahňacieho, kozľacieho a králičieho mäsa	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať základné vlastnosti mäsa týchto zvierat Vedieť ich predbežné a tepelné úpravy Poznať charakteristiku prípravy základných druhov pokrmov	Poznal základné vlastnosti mäsa týchto zvierat Vedel ich predbežné a tepelné úpravy Poznal charakteristiku prípravy základných druhov pokrmov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Spôsoby tepelnej úpravy jahňacieho, kozľacieho a králičieho mäsa	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať základné vlastnosti mäsa týchto zvierat Vedieť ich predbežné a tepelné úpravy	Poznal základné vlastnosti mäsa týchto zvierat	Frontálne skúšanie	Ústne odpovede

			Poznať charakteristiku prípravy základných druhov pokrmov	Vedel ich predbežné a tepelné úpravy Poznal charakteristiku prípravy základných druhov pokrmov	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Skupinová písomná práca
Technologický postup prípravy jedál z mletého mäsa			Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika a kuchynská predpríprava mletého mäsa	1	Odborný výcvik Technológia	Poznať základné technologické vlastnosti mletého mäsa Poznať technologické úpravy Vedieť spôsoby mletia Poznať prípravu základných druhov pokrmov Vedieť ich význam pre výživu	Poznal základné technologické vlastnosti mletého mäsa Poznal technologické úpravy Vedel spôsoby mletia Poznal prípravu základných druhov pokrmov Vedel ich význam pre výživu	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Jedlá zo surového mletého mäsa	1	Odborný výcvik Technológia	Poznať základné technologické vlastnosti mletého mäsa Poznať technologické úpravy Vedieť spôsoby mletia Poznať prípravu základných druhov pokrmov Vedieť ich význam pre výživu	Poznal základné technologické vlastnosti mletého mäsa Poznal technologické úpravy Vedel spôsoby mletia Poznal prípravu základných druhov pokrmov Vedel ich význam pre výživu	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Jedlá z tepelne opracovaného mletého mäsa	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať základné technologické vlastnosti mletého mäsa Poznať technologické úpravy Vedieť spôsoby mletia Poznať prípravu základných druhov pokrmov Vedieť ich význam pre výživu	Poznal základné technologické vlastnosti mletého mäsa Poznal technologické úpravy Vedel spôsoby mletia Poznal prípravu základných druhov pokrmov Vedel ich význam pre výživu	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Plnky z mletého mäsa	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať základné technologické vlastnosti mletého mäsa Poznať technologické úpravy Vedieť spôsoby mletia Poznať prípravu základných druhov pokrmov Vedieť ich význam pre výživu	Poznal základné technologické vlastnosti mletého mäsa Poznal technologické úpravy Vedel spôsoby mletia Poznal prípravu základných druhov pokrmov Vedel ich význam pre výživu	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

Korenenie mäsa	1	Odborný výcvik Technológia	Poznať základné technologické vlastnosti mletého mäsa Poznať technologické úpravy Vedieť spôsoby mletia Poznať prípravu základných druhov pokrmov Vedieť ich význam pre výživu	Poznal základné technologické vlastnosti mletého mäsa Poznal technologické úpravy Vedel spôsoby mletia Poznal prípravu základných druhov pokrmov Vedel ich význam pre výživu	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Prísady na prípravu pokrmov z mletého mäsa	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať základné technologické vlastnosti mletého mäsa Poznať technologické úpravy Vedieť spôsoby mletia Poznať prípravu základných druhov pokrmov Vedieť ich význam pre výživu	Poznal základné technologické vlastnosti mletého mäsa Poznal technologické úpravy Vedel spôsoby mletia Poznal prípravu základných druhov pokrmov Vedel ich význam pre výživu	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Technologický postup prípravy jedál z rýb			Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika rýb	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Charakterizovať vlastnosti mäsa rýb Poznať predbežné a tepelné úpravy Popísať prípravu jedál zo sladkovodných a morských rýb Popísať prípravu špecialít z morských živočíchov a slimákov	Charakterizoval vlastnosti mäsa rýb Poznal predbežné a tepelné úpravy Popísal prípravu jedál zo sladkovodných a morských rýb Popísal prípravu špecialít z morských živočíchov a slimákov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Úprava rýb	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať predbežné a tepelné úpravy Popísať prípravu jedál zo sladkovodných a morských rýb Popísať prípravu špecialít z morských živočíchov a slimákov	Charakterizoval vlastnosti mäsa rýb Poznal predbežné a tepelné úpravy Popísal prípravu jedál zo sladkovodných a morských rýb Popísal prípravu špecialít z morských živočíchov a slimákov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Tepelná úprava sladkovodných a morských rýb varením	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať predbežné a tepelné úpravy Popísať prípravu jedál zo sladkovodných a morských rýb Popísať prípravu špecialít z morských živočíchov a slimákov	Charakterizoval vlastnosti mäsa rýb Poznal predbežné a tepelné úpravy Popísal prípravu jedál zo sladkovodných a morských rýb Popísal prípravu špecialít z morských živočíchov a slimákov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

Tepelná úprava sladkovodných a morských rýb dusením	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať predbežné a tepelné úpravy Popísať prípravu jedál zo sladkovodných a morských rýb Popísať prípravu špecialít z morských živočíchov a slimákov	Charakterizoval vlastnosti mäsa rýb Poznal predbežné a tepelné úpravy Popísal prípravu jedál zo sladkovodných a morských rýb Popísal prípravu špecialít z morských živočíchov a slimákov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Tepelná úprava sladkovodných a morských rýb pečením	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať predbežné a tepelné úpravy Popísať prípravu jedál zo sladkovodných a morských rýb Popísať prípravu špecialít z morských živočíchov a slimákov	Charakterizoval vlastnosti mäsa rýb Poznal predbežné a tepelné úpravy Popísal prípravu jedál zo sladkovodných a morských rýb Popísal prípravu špecialít z morských živočíchov a slimákov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Tepelná úprava sladkovodných a morských rýb vyprážením	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Potraviny a výživa Technológia	Poznať predbežné a tepelné úpravy Popísať prípravu jedál zo sladkovodných a morských rýb Popísať prípravu špecialít z morských živočíchov a slimákov	Charakterizoval vlastnosti mäsa rýb Poznal predbežné a tepelné úpravy Popísal prípravu jedál zo sladkovodných a morských rýb Popísal prípravu špecialít z morských živočíchov a slimákov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Tortové hmoty, plnky a polevy			Žiak má:	Žiak:		
Korpusy	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam múčnikov v stravovaní Poznať trendy v ich príprave z hľadiska ich BH, EH a spôsobov prípravy Poznať prípravu jednotlivých druhov ciest Poznať spôsob ich dokončovania a podávania	Poznal význam múčnikov v stravovaní Poznal trendy v ich príprave z hľadiska ich BH, EH a spôsobov prípravy Poznal prípravu jednotlivých druhov ciest Poznal spôsob ich dokončovania a podávania	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Torty	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam múčnikov v stravovaní Poznať trendy v ich príprave z hľadiska ich BH, EH a spôsobov prípravy Poznať prípravu jednotlivých druhov ciest Poznať spôsob ich dokončovania a podávania	Poznal význam múčnikov v stravovaní Poznal trendy v ich príprave z hľadiska ich BH, EH a spôsobov prípravy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

				Poznal prípravu jednotlivých druhov ciest Poznal spôsob ich dokončovania a podávania		
Plnky	1	Odborný výcvik	Poznať význam múčnikov v stravovaní Poznať trendy v ich príprave z hľadiska ich BH, EH a spôsobov prípravy Poznať prípravu jednotlivých druhov ciest Poznať spôsob ich dokončovania a podávania	Poznal význam múčnikov v stravovaní Poznal trendy v ich príprave z hľadiska ich BH, EH a spôsobov prípravy Poznal prípravu jednotlivých druhov ciest Poznal spôsob ich dokončovania a podávania	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Krémy	1	Odborný výcvik	Poznať význam múčnikov v stravovaní Poznať trendy v ich príprave z hľadiska ich BH, EH a spôsobov prípravy Poznať prípravu jednotlivých druhov ciest Poznať spôsob ich dokončovania a podávania	Poznal význam múčnikov v stravovaní Poznal trendy v ich príprave z hľadiska ich BH, EH a spôsobov prípravy Poznal prípravu jednotlivých druhov ciest Poznal spôsob ich dokončovania a podávania	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Polevy	1	Odborný výcvik	Poznať význam múčnikov v stravovaní Poznať trendy v ich príprave z hľadiska ich BH, EH a spôsobov prípravy Poznať prípravu jednotlivých druhov ciest Poznať spôsob ich dokončovania a podávania	Poznal význam múčnikov v stravovaní Poznal trendy v ich príprave z hľadiska ich BH, EH a spôsobov prípravy Poznal prípravu jednotlivých druhov ciest Poznal spôsob ich dokončovania a podávania	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Modelovacie hmoty	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam múčnikov v stravovaní Poznať trendy v ich príprave z hľadiska ich BH, EH a spôsobov prípravy Poznať prípravu jednotlivých druhov ciest	Poznal význam múčnikov v stravovaní	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

			Poznať spôsob ich dokončovania a podávania	Poznal trendy v ich príprave z hľadiska ich BH, EH a spôsobov prípravy Poznal prípravu jednotlivých druhov ciest Poznal spôsob ich dokončovania a podávania	Písomné skúšanie	
Teplé omáčky k múčnikom	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam múčnikov v stravovaní Poznať trendy v ich príprave z hľadiska ich BH, EH a spôsobov prípravy Poznať prípravu jednotlivých druhov ciest Poznať spôsob ich dokončovania a podávania	Poznal význam múčnikov v stravovaní Poznal trendy v ich príprave z hľadiska ich BH, EH a spôsobov prípravy Poznal prípravu jednotlivých druhov ciest Poznal spôsob ich dokončovania a podávania	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Studené omáčky k múčnikom	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam múčnikov v stravovaní Poznať trendy v ich príprave z hľadiska ich BH, EH a spôsobov prípravy Poznať prípravu jednotlivých druhov ciest Poznať spôsob ich dokončovania a podávania	Poznal význam múčnikov v stravovaní Poznal trendy v ich príprave z hľadiska ich BH, EH a spôsobov prípravy Poznal prípravu jednotlivých druhov ciest Poznal spôsob ich dokončovania a podávania	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Tanierové dezerty	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať význam múčnikov v stravovaní Poznať trendy v ich príprave z hľadiska ich BH, EH a spôsobov prípravy Poznať prípravu jednotlivých druhov ciest Poznať spôsob ich dokončovania a podávania	Poznal význam múčnikov v stravovaní Poznal trendy v ich príprave z hľadiska ich BH, EH a spôsobov prípravy Poznal prípravu jednotlivých druhov ciest Poznal spôsob ich dokončovania a podávania	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Príprava soufflé, parfait			Žiak má:	Žiak:		

Príprava carpaccio, mouse, tartar	1	Odborný výcvik Technológia	Poznať význam múčnikov v stravovaní Poznať trendy v ich príprave z hľadiska ich BH, EH a spôsobov prípravy	Poznal význam múčnikov v stravovaní Poznal trendy v ich príprave z hľadiska ich BH, EH a spôsobov prípravy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Príprava coulis	1	Odborný výcvik Technológia	Poznať význam múčnikov v stravovaní Poznať trendy v ich príprave z hľadiska ich BH, EH a spôsobov prípravy	Poznal význam múčnikov v stravovaní Poznal trendy v ich príprave z hľadiska ich BH, EH a spôsobov prípravy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

Stratégia vyučovania 2. ročník

Pri vyučovaní predmetu Technológia sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Technologický postup prípravy jedál z plodov mora	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Technologický postup prípravy jedál z hydiny	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Technologický postup prípravy jedál zo zveriny	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Technologický postup prípravy jedál studenej kuchyne	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Technologický postup prípravy jedál na objednávku	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Medzinárodná , slovenská a regionálna gastronómia	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Technologický postup prípravy jedál z plodov mora	Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Učebnica	Internet

	<p>zariadeniach, Kendík, Práca 2003</p> <p>Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008</p>			
Technologický postup prípravy jedál z hydiny	<p>Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003</p> <p>Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003</p> <p>Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p> <p>Videotechnika</p>	Obrázkový materiál	Internet
Technologický postup prípravy jedál zo zveriny	<p>Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003</p> <p>Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003</p> <p>Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p> <p>Videotechnika</p>	<p>Obrázkový materiál</p> <p>Učebnica</p>	Internet
Technologický postup prípravy jedál studenej kuchyne	<p>Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003</p> <p>Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003</p> <p>Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p> <p>Videotechnika</p>	<p>Obrázkový materiál</p> <p>Učebnica</p>	Internet
Technologický postup prípravy jedál na objednávku	<p>Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003</p> <p>Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003</p> <p>Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p> <p>Videotechnika</p>	<p>Obrázkový materiál</p> <p>Učebnica</p>	Internet

<p>Medzinárodná , slovenská a regionálna gastronómia</p>	<p>Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008</p>	<p>Datapojektor PC Tabuľa Videotechnika</p>	<p>Obrázkový materiál Učebnica</p>	<p>Internet</p>
--	--	---	--	-----------------

ROČNÍK: TRET

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Technológia				2 hod. týždenne, spolu 60 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku/Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Technologický postup prípravy jedál z plodov mora		x	Žiak má:	Žiak:		
Oboznámenie s hodnotením žiaka v predmete podľa ŠkVP	1				Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Tepelná úprava mäkkýšov, lastúrnikov	1	Stolovanie Odborný výcvik	Charakterizovať vlastnosti mäsa rýb Poznať predbežné a tepelné úpravy Popísať prípravu jedál zo sladkovodných a morských rýb Popísať prípravu špecialít z morských živočíchov a slimákov	Charakterizoval vlastnosti mäsa rýb Poznal predbežné a tepelné úpravy Popísal prípravu jedál zo sladkovodných a morských rýb Popísal prípravu špecialít z morských živočíchov a slimákov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Tepelná úprava kôrovcov	1	Stolovanie Odborný výcvik	Charakterizovať vlastnosti mäsa rýb Poznať predbežné a tepelné úpravy Popísať prípravu jedál zo sladkovodných a morských rýb Popísať prípravu špecialít z morských živočíchov a slimákov	Charakterizoval vlastnosti mäsa rýb Poznal predbežné a tepelné úpravy Popísal prípravu jedál zo sladkovodných a morských rýb Popísal prípravu špecialít z morských živočíchov a slimákov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Príprava jedál z kôrovcov, lastúrnikov a mäkkýšov	1	Stolovanie Odborný výcvik	Charakterizovať vlastnosti mäsa rýb Poznať predbežné a tepelné úpravy Popísať prípravu jedál zo sladkovodných a morských rýb Popísať prípravu špecialít z morských živočíchov a slimákov	Charakterizoval vlastnosti mäsa rýb Poznal predbežné a tepelné úpravy Popísal prípravu jedál zo sladkovodných a morských rýb Popísal prípravu špecialít z morských živočíchov a slimákov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Technologický postup prípravy jedál z hydiny			Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika a kuchynské rozdelenie hydiny	1	Stolovanie Odborný výcvik Potraviny a výživa	Charakterizovať vlastnosti mäsa hydiny Poznať predbežné a tepelné úpravy hydiny	Charakterizoval vlastnosti mäsa hydiny	Frontálne skúšanie	Ústne odpovede

			Popísať prípravu jedál z hrabavej a vodnej hydiny Poznať prípravu jedál z vnútorností hydiny	Poznal predbežné a tepelné úpravy hydiny Popísal prípravu jedál z hrabavej a vodnej hydiny Poznal prípravu jedál z vnútorností hydiny	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Skupinová písomná práca
Tepelná úprava hydiny varením a dusením	1	Stolovanie Odborný výcvik Potraviny a výživa	Charakterizovať vlastnosti mäsa hydiny Poznať predbežné a tepelné úpravy hydiny Popísať prípravu jedál z hrabavej a vodnej hydiny Poznať prípravu jedál z vnútorností hydiny	Charakterizoval vlastnosti mäsa hydiny Poznal predbežné a tepelné úpravy hydiny Popísal prípravu jedál z hrabavej a vodnej hydiny Poznal prípravu jedál z vnútorností hydiny	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Tepelná úprava hydiny pečením, , zaprávaním	1	Stolovanie Odborný výcvik	Charakterizovať vlastnosti mäsa hydiny Poznať predbežné a tepelné úpravy hydiny Popísať prípravu jedál z hrabavej a vodnej hydiny Poznať prípravu jedál z vnútorností hydiny	Charakterizoval vlastnosti mäsa hydiny Poznal predbežné a tepelné úpravy hydiny Popísal prípravu jedál z hrabavej a vodnej hydiny Poznal prípravu jedál z vnútorností hydiny	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Drezírovanie a vykostovanie hydiny	1	Odborný výcvik	Charakterizovať vlastnosti mäsa hydiny Poznať predbežné a tepelné úpravy hydiny Popísať prípravu jedál z hrabavej a vodnej hydiny Poznať prípravu jedál z vnútorností hydiny	Charakterizoval vlastnosti mäsa hydiny Poznal predbežné a tepelné úpravy hydiny Popísal prípravu jedál z hrabavej a vodnej hydiny Poznal prípravu jedál z vnútorností hydiny	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Príprava plniek	1	Odborný výcvik	Charakterizovať vlastnosti mäsa hydiny Poznať predbežné a tepelné úpravy hydiny Popísať prípravu jedál z hrabavej a vodnej hydiny	Charakterizoval vlastnosti mäsa hydiny Poznal predbežné a tepelné úpravy hydiny	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

			Poznať prípravu jedál z vnútorností hydiny	Popísal prípravu jedál z hrabavej a vodnej hydiny Poznal prípravu jedál z vnútorností hydiny	Písomné skúšanie	
Tepelná úprava vnútorností - drobov	1	Odborný výcvik	Charakterizovať vlastnosti mäsa hydiny Poznať predbežné a tepelné úpravy hydiny Popísať prípravu jedál z hrabavej a vodnej hydiny Poznať prípravu jedál z vnútorností hydiny	Charakterizoval vlastnosti mäsa hydiny Poznal predbežné a tepelné úpravy hydiny Popísal prípravu jedál z hrabavej a vodnej hydiny Poznal prípravu jedál z vnútorností hydiny	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Technologický postup prípravy jedál zo zveriny			Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika a kuchynské rozdelenie zveriny	1	Stolovanie Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať zloženie a vlastnosti mäsa zveriny Poznať druhy zveriny Vedieť význam použitia predbežnej úpravy pokrmov Popísať prípravu pokrmov z jednotlivých druhov zveriny	Poznal zloženie a vlastnosti mäsa zveriny Poznal druhy zveriny Vedel význam použitia predbežnej úpravy pokrmov Popísal prípravu pokrmov z jednotlivých druhov zveriny	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Predbežná úprava zveriny	1	Stolovanie Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať zloženie a vlastnosti mäsa zveriny Poznať druhy zveriny Vedieť význam použitia predbežnej úpravy pokrmov Popísať prípravu pokrmov z jednotlivých druhov zveriny	Poznal zloženie a vlastnosti mäsa zveriny Poznal druhy zveriny Vedel význam použitia predbežnej úpravy pokrmov Popísal prípravu pokrmov z jednotlivých druhov zveriny	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Tepelná úprava pokrmov z raticovej zveriny	1	Stolovanie Odborný výcvik Potraviny a výživa	Poznať zloženie a vlastnosti mäsa zveriny Poznať druhy zveriny Vedieť význam použitia predbežnej úpravy pokrmov Popísať prípravu pokrmov z jednotlivých druhov zveriny	Poznal zloženie a vlastnosti mäsa zveriny Poznal druhy zveriny Vedel význam použitia predbežnej úpravy pokrmov Popísal prípravu pokrmov z jednotlivých druhov zveriny	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

Tepelná úprava pokrmov z pernatej zveriny	1	Stolovanie Odborný výcvik	Poznať zloženie a vlastnosti mäsa zveriny Poznať druhy zveriny Vedieť význam použitia predbežnej úpravy pokrmov Popísať prípravu pokrmov z jednotlivých druhov zveriny	Poznal zloženie a vlastnosti mäsa zveriny Poznal druhy zveriny Vedel význam použitia predbežnej úpravy pokrmov Popísal prípravu pokrmov z jednotlivých druhov zveriny	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Tepelná úprava pokrmov zo srsnatej zveriny	1	Odborný výcvik	Poznať zloženie a vlastnosti mäsa zveriny Poznať druhy zveriny Vedieť význam použitia predbežnej úpravy pokrmov Popísať prípravu pokrmov z jednotlivých druhov zveriny	Poznal zloženie a vlastnosti mäsa zveriny Poznal druhy zveriny Vedel význam použitia predbežnej úpravy pokrmov Popísal prípravu pokrmov z jednotlivých druhov zveriny	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Technologický postup prípravy jedál studenej kuchyne			Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika a vývoj studenej kuchyne	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať základné druhy surovín Poznať požiadavky na kvalitu a hygienu pri ich spracovaní Popísať postup prípravy jednotlivých druhov pokrmov	Poznal základné druhy surovín potrebné pri výrobkoch studenej kuchyne Poznal požiadavky na hygienu a kvalitu surovín Popísal postup prípravy jednotlivých druhov výrobkov studenej kuchyne	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Aspik a pochúťkové maslá	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať základné druhy surovín Poznať požiadavky na kvalitu a hygienu pri ich spracovaní Popísať postup prípravy jednotlivých druhov pokrmov	Poznal základné druhy surovín potrebné pri výrobkoch studenej kuchyne Poznal požiadavky na hygienu a kvalitu surovín Popísal postup prípravy jednotlivých druhov výrobkov studenej kuchyne	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Obložené chlebíky, chuťovky a kanapky	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať základné druhy surovín Poznať požiadavky na kvalitu a hygienu pri ich spracovaní	Poznal základné druhy surovín potrebné pri výrobkoch studenej kuchyne	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

			Popísať postup prípravy jednotlivých druhov pokrmov	Poznal požiadavky na hygienu a kvalitu surovín Popísal postup prípravy jednotlivých druhov výrobkov studenej kuchyne	Písomné skúšanie	
Pokrm zo syrov, rolády	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať základné druhy surovín Poznať požiadavky na kvalitu a hygienu pri ich spracovaní Popísať postup prípravy jednotlivých druhov pokrmov	Poznal základné druhy surovín potrebné pri výrobkoch studenej kuchyne Poznal požiadavky na hygienu a kvalitu surovín Popísal postup prípravy jednotlivých druhov výrobkov studenej kuchyne	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Zložité šaláty a koktaily	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať základné druhy surovín Poznať požiadavky na kvalitu a hygienu pri ich spracovaní Popísať postup prípravy jednotlivých druhov pokrmov	Poznal základné druhy surovín potrebné pri výrobkoch studenej kuchyne Poznal požiadavky na hygienu a kvalitu surovín Popísal postup prípravy jednotlivých druhov výrobkov studenej kuchyne	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Plnená zeleniny a pokrmy z vajec	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať základné druhy surovín Poznať požiadavky na kvalitu a hygienu pri ich spracovaní Popísať postup prípravy jednotlivých druhov pokrmov	Poznal základné druhy surovín potrebné pri výrobkoch studenej kuchyne Poznal požiadavky na hygienu a kvalitu surovín Popísal postup prípravy jednotlivých druhov výrobkov studenej kuchyne	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Pokrm z rýb a kaviáru	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia Stolovanie	Poznať základné druhy surovín Poznať požiadavky na kvalitu a hygienu pri ich spracovaní Popísať postup prípravy jednotlivých druhov pokrmov	Poznal základné druhy surovín potrebné pri výrobkoch studenej kuchyne Poznal požiadavky na hygienu a kvalitu surovín Popísal postup prípravy jednotlivých druhov výrobkov studenej kuchyne	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Teriny, paštéty, galantíny, krémy	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať základné druhy surovín Poznať požiadavky na kvalitu a hygienu pri ich spracovaní	Poznal základné druhy surovín potrebné pri výrobkoch studenej kuchyne	Frontálne skúšanie	Ústne odpovede

			Popísať postup prípravy jednotlivých druhov pokrmov	Poznal požiadavky na hygienu a kvalitu surovín Popísal postup prípravy jednotlivých druhov výrobkov studenej kuchyne	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Skupinová písomná práca
Balontíny, quiche, fáše, chutney	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať základné druhy surovín Poznať požiadavky na kvalitu a hygienu pri ich spracovaní Popísať postup prípravy jednotlivých druhov pokrmov	Poznal základné druhy surovín potrebné pri výrobkoch studenej kuchyne Poznal požiadavky na hygienu a kvalitu surovín Popísal postup prípravy jednotlivých druhov výrobkov studenej kuchyne	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Úprava studených mís	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať základné druhy surovín Poznať požiadavky na kvalitu a hygienu pri ich spracovaní Popísať postup prípravy jednotlivých druhov pokrmov	Poznal základné druhy surovín potrebné pri výrobkoch studenej kuchyne Poznal požiadavky na hygienu a kvalitu surovín Popísal postup prípravy jednotlivých druhov výrobkov studenej kuchyne	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Zásady prípravy studených mís	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať základné druhy surovín Poznať požiadavky na kvalitu a hygienu pri ich spracovaní Popísať postup prípravy jednotlivých druhov pokrmov	Poznal základné druhy surovín potrebné pri výrobkoch studenej kuchyne Poznal požiadavky na hygienu a kvalitu surovín Popísal postup prípravy jednotlivých druhov výrobkov studenej kuchyne	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Špeciality studenej kuchyne - medailóniky, pochúťky, carpaccio	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať základné druhy surovín Poznať požiadavky na kvalitu a hygienu pri ich spracovaní Popísať postup prípravy jednotlivých druhov pokrmov	Poznal základné druhy surovín potrebné pri výrobkoch studenej kuchyne Poznal požiadavky na hygienu a kvalitu surovín Popísal postup prípravy jednotlivých druhov výrobkov studenej kuchyne	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Technologický postup prípravy jedál na objednávku			Žiak má:	Žiak:		

Charakteristika jedál na objednávku	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať vlastnosti použitých surovín Poznať spôsoby ich predbežnej a tepelnej úpravy Popísať prípravu jednotlivých druhov pokrmov Vedieť správne vybrať prílohu a doplnky Poznať spôsob dokončovania prípravy pri stole hosťa	Poznal vlastnosti použitých surovín Poznal spôsoby ich predbežnej a tepelnej úpravy Popísal prípravu jednotlivých druhov pokrmov Vedel správne vybrať prílohu a doplnky Poznal spôsob dokončovania prípravy pri stole hosťa	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Vhodnosť jednotlivých druhov mäsa na minútky	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať vlastnosti použitých surovín Poznať spôsoby ich predbežnej a tepelnej úpravy Popísať prípravu jednotlivých druhov pokrmov Vedieť správne vybrať prílohu a doplnky Poznať spôsob dokončovania prípravy pri stole hosťa	Poznal vlastnosti použitých surovín Poznal spôsoby ich predbežnej a tepelnej úpravy Popísal prípravu jednotlivých druhov pokrmov Vedel správne vybrať prílohu a doplnky Poznal spôsob dokončovania prípravy pri stole hosťa	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Druhy tepelných úprav minútok	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať vlastnosti použitých surovín Poznať spôsoby ich predbežnej a tepelnej úpravy Popísať prípravu jednotlivých druhov pokrmov Vedieť správne vybrať prílohu a doplnky Poznať spôsob dokončovania prípravy pri stole hosťa	Poznal vlastnosti použitých surovín Poznal spôsoby ich predbežnej a tepelnej úpravy Popísal prípravu jednotlivých druhov pokrmov Vedel správne vybrať prílohu a doplnky	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

				Poznal spôsob dokončovania prípravy pri stole hostá		
Jedlá na objednávku z hovädzieho mäsa	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať vlastnosti použitých surovín Poznať spôsoby ich predbežnej a tepelnej úpravy Popísať prípravu jednotlivých druhov pokrmov Vedieť správne vybrať prílohu a doplnky Poznať spôsob dokončovania prípravy pri stole hostá	Poznal vlastnosti použitých surovín Poznal spôsoby ich predbežnej a tepelnej úpravy Popísal prípravu jednotlivých druhov pokrmov Vedel správne vybrať prílohu a doplnky Poznal spôsob dokončovania prípravy pri stole hostá	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Jedlá na objednávku z teľacieho mäsa	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať vlastnosti použitých surovín Poznať spôsoby ich predbežnej a tepelnej úpravy Popísať prípravu jednotlivých druhov pokrmov Vedieť správne vybrať prílohu a doplnky Poznať spôsob dokončovania prípravy pri stole hostá	Poznal vlastnosti použitých surovín Poznal spôsoby ich predbežnej a tepelnej úpravy Popísal prípravu jednotlivých druhov pokrmov Vedel správne vybrať prílohu a doplnky Poznal spôsob dokončovania prípravy pri stole hostá	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Jedlá na objednávku z bravčového mäsa	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať vlastnosti použitých surovín Poznať spôsoby ich predbežnej a tepelnej úpravy Popísať prípravu jednotlivých druhov pokrmov Vedieť správne vybrať prílohu a doplnky Poznať spôsob dokončovania prípravy pri stole hostá	Poznal vlastnosti použitých surovín Poznal spôsoby ich predbežnej a tepelnej úpravy Popísal prípravu jednotlivých druhov pokrmov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

				Vedel správne vybrať prílohu a doplnky Poznal spôsob dokončovania prípravy pri stole hostá		
Jedlá na objednávku z rýb a hydiny	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať vlastnosti použitých surovín Poznať spôsoby ich predbežnej a tepelnej úpravy Popísať prípravu jednotlivých druhov pokrmov Vedieť správne vybrať prílohu a doplnky Poznať spôsob dokončovania prípravy pri stole hostá	Poznal vlastnosti použitých surovín Poznal spôsoby ich predbežnej a tepelnej úpravy Popísal prípravu jednotlivých druhov pokrmov Vedel správne vybrať prílohu a doplnky Poznal spôsob dokončovania prípravy pri stole hostá	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Jedlá na objednávku zo zveriny a z vnútorností	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať vlastnosti použitých surovín Poznať spôsoby ich predbežnej a tepelnej úpravy Popísať prípravu jednotlivých druhov pokrmov Vedieť správne vybrať prílohu a doplnky Poznať spôsob dokončovania prípravy pri stole hostá	Poznal vlastnosti použitých surovín Poznal spôsoby ich predbežnej a tepelnej úpravy Popísal prípravu jednotlivých druhov pokrmov Vedel správne vybrať prílohu a doplnky Poznal spôsob dokončovania prípravy pri stole hostá	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Príprava šťavy - fondy	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať vlastnosti použitých surovín Poznať spôsoby ich predbežnej a tepelnej úpravy Popísať prípravu jednotlivých druhov pokrmov Vedieť správne vybrať prílohu a doplnky	Poznal vlastnosti použitých surovín Poznal spôsoby ich predbežnej a tepelnej úpravy Popísal prípravu jednotlivých druhov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

			Poznať spôsob dokončovania prípravy pri stole hostá	pokrmov Vedel správne vybrať prílohu a doplnky Poznal spôsob dokončovania prípravy pri stole hostá		
Vhodné prílohy a obloženie k pokrmom na objednávku	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať vlastnosti použitých surovín Poznať spôsoby ich predbežnej a tepelnej úpravy Popísať prípravu jednotlivých druhov pokrmov Vedieť správne vybrať prílohu a doplnky Poznať spôsob dokončovania prípravy pri stole hostá	Poznal vlastnosti použitých surovín Poznal spôsoby ich predbežnej a tepelnej úpravy Popísal prípravu jednotlivých druhov pokrmov Vedel správne vybrať prílohu a doplnky Poznal spôsob dokončovania prípravy pri stole hostá	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Príprava pokrmov na anglický spôsob	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať vlastnosti použitých surovín Poznať spôsoby ich predbežnej a tepelnej úpravy Popísať prípravu jednotlivých druhov pokrmov Vedieť správne vybrať prílohu a doplnky Poznať spôsob dokončovania prípravy pri stole hostá	Poznal vlastnosti použitých surovín Poznal spôsoby ich predbežnej a tepelnej úpravy Popísal prípravu jednotlivých druhov pokrmov Vedel správne vybrať prílohu a doplnky Poznal spôsob dokončovania prípravy pri stole hostá	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Príprava pokrmov v papilote, alobale	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať vlastnosti použitých surovín Poznať spôsoby ich predbežnej a tepelnej úpravy Popísať prípravu jednotlivých druhov pokrmov Vedieť správne vybrať prílohu a doplnky	Poznal vlastnosti použitých surovín Poznal spôsoby ich predbežnej a tepelnej úpravy Popísal prípravu jednotlivých	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

			Poznať spôsob dokončovania prípravy pri stole hostá	druhov pokrmov Vedel správne vybrať prílohu a doplnky Poznal spôsob dokončovania prípravy pri stole hostá		
Dokončovanie a dochucovanie pred zrakom hostá	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia Stolovanie	Poznať vlastnosti použitých surovín Poznať spôsoby ich predbežnej a tepelnej úpravy Popísať prípravu jednotlivých druhov pokrmov Vedieť správne vybrať prílohu a doplnky Poznať spôsob dokončovania prípravy pri stole hostá	Poznal vlastnosti použitých surovín Poznal spôsoby ich predbežnej a tepelnej úpravy Popísal prípravu jednotlivých druhov pokrmov Vedel správne vybrať prílohu a doplnky Poznal spôsob dokončovania prípravy pri stole hostá	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Medzinárodná , slovenská a regionálna gastronómia			Žiak má:	Žiak:		
Rozdelenie svetovej gastronómie	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje Poznať typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí Poznať miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií Poznať typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje Poznal typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí Poznal miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií Poznal typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov poznal tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

Francúzska a Talianska gastronómia	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje Poznať typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí Poznať miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií Poznať typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje Poznať typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí Poznať miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií Poznať typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Nemecká a Maďarská gastronómia	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje Poznať typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí Poznať miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií Poznať typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje Poznať typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí Poznať miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií Poznať typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Rakúska a Česká gastronómia	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

			<p>Poznať typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí</p> <p>Poznať miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií</p> <p>Poznať typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov</p> <p>poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov</p>	<p>Poznal typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí</p> <p>Poznal miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií</p> <p>Poznal typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov</p> <p>poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov</p>	<p>Písomné skúšanie</p>	
<p>Švajčiarsko, Belgicko, Holandsko</p>	<p>1</p>	<p>Odborný výcvik</p> <p>Potraviny a výživa</p> <p>Technológia</p>	<p>Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií</p> <p>Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje</p> <p>Poznať typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí</p> <p>Poznať miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií</p> <p>Poznať typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov</p> <p>poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov</p>	<p>Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií</p> <p>Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje</p> <p>Poznal typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí</p> <p>Poznal miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií</p> <p>Poznal typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov</p> <p>poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Skupinová písomná práca</p>
<p>Nórsko, Švédsko, Fínsko, Dánsko</p>	<p>1</p>	<p>Odborný výcvik</p> <p>Potraviny a výživa</p> <p>Technológia</p>	<p>Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií</p> <p>Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje</p> <p>Poznať typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí</p> <p>Poznať miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií</p>	<p>Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií</p> <p>Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje</p> <p>Poznal typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Skupinová písomná práca</p>

			Poznať typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov	Poznal miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií Poznal typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov		
Veľká Británia, Amerika, Kanada	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje Poznať typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí Poznať miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií Poznať typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje Poznal typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí Poznal miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií Poznal typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Gastronómia Južnej Ameriky	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje Poznať typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí Poznať miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií Poznať typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje Poznal typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí Poznal miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií Poznal typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

			poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov	poznal tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov		
Gastronómia Balkánskych krajín	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje Poznať typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí Poznať miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií Poznať typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje Poznal typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí Poznal miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií Poznal typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov poznal tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Ruská, Grécka, Arabská gastronómia	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje Poznať typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí Poznať miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií Poznať typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje Poznal typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí Poznal miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií Poznal typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov poznal tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Čínska a Japonská gastronómia	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií	Frontálne skúšanie	Ústne odpovede

			<p>Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje</p> <p>Poznať typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí</p> <p>Poznať miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií</p> <p>Poznať typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov</p> <p>poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov</p>	<p>Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje</p> <p>Poznať typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí</p> <p>Poznať miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií</p> <p>Poznať typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov</p> <p>poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov</p>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Skupinová písomná práca</p>
Slovenská gastronómia	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	<p>Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií</p> <p>Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje</p> <p>Poznať typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí</p> <p>Poznať miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií</p> <p>Poznať typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov</p> <p>poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov</p>	<p>Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií</p> <p>Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje</p> <p>Poznať typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí</p> <p>Poznať miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií</p> <p>Poznať typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov</p> <p>poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Skupinová písomná práca</p>
Gastronómia Kysúc, Oravy, Liptova	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	<p>Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií</p> <p>Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje</p> <p>Poznať typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí</p>	<p>Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií</p> <p>Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Skupinová písomná práca</p>

			<p>Poznať miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií</p> <p>Poznať typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov</p> <p>poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov</p>	<p>Poznal typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí</p> <p>Poznal miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií</p> <p>Poznal typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov</p> <p>poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov</p>		
Gastronómia Záhoria, Považia, Turca	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	<p>Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií</p> <p>Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje</p> <p>Poznať typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí</p> <p>Poznať miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií</p> <p>Poznať typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov</p> <p>poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov</p>	<p>Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií</p> <p>Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje</p> <p>Poznal typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí</p> <p>Poznal miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií</p> <p>Poznal typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov</p> <p>poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Skupinová písomná práca</p>
Gastronómia Spiša, Gemer, Zemplín	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	<p>Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií</p> <p>Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje</p> <p>Poznať typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí</p> <p>Poznať miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií</p>	<p>Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií</p> <p>Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje</p> <p>Poznal typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí</p>	<p>Frontálne skúšanie</p> <p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Ústne odpovede</p> <p>Skupinová písomná práca</p>

			Poznať typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov	Poznal miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií Poznal typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov poznal tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov		
Gastronómia Zamaguria, Šariša	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje Poznať typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí Poznať miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií Poznať typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje Poznal typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí Poznal miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií Poznal typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov poznal tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Vianočné , fašiangové, veľkonočné a pôstne jedlá	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje Poznať typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí Poznať miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií Poznať typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje Poznal typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí Poznal miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií Poznal typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca

			poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov	poznal tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov		
Ostatné príležitosti - krstiny, svadby, oslavy	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje Poznať typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí Poznať miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií Poznať typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje Poznal typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí Poznal miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií Poznal typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov poznal tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Progresívne spôsoby prípravy jedál - konvenienčné potraviny	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje Poznať typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí Poznať miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií Poznať typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje Poznal typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí Poznal miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií Poznal typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov poznal tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Príprava jedál z konzerv a mrazených surovín	1	Odborný výcvik Potraviny a výživa Technológia	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií	Frontálne skúšanie	Ústne odpovede

			<p>Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje</p> <p>Poznať typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí</p> <p>Poznať miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií</p> <p>Poznať typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov</p> <p>poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov</p>	<p>Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje</p> <p>Poznal typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí</p> <p>Poznal miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií</p> <p>Poznal typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov</p> <p>poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov</p>	<p>Ústne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p>	<p>Skupinová písomná práca</p>
--	--	--	--	--	---	--------------------------------

15.2.5 Stolovanie

Názov predmetu	Stolovanie
Časový rozsah výučby	2. ročník 1.hodina týždenne, 33 hodín 3. ročník 1 hodiny týždenne, 30 hodín spolu 63
Ročník	druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár/kuchárka
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza z ekonomického vzdelávania ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II, ktoré sme uplatnili pri tvorbe vyučovacieho predmetu.

V učebnom predmete stolovanie majú žiaci získať trvalé vedomosti, osvojiť si zručnosti a návyky stolovania v závodoch spoločného stravovania. Úlohou predmetu je poskytnúť žiakom vedomosti o technike jednoduchej a zložitej obsluhy, systémoch a formách predaja jedál a nápojov. Žiaci získavajú základné vedomosti z techniky obsluhy, zásad hygieny a bezpečnosti pri práci, základné vedomosti o inventári a zariadení na úseku obsluhy.

Z hľadiska praktického je vyučovací predmet zameraný na dodržiavanie gastronomických pravidiel. V medzipredmetových vzťahoch sa majú využívať vedomosti z predmetov technológia, potraviny a výživa, ekonomika. Vyučujúci musí neustále aktualizovať učivo a učiť žiakov pracovať s odbornou literatúrou.

Teoretické učivo je vhodné doplniť exkurziou do gastronomických zariadení, poprípade doplniť ho návštevou výstav, ktoré sú zamerané na preberané učivo. Počas vyučovania tohto predmetu je potrebné klásť dôraz na kultúrnosť podávania nápojov a jedál a tiež na spoločenskú výchovu. Obsah učiva je štruktúrovaný do tematických celkov. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia s uplatnením v praxi.

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

Metódy, formy a prostriedky vyučovania stolovania majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť, tvorivosť, disciplínu.

Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolupracovať, spolurozhodovať, učiteľ zasa má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom.

Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami. Odporúčame používať odborné časopisy s gastro- tematikou, odborné pomôcky, ktoré sa používajú na odbornom výcviku.

Stimulovať poznávaciu činnosť žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu stolovanie proporcionálne zastúpenia a prepojenie praktického a teoretického poznávania. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie, tvorivo riešiť problémy a spôsobilosti využívať informačné technológie.

K významným prvkom vo výchovno- vzdelávacom procese predmetu stolovanie patria aj ukážky niektorých druhov inventára, zariadenia na úseku obsluhy, nápojov, surovín z ktorých sa pripravujú.

Mnohé pomôcky a zariadenia sú zaznamenané na videu, preto aj využitie počítačov a internetu predstavuje možnosti simulácie experimentov.

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

Výučba bude prebiehať v bežnej triede, v odbornej učebni, alebo na odbornom výcviku. Žiaci budú absolvovať cvičenia, exkurzie do reštauračných a gastronomických zariadení.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu v druhom ročníku je poskytnúť žiakom vedomosti o technike jednoduchej obsluhy,

oboznámiť ich s pomôckami, zariadením na úseku obsluhy, s bežným a špeciálnym inventárom používaným pri obsluhu. Naučiť ich spoločenskému správaniu a vystupovaniu v styku s hosťom. Žiaci získajú vedomosti o predmete, odbytových strediskách, základných spoločenských pravidlách, technike obsluhy, o zostavovaní jedálneho a nápojového lístka, o jednoduchej obsluhu.

Dôležité je formovať ich logické myslenie, prehľbovať ich vedomosti, rozvíjať zručnosti a kľúčové kompetencie, ktoré budú využiteľné v ďalšom vzdelávaní.

Cieľom vyučovacieho predmetu v druhom ročníku je poskytnúť žiakom vedomosti o zložitej obsluhu, pivnom zariadení, strediskách kaviareň, vináreň a o príprave a podávaní miešaných nápojov.

Naučiť ich spoločenskému správaniu a vystupovaniu v styku s hosťom. Žiaci si prehľbujú vedomosti ktoré získali v druhom ročníku.

Dôležité je formovať ich logické myslenie, prehľbovať ich vedomosti, rozvíjať zručnosti a kľúčové kompetencie, ktoré budú využiteľné v ďalšom vzdelávaní.

Kľúčové kompetencie

Spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

- logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- porovnať formálne a neformálne 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 rozhodnutia a cieľ rôznych možností
- vysvetliť svoje životné plány, záujmy, predsavzatia
- popísať svoje ľudské práva, povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby
- definovať svoje ciele a prognózy
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie

Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné echnológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku

- vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme
- vyjadrovať sa spoľahlivo v cudzom jazyku v písomnej a hovorenej forme
- riešiť matematické príklady a rôzne situácie
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov
- hodnotiť kriticky získané informácie
- formulovať, pozorovať, triediť a merať hypotézy
- overovať a interpretovať získané údaje
- pracovať s elektronickou poštou
- pracovať s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami

Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

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

- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje
- diskutovať konštruktívne, aktívne predkladať progresívne návrhy a pozorne počúvať druhých
- vytvárať a organizovať vyrovnanú a udržateľnú spoluprácu
- uzatvárať zrozumiteľné dohody
- vybrať správny názor z rôznych možností
- identifikovať oblasť dohody a rozporu
- určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, rozpoznať klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobějších súvislostiach a voliť kritérium pre dosiahnutie optimálneho konečného riešenia
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi
- pracovať samostatne a riadiť práce 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

Odborné kompetencie

- používať základnú odbornú terminológiu svojho odboru
- vysvetliť biologickú a chemickú podstatu procesov
- aplikovať zásady hygieny a bezpečnosti práce, základy systému HACCP
- definovať sanitačné opatrenia na pracovisku
- rozoznať základné suroviny a ich využitie
- vysvetliť hlavné zásady a technologické postupy príslušných výrobkov
- aplikovať technologické postupy
- určiť znaky kvality výrobkov
- vysvetliť trvanlivosť výrobkov, jej predĺženie, spôsoby skladovania a expedície
- používať schémy, pracovné návody, katalógy a technickú dokumentáciu v pracovných činnostiach, receptúry, normovanie a kalkulácie výrobkov
- vysvetliť zloženie strojov a zariadení používaných v potravinárstve podľa konkrétneho odboru
- popísať základné funkcie strojov, ich zariadení, liniek používaných v konkrétnom odbore
- vysvetliť zásady hygieny práce, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany životného prostredia
- definovať a určiť možné zdroje znečisťovania životného prostredia súvisiace s príslušnou výrobou
- načrtnúť možnosti eliminácie zdrojov znečistenia životného prostredia
- aplikovať výpočtovú techniku pri riešení odborných úloh
- 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, opísať na príklade základné povinnosti podnikateľa voči štátu
- vysvetliť problematiku práv a povinností spotrebiteľa
- popísať vplyv spotreby na životné prostredie

Obsahové štandardy

Obsahové štandardy učiva stolovanie zahŕňajú tieto okruhy:

1. Úvod do predmetu
2. Základné spoločenské pravidlá
3. Základné pravidlá a technika obsluhy
4. Zostavovanie jedálneho, nápojového a menu lístka
5. Jednoduchá obsluha
6. Zložitá obsluha
7. Pivničné hospodárstvo
8. Kaviarne a kaviarenské herne
9. Vinárne
10. Slávnostné stolovanie
11. Miešané nápoje

Hodnotenie:

Pri hodnotení žiakov sa vychádza z metodického pokynu č. 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl podľa článku (vybrať podľa predmetu popísať a nastaviť kritéria podľa dohody v PK všeobecno-vzdelávacích predmetov.

Pri klasifikácii výsledkov sa v súlade s požiadavkami výkonových štandardov, obsahových štandardov, učebných osnov stanovených v školských vzdelávacích programoch hodnotí:

- celistvosť, presnosť a trvácnosť osvojenia požadovaných poznatkov, faktov, pojmov, definícií, zákonitostí a vzťahov a schopnosť vyjadriť ich
- kvalita a rozsah získaných zručností vykonávať požadované intelektuálne a motorické činnosti
- schopnosť uplatňovať osvojené poznatky a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri výklade a hodnotení spoločenských a prírodných javov a zákonitostí
- schopnosť využívať a zovšeobecňovať skúsenosti a poznatky získané pri praktických činnostiach
- kvalita myslenia, predovšetkým jeho logickosť, samostatnosť a tvorivosť
- aktivita v prístupe k činnostiam, záujem o činnosti a vzťah k nim
- dodržiavanie stanovených termínov
- presnosť, výstižnosť a odborná a jazyková správnosť ústneho, písomného a grafického prejavu
- kvalita výsledkov činnosti
- osvojenie účinných metód samostatného štúdia

Kľúč hodnotenia písomných prác:

Kľúč hodnotenia praktických prác:

Percentuálne vyjadrenie	Hodnotenie	Percentuálne vyjadrenie	Hodnotenie
100 - 85 %	výborný	100 - 90 %	výborný
84 - 70 %	chválitebný	89 - 75 %	chválitebný
69 - 45 %	dobrý	74 - 60 %	dobrý
44 - 25 %	dostatočný	59 - 30 %	dostatočný
25 a menej %	nedostatočný	29 a menej %	nedostatočný

Kľúč hodnotenia praktických prác vychádza z percentuálnej úrovne zvládnutia, konkrétnej praktickej činnosti. Praktická práca sa hodnotí okamžite po jej skončení alebo v jej priebehu.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní predmetu stolovanie sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Úvod do predmetu	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Práca s knihou
Základné spoločenské pravidlá	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Základné pravidlá a technika obsluhy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Zostavovanie jedálneho, nápojového a menu lístka	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Jednoduchá obsluha	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Zložitá obsluha	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Pivničné hospodárstvo	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Kaviarne a kaviarenské herne	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Vinárne	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Slávnostné stolovanie	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Miešané nápoje	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Úvod do predmetu	Salač G. Šimková M., Stolovanie I SPN Bratislava 2014, ISBN 978-80-10-02716-3	Tabuľa	Učebnica	Internet
Základné spoločenské pravidlá	Salač G. Šimková M., Stolovanie I SPN Bratislava	Tabuľa	Učebnica	Internet

	2014, ISBN 978-80-10-02716-3			
Základné pravidlá a technika obsluhy	Salač G. Šimková M., Stolovanie I SPN Bratislava 2014, ISBN 978-80-10-02716-3	Tabuľa	Učebnica	Internet
Zostavovanie jedálneho, nápojového a menu lístka	Salač G. Šimková M., Stolovanie I SPN Bratislava 2014, ISBN 978-80-10-02716-3	Tabuľa	Učebnica	Internet
Jednoduchá obsluha	Salač G. Šimková M., Stolovanie I SPN Bratislava 2014, ISBN 978-80-10-02716-3	Tabuľa	Učebnica	Internet Odborný časopis Horeca
Zložitá obsluha	Salač G. Šimková M., Stolovanie I SPN Bratislava 2014, ISBN 978-80-10-02716-3	Tabuľa	Učebnica	Internet
Pivničné hospodárstvo	Salač G. Šimková M., Stolovanie II SPN Bratislava 2014, ISBN 978-80-10-02716-3	Tabuľa	Učebnica	Internet
Kaviarne a kaviarenské herne	Salač G. Šimková M., Stolovanie II SPN Bratislava 2014, ISBN 978-80-10-02716-3	Tabuľa	Učebnica	Internet
Vinárne	Salač G. Šimková M., Stolovanie II SPN Bratislava 2014, ISBN 978-80-10-02716-3	Tabuľa	Učebnica	Internet
Slávnostné stolovanie	Salač G. Šimková M., Stolovanie II SPN Bratislava 2014, ISBN 978-80-10-02716-3	Tabuľa	Učebnica	Internet
Miešané nápoje	Salač G. Šimková M., Stolovanie II SPN Bratislava 2014, ISBN 978-80-10-02716-3	Tabuľa	Učebnica	Internet

Doplňujúca literatúra: Hartmanová E., Petrufová M., Spoločenská komunikácia SPN Bratislava 2007

ISBN 978-80-10-01159-9

ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU:Stolovanie				1 hod. týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku/Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Úvod do predmetu	3		Žiak má:	Žiak:		
Oboznámenie s hodnotením žiaka v predmete podľa ŠkVP	1					
História pohostinstva, starovek, stredovek, novovek	1	Odborný výcvik	Popísať pohostinstvo v staroveku, stredoveku Rozlíšiť históriu pohostinstva a novoveké pohostinstvo Uviesť vhodné príklady	Popísal pohostinstvo v staroveku, stredoveku, Rozlíšil históriu pohostinstva a novoveké pohostinstvo Uvedol vhodné príklady	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Uplatnenie systému HACCP v odbytovom stredisku	1		Uplatniť správne systém HACCP v odbytovom	Uplatnil správne systém HACCP v odbytovom stredisku	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Základné spoločenské pravidlá	8		Žiak má:	Žiak:		
Spoločenský kontakt-verbálna, neverbálna komunikácia	1	Občianska náuka	Poznať spoločenský kontakt v styku s hosťom, nacvičiť verbálnu, neverbálnu komunikáciu	Poznal spoločenský kontakt v styku s hosťom, nacvičil verbálnu, neverbálnu komunikáciu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Spoločenská etiketa, spoločenský styk	1		Poznať spoločenskú etiketu a začleňovanie sa človeka do spoločnosti vo vzájomných vzťahoch ľudí	Poznal spoločenskú etiketu a začleňovanie sa človeka do spoločnosti vo vzájomných vzťahoch ľudí	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Spoločenské vystupovanie, dobrý vkus, odievanie, úprava zovňajšku	1		Poznať spoločenské vystupovanie, rešpektovať estetické cítenie, mať poznatky o úprave zovňajšku	Poznal spoločenské vystupovanie, rešpektoval estetické cítenie, mal poznatky o úprave zovňajšku	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Spoločenské správanie, empatia, asertivita spoločenské konanie	1		Poznať spoločenské správanie, empatiu, asertivitu, spoločenské konanie v styku so zákazníkom, vytvoríť modelovú situáciu	Poznal spoločenské správanie, empatiu, asertivitu spoločenské konanie v styku so zákazníkom, vytvoril modelovú situáciu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Spoločenská výchova-pozdrav, oslovenie, predstavenie sa, podanie rúk	1		Poznať spoločenské pravidlá pri pozdrave, oslovení, predstavovaní sa,	Poznal spoločenské pravidlá pri pozdrave, oslovení, predstavovaní	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

			podaní rúk, vytvoriť vhodné modelové situácie	sa, podaní rúk, vytvoril vhodné modelové situácie		
Pravidlá správania sa kuchárov v odbytovom a vo výrobnom stredisku	1		Poznať pravidlá správania sa kuchárov v odbytovom a vo výrobnom stredisku	Poznal pravidlá správania sa kuchárov v odbytovom a vo výrobnom stredisku	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Rozhovor s hosťom, typológia hostí, riešenie problémových situácií pri styku s hosťom	1	Odborný výcvik	Naučiť sa správne viesť rozhovor s hosťom, dramatizovať rozhovor kuchára s hosťom, poznať jednotlivé druhy hostí podľa typológie osobnosti, aplikovať rozhovor na vybrané typy hostí, poznať správny postup riešenia problémových situácií pri styku s hosťom, vytvoriť modelovú situáciu problémového hosťa	Naučil sa správne viesť rozhovor s hosťom, dramatizoval rozhovor kuchára s hosťom, poznal jednotlivé druhy hostí podľa typológie osobnosti, aplikoval rozhovor na vybrané typy hostí, poznal správny postup riešenia problémových situácií pri styku s hosťom, vytvoril modelovú situáciu problémového hosťa	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Pravidlá stolovania	1		Poznať pravidlá stolovania v spoločnom stravovaní podľa jednotlivých stupňov odbornosti, prispôbiť ich novým trendom gastronómie	Poznal pravidlá stolovania v spoločnom stravovaní podľa jednotlivých stupňov odbornosti, prispôbil ich novým trendom gastronómie	Písomné skúšanie	Písomné odpovede
Inventára a zariadenie odbytového strediska, technika obsluhy	9		Žiak má:	Žiak:		
Základné rozdelenie a použitie inventára	1	Odborný výcvik	Rozdeliť inventár podľa kritérií do kategórii	Rozdelil inventár podľa kritérií do kategórii	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Zariadenie odbytového strediska	1		Poznať, popísať a vysvetliť použitie jednotlivé druhy zariadenia v odbytovom stredisku	Poznal, popísal a vysvetlil použitie jednotlivé druhy zariadenia v odbytovom stredisku	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Základné povinnosti obsluhujúcich pracovníkov	1		Poznať a vedieť uplatniť základné povinnosti obsluhujúcich	Poznal a vedel uplatniť základné povinnosti obsluhujúcich	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Pomôcky potrebné pri obsluhu	1		Vymenovať, charakterizovať a vedieť použiť pomôcky potrebné pri obsluhu	Vymenoval, charakterizoval a vedel použiť pomôcky potrebné pri obsluhu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Hlavné zásady obsluhy	1		Poznať, dodržiavať a vedieť uplatniť hlavné zásady obsluhy	Poznal, dodržiaval a vedel uplatniť hlavné zásady obsluhy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Spoločenské pravidlá obsluhy	1		Pochopiť spoločenské pravidlá obsluhy	Pochopil spoločenské pravidlá obsluhy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Nosenie tanierov, tácok, podnosov	1		Pochopiť techniku nosenia tanierov, tácok, podnosov a vytvoriť modelovú situáciu	Pochopil techniku nosenia tanierov, tácok, podnosov a vytvoril modelovú situáciu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Pravidlá podávania jedál	1		Poznať pravidlá podávania jedál a vytvoriť modelovú situáciu	Poznal pravidlá podávania jedál a vytvoril modelovú situáciu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Pravidlá podávania nápojov	1		Poznať pravidlá podávania nápojov a vytvoriť modelovú situáciu	Poznal pravidlá podávania nápojov a vytvoril modelovú situáciu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Zostavovanie jedálneho, nápojového a menu lístka	8		Žiak má:	Žiak:		
Gastronomické pravidlá a zásady	1	Technológia	Charakterizovať gastronómiu, poznať gastronomické pravidlá a zásady	Charakterizoval gastronómiu, poznal gastronomické pravidlá a zásady	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Podstata, funkcie a rozdelenie jedálnych lístkov	1		Vysvetliť podstatu a funkcie jedálneho lístka, poznať a správne rozdeliť jedálne lístky	Vysvetlil podstatu a funkcie jedálneho lístka, poznal a správne rozdelil jedálne lístky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Pravidlá správnej výživy pri zostavovaní jedálneho lístka, náležitosti jedálneho lístka	1		Poznať pravidlá správnej výživy pri zostavovaní jedálneho lístka, vymenovať náležitosti jedálneho lístka	Poznal pravidlá správnej výživy pri zostavovaní jedálneho lístka, vymenoval náležitosti jedálneho lístka	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Jedálny lístok menu, zásady zostavovania menu	1		Charakterizovať jedálny lístok menu, vymenovať zásady zostavovania menu	Charakterizoval jedálny lístok menu, vymenoval zásady zostavovania menu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Poradie chodov a nápojov v menu	1		Vymenovať poradie chodov v menu z pohľadu gastronomických zvyklostí, vymenovať poradie nápojov v menu z pohľadu gastronomických zvyklostí	Vymenoval poradie chodov v menu z pohľadu gastronomických zvyklostí, vymenoval poradie nápojov v menu z pohľadu gastronomických zvyklostí	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Základné pravidlá výberu nápojov k pokrmom	1		Poznať harmóniu vôní, farieb a chutí v menu pri výbere nápojov k pokrmom	Poznal harmóniu vôní, farieb a chutí v menu pri výbere nápojov k pokrmom	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Zápis jednostránkového a štvorstránkového menu	1		Zapísať jednostránkové menu, zapísať štvorstránkové menu	Zapísal jednostránkové menu, zapísal štvorstránkové menu	Písomné skúšanie	Písomné odpovede

Nápojový lístok a jeho náležitosti, zostavovanie nápojového lístka	1		Poznať funkcie nápojového lístka a jeho náležitosti, vedieť zostaviť nápojový lístok z pohľadu nových trendov gastronómie	Poznal funkcie nápojového lístka a jeho náležitosti, vedel zostaviť nápojový lístok z pohľadu nových trendov gastronómie	Písomné skúšanie	Písomné odpovede
Jednoduchá obsluha	5		Žiak má:	Žiak:		
Jednoduché raňajky, desiata, olovrant, rozdelenie, príprava pracoviska, podávanie	1		Vysvetliť význam raňajok, desiatej, olovrantu, poznať rozdelenie jednoduchých raňajok, poznať prípravu pracoviska na podávanie raňajok, vytvoriť raňajkový jedálny a nápojový lístok	Vysvetlil význam raňajok, desiatej, olovrantu, poznal rozdelenie jednoduchých raňajok, poznal prípravu pracoviska na podávanie raňajok, vytvoril raňajkový jedálny a nápojový lístok	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Jednoduchý obed, príprava pracoviska	1		Charakterizovať jednoduchý obed, poznať prípravu pracoviska na podávanie obedov	Charakterizoval jednoduchý obed, poznal prípravu pracoviska na podávanie obedov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Podávanie studených predjedál, polievok, hlavných jedál	1	Technológia	Vysvetliť význam, podstatu a úlohu studených predjedál, poznať zásady a spôsoby podávania studených predjedál, vysvetliť význam, podstatu a úlohu polievok, poznať zásady a spôsoby podávania polievok, vysvetliť význam, podstatu a úlohu hlavných jedál, poznať zásady a spôsoby podávania hlavných jedál	Vysvetlil význam, podstatu a úlohu studených predjedál, poznal zásady a spôsoby podávania studených predjedál, vysvetlil význam, podstatu a úlohu polievok, poznal zásady a spôsoby podávania polievok, vysvetlil význam, podstatu a úlohu hlavných jedál, poznal zásady a spôsoby podávania hlavných jedál	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Jednoduchá večera, príprava pracoviska, zostavovanie jedálneho lístka na večeru	1		Charakterizovať význam večere v racionálnej výžive, poznať prípravu pracoviska na večeru a hlavné odlišnosti od obeda, zostaviť jedálny lístok na večeru, prispôsobiť ho jednotlivým druhom prevádzok podľa nových trendov gastronómie,	Charakterizoval význam večere v racionálnej výžive, poznal prípravu pracoviska na večeru a hlavné odlišnosti od obeda, zostavil jedálny lístok na večeru, prispôsobil ho jednotlivým druhom prevádzky podľa nových trendov gastronómie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Podávanie vhodných jedál a nápojov, na večeru, práce po ukončení prevádzky	1	Odborný výcvik	Poznať vhodné druhy jedál a nápojov na večeru, charakterizovať práce, ktoré súvisia s ukončením celodennej prevádzky	Poznal vhodné druhy jedál a nápojov na večeru, charakterizoval práce, ktoré súvisia s ukončením celodennej prevádzky	Písomné skúšanie	Písomné odpovede
--	---	----------------	--	--	------------------	------------------

ROČNÍK: TRETÍ

ROZPIS UČIVA PREDMETU:Stolovanie				1 hod. týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku/Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Zložitá obsluha	12		Žiak má:	Žiak:		
Oboznámenie s hodnotením žiaka v predmete podľa ŠkVP	1					
Charakteristika, rozdelenie zložitej obsluhy	1	Odborný výcvik	Charakterizovať, rozdeliť a popísať zložitú obsluhu	Charakterizoval, rozdelil a popísal zložitú obsluhu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Podávanie zložitých obedov- príprava pracoviska	1		Poznať podávanie zložitých obedov, popísať organizáciu práce a prípravu pracoviska	Poznal podávanie zložitých obedov, popísal organizáciu práce a prípravu pracoviska	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Podávanie aperitívov, studených predjedál	1		Zdôvodniť najvhodnejšiu formu ponuky aperitívu, vymenovať spôsoby podávania, použiť vhodný inventár zdôvodniť najvhodnejšiu formu ponuky studených predjedál, popísať spôsoby podávania, vymenovať špeciálne predjedlá	Zdôvodnil najvhodnejšiu formu ponuky aperitívu, vymenoval spôsoby podávania, použil vhodný inventár, zdôvodniť najvhodnejšiu formu ponuky studených predjedál, popísať spôsoby podávania, vymenovať špeciálne predjedlá	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Podávanie polievok, teplých predjedál	1	Technológia	Charakterizovať špeciálne polievky, vymenovať zásady a spôsoby podávania, poznať použitie správneho inventára, poznať podávanie špeciálnych teplých predjedál, vymenovať spôsoby, systém podávania a vhodný inventár	Charakterizoval špeciálne polievky, vymenoval zásady a spôsoby podávania, poznal použitie správneho inventára, poznal podávanie špeciálnych teplých predjedál, vymenoval spôsoby, systém podávania a vhodný inventár	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Podávanie hlavných jedál, dezertov, syrov	1		Poznať podávanie hlavných chodov z oblasti medzinárodných gastronomických tradícií, vymenovať jednotlivé fázy podávania v zložitej obsluhu, poznať podávanie syrov	Poznal podávanie hlavných chodov z oblasti medzinárodných gastronomických tradícií, vymenoval jednotlivé fázy podávania v zložitej obsluhu poznal	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

			z oblasti medzinárodných gastronomických tradícií, vymenovať spôsoby podávania v zložitej obsluhu	podávanie syrov z oblasti medzinárodných gastronomických tradícií, vymenovať spôsoby podávania v zložitej obsluhu,		
Podávanie ovocia, múčnikov, podávanie kávy a digestívu	1	Potraviny a výživa	Poznať podávanie ovocia z oblasti medzinárodných gastronomických tradícií, vymenovať spôsoby podávania v zložitej obsluhu, pripraviť modelovú situáciu, poznať podávanie múčnikov z oblasti medzinárodných gastronomických tradícií, vymenovať spôsoby podávania v zložitej obsluhu, vysvetliť úlohu kávy a digestívu, poznať podávanie kávy a digestívu ako prestížnu spoločenskú a gastronomickú udalosť, vymenovať vhodný inventár,	Poznať podávanie ovocia z oblasti medzinárodných gastronomických tradícií, vymenovať spôsoby podávania v zložitej obsluhu, pripravil modelovú situáciu, poznať podávanie múčnikov z oblasti medzinárodných gastronomických tradícií, vymenovať spôsoby podávania v zložitej obsluhu, vysvetliť úlohu kávy a digestívu, poznať podávanie kávy a digestívu ako prestížnu spoločenskú a gastronomickú udalosť, vymenovať vhodný inventár	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Zložité večere- príprava pracoviska, zostavovanie jedálneho lístka a menu lístka na večeru	1		Poznať techniku servírovania jedál a nápojov na zložité večere, popísať prípravu pracoviska, zostaviť jedálny lístok a menu lístok na večeru podľa nových trendov gastronómie	Poznať techniku servírovania jedál a nápojov na zložité večere, popísať prípravu pracoviska, zostaviť jedálny lístok a menu lístok na večeru podľa nových trendov gastronómie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Charakteristika, rozdelenie vyššej formy zložitej obsluhy	1		Charakterizovať, rozdeliť vyššiu formu zložitej obsluhy, popísať náročnú profesijnú prácu a jej pravidlá	Charakterizoval, rozdelil vyššiu formu zložitej obsluhy, popísať náročnú profesijnú prácu a jej pravidlá	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Dochucovanie pokrmov, miešanie	1		Pochopiť zmysel dochucovania, ako konečnú úpravu pokrmu podľa priania hosťa, vymenovať predmety dochucovania pochopiť zmysel miešania pokrmov, vymenovať predmety miešania, opísať vybrané pracovné	Pochopil zmysel dochucovania, ako konečnú úpravu pokrmu podľa priania hosťa, vymenoval predmety dochucovania, pochopil zmysel miešania pokrmov, vymenoval predmety miešania, opísal vybrané pracovné postupy, znázornil	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

			postupy, znázorniť priestorové usporiadanie inventára na stole,,	priestorové usporiadanie inventára na stole		
Flambovanie, základné poznatky o flambovaní, tranšírovanie	1		Charakterizovať flambovanie, mať základné poznatky o flambovaní, popísať prípravu pracoviska, poznať predmet flambovania, popísať prípravu pracoviska, poznať umenie deliť, krájať, porciovať, popísať prípravu pracoviska , znázorniť priestorové rozloženie inventára,	Charakterizoval flambovanie, mal základné poznatky o flambovaní, popísal prípravu pracoviska, poznať predmet flambovania, popísať prípravu pracoviska, poznal umenie deliť, krájať, porciovať, popísal prípravu pracoviska , znázornil priestorové rozloženie inventára	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Špeciálna prípravy pokrmov pri stole hostá, barbecue, fondue	1		Poznať osobitnú prípravu pokrmov pri stole hostá, vymenovať vhodné druhy surovín, základné pravidlá prípravy pokrmov, popísať prípravu pracoviska, charakterizovať barbecue, popísať prípravu pracoviska, vymenovať vhodné druhy surovín, spôsob prípravy a obsluhy, vytvoriť originálnu receptúru, charakterizovať fondue popísať prípravu pracoviska, vymenovať vhodné druhy surovín, spôsob prípravy a obsluhy, vytvoriť originálnu receptúru	Poznal osobitnú prípravu pokrmov pri stole hostá, vymenoval vhodné druhy surovín, základné pravidlá prípravy pokrmov, popísal prípravu pracoviska, charakterizoval barbecue, popísal prípravu pracoviska, vymenoval vhodné druhy surovín, spôsob prípravy a obsluhy, vytvoril originálnu receptúru, charakterizoval fondue popísal prípravu pracoviska, vymenoval vhodné druhy surovín, spôsob prípravy a obsluhy, vytvoril originálnu receptúru	Písomné skúšanie	Písomné odpovede
Pivničné hospodárstvo	3		Žiak má:	Žiak:		
Výčapné zariadenie, pravidlá ošetrovania výčapného zariadenia	1	Odborný výcvik	Charakterizovať výčapné zariadenie, vymenovať jeho časti, nakresliť schému výčapnej stolice, charakterizovať pravidlá ošetrovania výčapného zariadenia, popísať postup čistenia, poznať drobnú údržbu výčapného zariadenia	Charakterizoval výčapné zariadenie, vymenoval jeho časti, nakreslil schému výčapnej stolice charakterizoval pravidlá ošetrovania výčapného zariadenia, popísal postup čistenia, poznal drobnú údržbu výčapného zariadenia	Písomné skúšanie	Písomné odpovede
Pracovná náplň výčapníka, pracovný postup pri narážaní suda	1		Poznať pracovnú náplň výčapníka, odôvodniť potrebu dodržiavania jednotlivých činností, poznať pracovný	Poznal pracovnú náplň výčapníka, odôvodnil potrebu dodržiavania jednotlivých činností, poznal	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

			postup pri narážaní suda, nakresliť schému narážacieho zariadenia a narážacej hlavice	pracovný postup pri narážaní suda, nakreslil schému narážacieho zariadenia a narážacej hlavice		
Čapovanie piva, nové trendy čapovania, chyby pri čapovaní, podávanie piva	1		Poznať čapovanie piva zo sudov, vymenovať kritériá správneho čapovania, poznať nové trendy čapovania piva: na hladinku, čochtán, karfiol, mlieko, vymenovať chyby pri čapovaní, poznať správny postup pri podávaní fľaškového a sudového piva	Poznal čapovanie piva zo sudov, vymenoval kritériá správneho čapovania, poznať nové trendy čapovania piva: na hladinku, čochtán, karfiol, mlieko, vymenoval chyby pri čapovaní, poznať správny postup pri podávaní fľaškového a sudového piva	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Kaviarne a kaviarenské herne	3		Žiak má:	Žiak:		
História kaviarní, druhy kaviarní a ich účel	1	Odborný výcvik	Poznať históriu kaviarní, legendu o kávovníku, charakterizovať nápoj kávu, ako spoločenský nápoj, vymenovať druhy kaviarní, popísať účel a zariadenie kaviarní	Poznal históriu kaviarní, legendu o kávovníku, charakterizoval nápoj kávu, ako spoločenský nápoj, vymenoval druhy kaviarní, popísal účel a zariadenie kaviarní	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Príprava kaviarne na prevádzku, pravidlá kaviarenskej obsluhy	1		Poznať prípravné práce v kaviarni, porovnať prípravné práce v kaviarni a v reštaurácii, popísať kaviarenský spôsob obsluhy, zakresliť rozloženie inventára na táckach pri podávaní nápojov v kaviarni	Poznal prípravné práce v kaviarni, porovnal prípravné práce v kaviarni a v reštaurácii popísal kaviarenský spôsob obsluhy, zakreslil rozloženie inventára na táckach pri podávaní nápojov v kaviarni,	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Kaviarenské herne	1		Charakterizovať kaviarenské herne, opísať prácu v herni, druhy hier, vymenovať zásady pravidiel obsluhy v kaviarenskej herni	Charakterizoval kaviarenské herne, opísal prácu v herni, druhy hier, vymenoval zásady pravidiel obsluhy v kaviarenskej herni	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Vinárne	5		Žiak má:	Žiak:		
História vína, slovenské vinohradnícke oblasti	1	Potraviny a výživa	Charakterizovať vinič hroznorodý, poznať históriu vína, vymenovať vinohradnícke oblasti na Slovensku	Charakterizoval vinič hroznorodý, poznať históriu vína, vymenoval vinohradnícke oblasti na Slovensku	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Druhy vinární a ich zariadenie, prípravné práce vo vinári	1		Rozdeliť vinárne podľa charakteru prevádzky a prevádzkovej doby, opísať zariadenie vinární, charakterizovať prípravné práce vo vinári	Rozdelil vinárne podľa charakteru prevádzky a prevádzkovej doby, opísal zariadenie vinární, charakterizoval prípravné práce vo vinári	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Obsluha vo vinári, jedálny a nápojový lístok vo vinári, podávanie vína, odporúčanie vína k jedlám	1		Poznať obsluhu vo vinári, charakterizovať podávanie jedál a nápojov, vytvoriť vínny jedálny a nápojový lístok, ilustrovať ho vhodnými obrázkami, poznať podávanie vína, poznať harmóniu vína s pokrmom, zostaviť tabuľku harmónie vína s jedlom	Poznal obsluhu vo vinári, charakterizoval podávanie jedál a nápojov, vytvoril vínny jedálny a nápojový lístok, ilustroval ho vhodnými obrázkami, poznal podávanie vína, poznal harmóniu vína s pokrmom, zostavil tabuľku harmónie vína s jedlom	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Podávanie starších ročníkov červených vín	1		Poznať postup podávania starších ročníkov červených vín, charakterizovať dekantovanie, vymenovať vhodný inventár a pomôcky	Poznal postup podávania starších ročníkov červených vín, charakterizoval dekantovanie, vymenoval vhodný inventár a pomôcky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Podávanie šumivého a šampanského vína	1		Poznať rozdiel medzi šumivým a šampanským vínom, charakterizovať podávanie, vymenovať vhodný inventár a pomôcky	Poznal rozdiel medzi šumivým a šampanským vínom, charakterizoval podávanie, vymenoval vhodný inventár a pomôcky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Slávnostné stolovanie	3		Žiak má:	Žiak:		
Význam a druhy hostín	1	Odborný výcvik	Poznať význam slávnostného stolovania, nové trendy slávnostného stolovania, vymenovať druhy hostín	Poznal význam slávnostného stolovania, nové trendy slávnostného stolovania, vymenoval druhy hostín	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Banket- charakteristika	1		Charakterizovať banket, poznať protokol banketu, banketový systém obsluhy	Charakterizoval banket, poznal protokol banketu, banketový systém obsluhy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Raut- charakteristika	1		Charakterizovať raut, popísať pravidlá prípravy rautu, vymenovať vhodné druhy jedál a nápojov	Charakterizoval raut, popísal pravidlá prípravy rautu, vymenoval vhodné druhy jedál a nápojov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Miešané nápoje	4		Žiak má:	Žiak:		

História, význam, rozdelenie miešaných nápojov	1	Potraviny a výživa	Poznať históriu, význam, miešaných nápojov, rozdeliť miešané nápoje do skupín, vymenovať základné požiadavky na barmana	Poznal históriu, význam, miešaných nápojov, rozdelil miešané nápoje do skupín, vymenoval základné požiadavky na barmana	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Inventár a suroviny na prípravu miešaných nápojov	1		Vymenovať vhodné druhy inventára na prípravu miešaných nápojov, rozdeliť inventár do skupín, poznať vhodné druhy surovín na prípravu miešaných nápojov, vytvoriť receptúru na základný sirup	Vymenoval vhodné druhy inventára na prípravu miešaných nápojov, rozdelil inventár do skupín, poznal vhodné druhy surovín na prípravu miešaných nápojov, vytvoril receptúru na základný sirup	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Zásady prípravy miešaných nápojov, všeobecný pracovný postup prípravy miešaných nápojov	1	Odborný výcvik	Poznať zásady prípravy miešaných nápojov, uviesť vhodné príklady zdobenia miešaných nápojov, poznať všeobecný pracovný postup prípravy miešaných nápojov, opísať predpísanú techniku miešania, vystrihnúť vhodné obrázky a nalepiť do zošita	Poznal zásady prípravy miešaných nápojov, uviedol vhodné príklady zdobenia miešaných nápojov, poznal všeobecný pracovný postup prípravy miešaných nápojov, opísal predpísanú techniku miešania, vystrihol vhodné obrázky a nalepil do zošita	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Charakteristika základných druhov miešaných nápojov	1		Charakterizovať základné druhy miešaných nápojov, navrhnuť vlastné receptúry na miešané nápoje podľa nových trendov gastronómie	Charakterizoval základné druhy miešaných nápojov, navrhol vlastné receptúry na miešané nápoje podľa nových trendov gastronómie	Písomné skúšanie	Písomné odpovede

15.2.6 Hospodárske výpočty v gastronómii

Názov predmetu	Hospodárske výpočty v gastronómii
Časový rozsah výučby	2. ročník, 1hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín 3. ročník, 1hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín
Ročník	druhý tretí
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár / kuchárka
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vyučovacieho predmetu hospodárske výpočty vychádza zo vzdelávacej oblasti „Technologické a technické vzdelávanie“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby, ktorú sme uplatnili pri tvorbe vyučovacieho predmetu. Jeho výučba je orientovaná do 2. a 3. ročníka v počte 1 hodina týždenne.

Odborný predmet hospodárske výpočty v učebnom odbore 6445 H kuchár/kuchárka rozširuje, rozvíja, upevňuje a nadväzuje na učivo matematiky, informatiky, ekonomiky, učivo potravín a výživy. Obsah učiva je zahrnutý do siedmych tematických celkov. Hospodárske výpočty majú naučiť žiakov aplikovať matematiku v hospodárskej oblasti, tvorby cien jedál, nápojov, určovať energetickú hodnotu potravín, zvládnuť oblasť zásobovania a inventarizáciu. Podmienkou získania týchto zručností je dobre si osvojiť správne výpočtové postupy, naučiť sa využívať výpočtovú techniku, ktorá prácu uľahčí, urýchli, skvalitní. Proporcionalita učiva je primeraná k 1 hodinovej týždennej dotácii a prispôsobená schopnostiam žiakov. Vyučovací predmet vedie k tomu, aby žiaci boli pohotoví pri základných počtových úkonoch. Dôraz sa kladie na tému pomenované čísla t. j. miery hmotnosti dekadického a nedekadického sústavy. Naučiť žiakov aj anglické miery a hmotnosti a poznať cudzie peňažné jednotky. V ďalšej téme ide o matematické zručnosti pri normovaní a kalkulovaní cien jedál a nápojov. Okrem ceny jedál a nápojov je potrebné určiť aj energetickú hodnotu jedál a nápojov.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania hospodárskych výpočtov majú rozvíjať logické myslenie, podporovať cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Využívame také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať, spolupracovať, ale učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivitu. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať spôsobilosti tvorivo riešiť výpočty a spôsobilosti využívať informačné technológie. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami a počítačom. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy s gastronomickou tematikou.

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

Výchovno-vzdelávacie ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu hospodárske výpočty v odbore 6445 H kuchár / kuchárka je dobre počítať, vytvoriť základy a formovať logické myslenie a ekonomické myslenie. Cieľom je rozvíjať

vedomosti a matematické zručnosti využiteľné v odbornom výcviku, ďalšom vzdelávaní, vo svojej profesii a v občianskom živote. Žiaci nadobudnú aplikované matematické zručnosti, ktoré budú mať význam pre ich ďalší osobnostný rast.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

Schopnosti riešiť problémy

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

Podnikateľské spôsobilosti

- pochopiť podstatu a princíp podnikania, mať predstavu o základných právnych, ekonomických, administratívnych, osobnostných a etických aspektoch súkromného podnikania,
- samostatne plánovať finančné prostriedky vzhľadom na potreby a ciele podnikania,
- využívať zásady konštruktívnej kritiky, vedieť primerane kritizovať, ale aj znášať kritiku od druhých,
- mať zodpovedný postoj k vlastnej profesijnej budúcnosti a ďalšiemu vzdelávaniu, uvedomovať si význam celoživotného učenia a byť pripravený prispôbovať sa k zmeneným pracovným podmienkam,
- rešpektovať právo a zodpovednosť,
- mať zodpovedný postoj k vlastnej profesijnej budúcnosti a ďalšiemu vzdelávaniu, uvedomovať si význam celoživotného učenia a byť pripravený prispôbovať sa k zmeneným pracovným podmienkam.

Spôsobilosti využívať informačné technológie

- získať informácie v priebehu vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,
- zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky,
- spôsobilosť byť demokratickým občanom,
- formulovať a prezentovať svoje postoje v priebehu ich chemického vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,
- preukázať vlastnú zodpovednosť za zverené veci, za svoje vlastné správanie sa, zdravie a spoluzodpovednosť za životné prostredie alebo stav spoločnosti ako celku.

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

- sprostredkovať informácie vhodným spôsobom (video, text, hovorené slovo, diagram)

- tak, aby každý každému porozumel,
- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) vlastný názor a záver, kriticky hodnotiť informácie (časopis, internet),
 - správne interpretovať získané fakty, vyvodzovať z nich závery a dôsledky.

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

- rozvíjať prácu v kolektíve, v družnej a priateľskej atmosfére,
- osvojiť si pocit zodpovednosti za seba a spoluzodpovednosti za prácu v kolektíve, hodnotiť a rešpektovať svoju vlastnú prácu a prácu druhých.

Výkonové štandardy

Absolvent má :

- pochopiť význam hospodárskych výpočtov v odbore,
- sčítať, odčítať, násobiť a deliť, správne odhadnúť výsledok výpočtu, vedieť zaokrúhliť číslo, vedieť poutínať percentuálny počet, trojčlenku,
- pomenovať cudzie jednotky hmotnosti a peňažné jednotky, vedieť ich správne premeniť,
- pochopiť a správne vytvoriť kalkuláciu jedál a nápojov, zostaviť cenu a nanormovať,
- použitím vhodného softvéru správne vypočítať a určiť energetickú hodnotu jedál a nápojov,
- poznať materiálno-technické zásobovanie, vedieť vytvoriť časovú normu zásob, vypočítať finančnú normu, má ovládať postup pri inventarizácii a vedení inventarizačného záznamu.

Obsahové štandardy

Absolvent vie

- chápať podstatu ekonomických javov a aplikovať ich v praxi a ovládať podstatu, podnikovej činnosti, právne formy podnikania,
- sa orientovať v cenotvorbe, bankovej a daňovej sústave,
- poznať úlohu podnikového manažmentu v riadiacom procese,
- základné kroky pri podnikaní,
- dodržiavať platné právne predpisy a zákony pri podnikaní, tvorbe cien, odvode daní,
- aplikovať v praxi základné obchodno-podnikateľské aktivity.

Hodnotenie:

Pri hodnotení žiakov sa vychádza z metodického pokynu č. 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl podľa článku (vybrať podľa predmetu popísať a nastaviť kritéria podľa dohody v PK všeobecno-vzdelávacích predmetov.

Pri klasifikácii výsledkov sa v súlade s požiadavkami výkonových štandardov, obsahových štandardov, učebných osnov stanovených v školských vzdelávacích programoch hodnotí:

- celistvosť, presnosť a trvácnosť osvojenia požadovaných poznatkov, faktov, pojmov, definícií, zákonitostí a vzťahov a schopnosť vyjadriť ich,
- kvalita a rozsah získaných zručností vykonávať požadované intelektuálne a motorické činnosti,
- schopnosť uplatňovať osvojené poznatky a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri výklade a hodnotení spoločenských a prírodných javov a zákonitostí,
- schopnosť využívať a zovšeobecňovať skúsenosti a poznatky získané pri praktických činnostiach,

- kvalita myslenia, predovšetkým jeho logickosť, samostatnosť a tvorivosť,
- aktivita v prístupe k činnostiam, záujem o činnosti a vzťah k nim,
- dodržiavanie stanovených termínov,
- presnosť, výstižnosť a odborná a jazyková správnosť ústneho, písomného a grafického prejavu,
- kvalita výsledkov činnosti,
- osvojenie účinných metód samostatného štúdia.

Kľúč hodnotenia písomných prác:

Percentuálne vyjadrenie	Hodnotenie
100 - 85 %	výborný
84 - 70 %	chválitebný
69 - 45 %	dobry
44 - 25 %	dostatočný
25 a menej %	nedostatočný

Kľúč hodnotenia praktických prác:

Percentuálne vyjadrenie	Hodnotenie
100 - 90 %	výborný
89 - 75 %	chválitebný
74 - 50 %	dobry
49 - 30 %	dostatočný
29 a menej %	nedostatočný

Kľúč hodnotenia praktických prác vychádza z percentuálnej úrovne zvládnutia, konkrétnej praktickej činnosti. Praktická práca sa hodnotí okamžite po jej skončení alebo v jej priebehu.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní predmetu informatika sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Charakteristika a význam hospodárskych výpočtov	Informačnoreceptívna - výklad Reprodukčná – rozhovor Heuristická - rozhovor Riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Praktická práca s počítačom Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie
Základné početové úkony, premena jednotiek		
Percentá, promile, úrok, kalkulácia		
Pomenované čísla, cudzie miery, jednotky hmotnosti a peňažné jednotky		
Tvorba cien jedál a nápojov		
Energetická hodnota jedál a nápojov		
Normovanie, zásobovanie a inventarizácia		

Učebné zdroje

Na podporou a aktiváciu vyučovania a učenia žiakov sa využijú nasledovné učebné zdroje:

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Charakteristika a význam hospodárskych výpočtov	Učebnica: Hospodárske výpočty pre SOU	Tabuľa Dataprojektor Počítač	Učebnica Vlastné učebné materiály	Internet
Základné početové úkony, premena jednotiek	Učebnica: Hospodárske výpočty pre SOU			
Percentá, promile, úrok, kalkulácia	Učebnica: Hospodárske výpočty pre SOU			
Pomenované čísla, cudzie miery, jednotky hmotnosti a peňažné jednotky	Učebnica: Hospodárske výpočty pre obchodné akadémie			
Tvorba cien jedál a nápojov	Normy			
Energetická hodnota jedál a nápojov	MUDr. Kajaba, Ing. Šmrha: Tabuľky zloženia a výživových hodnôt potravín			
Normovanie, zásobovanie a inventarizácia	Učebnica ekonomiky pre SOU			

Doplňujúca literatúra:

Ing. Alena Říhová, DiS, Libuše Rambousková, Hospodárske výpočty v gastronómii, SOŠ Horky nad Jizerou

ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Hospodárske výpočty v gastronómii				1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku/Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Charakteristika a význam hospodárskych výpočtov	6	x	Žiak má:	Žiak:		
Úvod do predmetu	1	Matematika	Pochopiť význam hospodárskych výpočtov vodbore	Pochopil význam hospodárskych výpočtov vodbore	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Význam hospodárskych výpočtov	1				Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
SI sústava, základné jednotky	1		Poznať základné jednotky SI sústavy	Pozná základné jednotky SI sústavy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Násobky jednotiek	1		Poznať a vhodne aplikovať v praxi násobky jednotiek	Pozná a vhodne aplikuje v praxi násobky jednotiek	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Podiely jednotiek	1		Poznať a vhodne aplikovať v praxi podiely jednotiek	Pozná a vhodne aplikuje v praxi násobky jednotiek	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Praktické prevody jednotiek	1		Poznať a vhodne aplikovať v praxi prevody jednotiek	Pozná a vhodne aplikuje v praxi prevody jednotiek	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Základné počtové úkony, premena jednotiek	16	x	Žiak má:	Žiak:		
Desiatková sústava	1	Matematika	Poznať a vhodne aplikovať v praxi desiatkovú číselnú sústavu	Pozná a vhodne aplikuje v praxi desiatkovú číselnú sústavu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Zásady rýchleho a správneho počítania	1		Poznať zásady rýchleho a správneho počítania	Pozná zásady rýchleho a správneho počítania	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Sčítanie spamäti a písomne	1		Aplikovať v praxi pamäťové a písomné sčítanie	Aplikuje v praxi pamäťové a písomné sčítanie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Odčítanie, spamäti a písomne	1		Aplikovať v praxi pamäťové a písomné odčítanie	Aplikuje v praxi pamäťové a písomné odčítanie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Násobenie spamäti a písomne	1	Aplikovať v praxi pamäťové a písomné násobenie	Aplikuje v praxi pamäťové a písomné násobenie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Delenie spamäti a písomne	1	Aplikovať v praxi pamäťové a písomné delenie	Aplikuje v praxi pamäťové a písomné delenie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Odhad výsledku, zaokrúhľovanie čísiel	1	Pochopiť odhad výsledku a zaokrúhľovanie čísiel pre prax	Pochopil odhad výsledku a zaokrúhľovanie čísiel pre prax	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Praktické premieňanie jednotiek hmotnosti	1	Poznať a vhodne aplikovať premieňanie jednotiek hmotnosti	Pozná a vhodne aplikuje premieňanie jednotiek hmotnosti	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Praktické premieňanie jednotiek objemu	1	Poznať a vhodne aplikovať premieňanie jednotiek objemu	Pozná a vhodne aplikuje premieňanie jednotiek objemu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne a písomné odpovede
Praktické premieňanie jednotiek dĺžky	1	Poznať a vhodne aplikovať premieňanie jednotiek dĺžky	Pozná a vhodne aplikuje premieňanie jednotiek dĺžky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne a písomné odpovede
Výpočet - Aritmetický priemer, modus, medián	1	Poznať postupy pri výpočte aritmetického priemeru, modusu a mediánu	Pozná postupy pri výpočte aritmetického priemeru, modusu a mediánu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne a písomné odpovede
Tvorba tabuľky	1	Poznať zákonitosti a pravidlá pri tvorbe tabuliek	Pozná zákonitosti a pravidlá pri tvorbe tabuliek	Ústne frontálne skúšanie	Ústne a písomné odpovede
Tvorba grafu	1	Poznať zákonitosti a pravidlá pri tvorbe grafov	Pozná zákonitosti a pravidlá pri tvorbe grafov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne a písomné odpovede
Výpočet - Pomer, úmera	1	Poznať základné pravidlá pri výpočte pomerov a úmernosti	Pozná základné pravidlá pri výpočte pomerov a úmernosti	Ústne frontálne skúšanie	Ústne a písomné odpovede
Výpočet - Trojčlenka	1	Poznať základné pravidlá pri výpočte pomocou trojčlenky	Pozná základné pravidlá pri výpočte pomocou trojčlenky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne a písomné odpovede
Výpočet - Priama a nepriama úmernosť	1	Poznať základné pravidlá pri výpočte priamej a nepriamej úmernosti	Pozná základné pravidlá pri výpočte priamej a nepriamej úmernosti	Ústne frontálne skúšanie	Ústne a písomné odpovede
Percentá, promile, úrok, kalkúlia	6	Žiak má:	Žiak:		

Základné pojmy percentového počtu	1	Matematika	Poznať základné pojmy percentového počtu	Pozná základné pojmy percentového počtu	Ústne frontálne skúšanie Praktická činnosť	Ústne a písomné odpovede
Základné pojmy promilového počtu	1		Poznať základné pojmy promilového počtu	Pozná základné pojmy promilového počtu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne a písomné odpovede
Základné pojmy úrokového počtu	1		Poznať základné pojmy úrokového počtu	Pozná základné pojmy úrokového počtu	Ústne frontálne skúšanie Praktická činnosť	Ústne a písomné odpovede
Štruktúra kalkulačného vzorca	1		Poznať štruktúru kalkulačného vzorca	Pozná štruktúru kalkulačného vzorca	Ústne frontálne skúšanie Praktická činnosť	Ústne a písomné odpovede
Zostavenie predbežnej kalkulácie	1		Poznať pravidlá pre zostavenie predbežnej kalkulácie	Pozná pravidlá pre zostavenie predbežnej kalkulácie	Ústne frontálne skúšanie Praktická činnosť	Ústne a písomné odpovede
Zostavenie výslednej kalkulácie	1		Poznať pravidlá pre zostavenie výslednej kalkulácie	Pozná pravidlá pre zostavenie výslednej kalkulácie	Ústne frontálne skúšanie Praktická činnosť	Ústne a písomné odpovede
Pomenované čísla, cudzie miery, jednotky hmotnosti a peňažné jednotky	5		Žiak má:	Žiak:		
Cudzie miery	1	Matematika	Poznať cudzie miery	Pozná cudzie miery	Ústne frontálne skúšanie Praktická činnosť	Ústne a písomné odpovede

Cudzie hmotnosti - jednotky	1	Poznať jednotky cudzích hmotností	Pozná jednotky cudzích hmotností	Ústne frontálne skúšanie	Ústne a písomné odpovede
Cudzie peňažné jednotky	1	Poznať cudzie peňažné jednotky	Pozná cudzie peňažné jednotky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne a písomné odpovede
Elektronické nástroje na prevod jednotiek	1	Poznať elektronické nástroje na prevod jednotiek	Pozná elektronické nástroje na prevod jednotiek	Ústne frontálne skúšanie	Ústne a písomné odpovede
Praktické prevody cudzích jednotiek na jednotky používané v SR	1	Poznať praktické prevody cudzích jednotiek na jednotky používané v SR	Pozná praktické prevody cudzích jednotiek na jednotky používané v SR	Ústne frontálne skúšanie	Ústne a písomné odpovede

ROČNÍK: TRETÍ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Hospodárske výpočty v gastronómii				1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku/Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia

Tvorba cien jedál a nápojov	10	x	Žiak má:	Žiak:		
Ceny podľa subjektu	1	Matematika, Ekonomika, Odborné predmety	Poznať ceny podľa subjektu	Poznať ceny podľa subjektu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Ceny podľa vzťahu k zákazníkov	1		Poznať ceny podľa vzťahu k zákazníkov	Pozná ceny podľa vzťahu k zákazníkov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Zľavy cien, skonto a rabat, Špeciálne druhy cien	1		Poznať zľavy cien, skonto a rabat	Pozná zľavy cien, skonto a rabat	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Cenový systém v spoločnom stravovaní	1		Poznať cenový systém v spoločnom stravovaní	Pozná cenový systém v spoločnom stravovaní	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Určenie ceny jedál vlastnej výroby	1		Určiť ceny jedál vlastnej výroby	Určí ceny jedál vlastnej výroby	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Výpočet ceny nealkoholických nápojov	1		Poznať pravidlá výpočtu ceny nealkoholických nápojov	Pozná pravidlá výpočtu ceny nealkoholických nápojov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Výpočet ceny alkoholických nápojov	1		Poznať pravidlá výpočtu ceny alkoholických nápojov	Pozná pravidlá výpočtu ceny alkoholických nápojov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Výpočet ceny jedál a nápojov pri rôznych príležitostiach	1		Vypočítať ceny jedál a nápojov pri rôznych príležitostiach	Vypočíta ceny jedál a nápojov pri rôznych príležitostiach	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Komplexné príklady tvorby cien	1		Aplikovať v praxi komplexnú tvorbu cien	Aplikuje v praxi komplexnú tvorbu cien	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Vlastný projekt zameraný na tvorbu cien	1		Vytvoriť vlastný projekt tvorby cien	Vytvorí vlastný projekt tvorby cien	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

						Praktická činnosť
Energetická hodnota jedál a nápojov	10	x	Žiak má:	Žiak:		
Výživové odporúčania v číslach – výživová pyramída	1	Matematika, Ekonomika, Odborné predmety	Poznať výživové odporúčania v číslach – výživová pyramída	Pozná výživové odporúčania v číslach – výživová pyramída	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Výpočet - BMI index, kalórie, Joule, prevod	1		Poznať BMI index, vedieť ho vypočítať, vedieť premeniť kalórie na Joule	Pozná BMI index, vie ho vypočítať, vie premeniť kalórie na Joule	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Časové rozloženie energetického príjmu	1		Poznať a aplikovať v praxi časové rozloženie energetického príjmu	Pozná a aplikuje v praxi časové rozloženie energetického príjmu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Energetická hodnota celodennej stravy	1		Poznať a vedieť vypočítať energetickú hodnotu celodennej stravy	Pozná a vie vypočítať energetickú hodnotu celodennej stravy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Kalorické tabuľky potravín	1		Poznať a vedieť sa orientovať v kalorických tabuľkách potravín	Pozná a vie sa orientovať v kalorických tabuľkách potravín	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Výpočet - Energetická hodnota potravín	1		Vedieť vypočítať energetickú hodnotu potravín	Vie vypočítať energetickú hodnotu potravín	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Výživové látky v potravinách – bielkoviny - výpočet	1		Vedieť vypočítať množstvo bielkovín v potravinách	Vie vypočítať množstvo bielkovín v potravinách	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Výživové látky v potravinách – tuky – sacharidy výpočet	1		Vedieť vypočítať množstvo tukov a sacharidov v potravinách	Vie vypočítať množstvo tukov a sacharidov v potravinách	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Jedálny lístok z pohľadu energetického príjmu	1		Vedieť zostaviť jedálny lístok z pohľadu energetického príjmu	Vie zostaviť jedálny lístok z pohľadu energetického príjmu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť

Jedálny lístok z pohľadu príjmu výživových látok	1		Vedieť zostaviť jedálny lístok z pohľadu príjmu výživových látok	Vie zostaviť jedálny lístok z pohľadu príjmu výživových látok	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Normovanie, zásobovanie a inventarizácia	10	x	Žiak má:	Žiak:		
Normovanie pokrmov, kalkulačný vzorec	1	Matematika, Ekonomika, Odborné predmety	Pozná zásady normovania pokrmov a aplikovať kalkulačný vzorec v praxi	Pozná zásady normovania pokrmov a aplikuje kalkulačný vzorec v praxi	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Výpočet strát pri opracovávaní surovín	1		Vypočítať straty pri opracovávaní potravín	Vypočíta straty pri opracovávaní potravín	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Výpočet cien nakupovaných potravín	1		Vypočítať ceny nakupovaných potravín	Vypočíta ceny nakupovaných potravín	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Výpočet predajnej ceny potravín	1		Vypočítať predajnú cenu potravín	Vypočíta predajnú cenu potravín	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Materiálno – technické zásobovanie	1		Poznať princípy materiálno-technického zásobovania	Pozná princípy materiálno-technického zásobovania	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Výpočet finančnej normy zásob a obrátky zásob na zariadeniach	1		Poznať výpočet finančnej normy zásob a obrátky zásob na zariadeniach	Pozná výpočet finančnej normy zásob a obrátky zásob na zariadeniach	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Inventarizácia, inventarizačný záznam	1		Poznať spôsoby a zásady inventarizácie, vedieť napísať inventarizačný záznam	Pozná spôsoby a zásady inventarizácie, vie napísať inventarizačný záznam	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Výdajky, príjemky, prevodky	1		Poznať spôsob vypisovania, evidencie a archivovania výdajok, príjemok a prevodiiek	Pozná spôsob vypisovania, evidencie a archivovania výdajok, príjemok a prevodiiek	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť

Pokladničné doklady, Dodacie listy, faktúry	1	Poznať spôsob vypisovania, evidencie a archivovania pokladničných dokladov, dodacích listov a faktúr	Pozná spôsob vypisovania, evidencie a archivovania pokladničných dokladov, dodacích listov a faktúr	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť
Inventarizácia	1	Vedieť vykonať fyzickú inventarizáciu	Vie vykonať fyzickú inventarizáciu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktická činnosť

Do jednotlivých tém sú vhodne zapracované témy Národného štandardu finančnej gramotnosti verzia 1.2

15.3 Praktická príprava

15.3.1 Odborný výcvik

Názov predmetu	Odborný výcvik
Časový rozsah výučby	15 hod. týždenne, spolu 495 vyučovacích hodín 17,5 hod. týždenne, spolu 577,5 vyučovacích hodín 17,5 hod. týždenne, spolu 525 vyučovacích hodín
Ročník	Prvý Druhý Tretí
Kód a názov študijného odboru	6445 H kuchár
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Úlohou je vypestovať v žiakoch pracovné návyky na dodržiavanie zásad osobnej a pracovnej hygieny, návyky na dodržiavanie hygienických zásad pri práci s potravinami, na hospodárne využívanie potravín, na šetrné zaobchádzanie so zariadením prevádzky, na hrdosť k svojmu povolaniu. Majster odbornej výchovy je príkladom v dodržiavaní osobnej a pracovnej hygieny a bezpečnosti pri práci, v odievaní a vystupovaní a tieto požiadavky prenáša na žiaka. Odborný výcvik bezprostredne nadväzuje na teoretické vyučovanie. Úlohou majstra odbornej výchovy je naučiť žiakov uplatňovať v praxi vedomosti získané v odborných predmetoch, preto musí sústavne spolupracovať s vyučujúcimi týchto predmetov. Od prvého ročníka sú žiaci vedení k presnej a precíznej práci, k hospodárnemu a šetrnému zaobchádzaniu s potravinami a zariadením, k disciplíne pri dodržiavaní technologických postupov pri príprave pokrmov a nápojov. So žiakmi sa priebežne precvičuje používanie receptúr na prípravu jedál a nápojov, kalkulácií a noriem. V úvodnom tematickom celku v každom ročníku sa žiaci oboznámia so zásadami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, s hygienickými predpismi a svojim podpisom potvrdia, že boli poučení a porozumeli obsahu. V priebehu osvojovania každého tematického celku pri nácviku a upevňovaní zručností a návykov sa musí vždy začleniť oboznámenie s bezpečnostnými predpismi a nariadeniami. Pri každej novej téme a pri prechode na nové pracovisko je majster odbornej výchovy povinný vykonať inštrukciú o bezpečnosti práce a overiť si preskúšaním vedomosti žiakov.

V prvom ročníku žiaci získavajú vedomosti o základných pracovných činnostiach vo výrobných strediskách, naučia sa základné postupy predbežnej úpravy surovín a základné tepelné úpravy surovín. Naučia sa pracovať s receptúrami teplých a studených jedál. Získavajú sa základné vedomosti a zároveň sa precvičuje príprava polievok, príloh a doplnkov k jedlám a príprava omáčok. V druhom ročníku je ťažisko vyučovania v získavaní a upevňovaní zručností pri príprave bezmäsitých jedál, múčnych jedál a múčnikov a jedál zo všetkých druhov jatočného mäsa.

V treťom ročníku sú tematické celky zamerané na prípravu jedál z rýb a vodných živočíchov, z hydiny a zveriny, na prípravu jedál studenej kuchyne a jedál na objednávku. Žiaci sa učia využívať progresívne spôsoby prípravy jedál učia sa pripravovať zložité múčniky, cukrárenské výrobky a nápoje. Oboznamujú sa s gastronómiou iných krajín sveta a učia sa pripravovať diétne jedlá a diferencovanú stravu.

Odborný výcvik sa môže uskutočniť len na pracoviskách, ktoré sú vybavené podľa určeného normatívu a ktoré vyhovujú hygienickým a bezpečnostným predpisom.

Cieľ predmetu

Základným cieľom vyučovacieho predmetu odborný výcvik je nadobudnúť a osvojiť si odborné zručnosti a návyky, ktoré sú stanovené charakteristikou učebného odboru a profilom absolventa. Súčasne si žiaci uplatňujú, upevňujú a prehlbujú teoretické vedomosti získané z odborných vyučovacích predmetov.

Cieľom predmetu je naučiť žiakov:

- organizovať činnosť a získať zručnosť v príprave pokrmov
- osvojiť si metodiku tvorby a dodržiavania noriem prípravy pokrmov a nápojov
- získať zručnosti v kalkulácii pripravovaných pokrmov a nápojov a určiť správny výber literatúry
- hospodárne využívať potraviny, suroviny, energiu a zariadenia
- zostaviť jedálny lístok pri rešpektovaní gastronomických zásad, využití nových trendov v gastronómii a osobitosti cudzích kuchýň
- osvojiť si a uplatňovať v praxi zásady hygieny a bezpečnosti pri práci, HACCP
- dôraz sa kladie na získané vedomosti, zručnosti a návyky v príprave jedál, dodržiavaní hygienických zásad, BOZP a dodržiavanie predpisov.

V časti odborných predmetov je vzdelávanie a príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, náuky o potravinách, technológie prípravy pokrmov, techniky obsluhy.

Hodnotenie:

Pri hodnotení žiakov sa vychádza z metodického pokynu č. 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl podľa článku (vybrať podľa predmetu popísať a nastaviť kritéria podľa dohody v PK). Pri hodnotení predmetu vychádzame zo zásad klasifikačného poriadku. Pri ústnej odpovedi sa hodnotí celkový prejav, správnosť odpovede, samostatnosť prejavu a správne vyjadrovanie. Pri písomných hodnoteniach vychádzame z hodnotiacej stupnice kde 100 – 90% je hodnotené známku výborný, 89 – 75 – chválitebný, 74 – 60 % - dobrý, 59 – 40 % - dostatočný, menej ako 39 % známku nedostatočný.

Kľúč hodnotenia písomných prác:

100 - 90%	výborný
89 - 78%	chválitebný
77 - 65%	dobrý
64 - 51%	dostatočný
50% a menej	nedostatočný

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní predmetu Odborný výcvik 1.ročník sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Hygienické zásady pri príprave jedál	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Pracovné činnosti vo výrobných strediskách	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Základné úpravy pri spracovaní potravín	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Základné tepelné úpravy potravín	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Normovanie a kalkulácia teplých jedál, receptúry na prípravu jedál	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Príprava polievok	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Príprava omáčok	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Príprava bezmäsitých jedál	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci	MUDr. Ján Ondrejka: Správna výrobná prax v zariadení spoločného stravovania Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových, reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008	Tabuľa	Vybavenie pracoviska odborného výcviku	Internet
Hygienické zásady pri príprave jedál	MUDr. Ján Ondrejka: Správna výrobná prax v zariadení spoločného stravovania Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových, reštauračných	Tabuľa	Obrázkový materiál Učebnica Vybavenie pracoviska odborného výcviku	Internet

	a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008			
Pracovné činnosti vo výrobných strediskách	MUDr. Ján Ondrejka: Správna výrobná prax v zariadení spoločného stravovania Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008	Tabuľa	Obrázkový materiál Učebnica Vybavenie pracoviska odborného výcviku	Internet
Základné úpravy pri spracovaní potravín	MUDr. Ján Ondrejka: Správna výrobná prax v zariadení spoločného stravovania Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008	Tabuľa	Obrázkový materiál Učebnica Vybavenie pracoviska odborného výcviku Suroviny	Internet
Základné tepelné úpravy potravín	MUDr. Ján Ondrejka: Správna výrobná prax v zariadení spoločného stravovania Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008	Tabuľa	Vybavenie pracoviska odborného výcviku Suroviny	Internet
Normovanie a kalkulácia teplých jedál, receptúry na prípravu jedál	MUDr. Ján Ondrejka: Správna výrobná prax v zariadení spoločného stravovania	Tabuľa	Obrázkový materiál Učebnica	Internet

	<p>Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003</p> <p>Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003</p> <p>Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008</p>			
Príprava polievok	<p>MUDr. Ján Ondrejka: Správna výrobná prax v zariadení spoločného stravovania</p> <p>Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003</p> <p>Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003</p> <p>Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008</p>	Tabuľa	<p>Obrázkový materiál</p> <p>Učebnica</p> <p>Vybavenie pracoviska odborného výcviku</p> <p>Suroviny</p>	Internet
Príprava omáčok	<p>MUDr. Ján Ondrejka: Správna výrobná prax v zariadení spoločného stravovania</p> <p>Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003</p> <p>Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003</p> <p>Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008</p>	Tabuľa	<p>Obrázkový materiál</p> <p>Učebnica</p> <p>Vybavenie pracoviska odborného výcviku</p> <p>Suroviny</p>	Internet
Príprava bezmäsitých jedál	<p>MUDr. Ján Ondrejka: Správna výrobná prax v zariadení spoločného stravovania</p> <p>Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003</p> <p>Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003</p> <p>Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008</p>	Tabuľa	<p>Obrázkový materiál</p> <p>Učebnica</p> <p>Vybavenie pracoviska odborného výcviku</p> <p>Suroviny</p>	Internet

ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Odborný výcvik				15 hodín týždenne, spolu 495 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku/Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Úvod do predmetu	3	x	Žiak má:	Žiak:		
Oboznámenie s hodnotením žiaka v predmete podľa ŠkVP	3					
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci	54		Žiak má:	Žiak:		
Ustanovenia právnych noriem o BOZP	6	Technológia	Vedieť právne normy a predpisy Zvládnuť základné bezpečnostné predpisy. Popísať základné povinnosti pracovníkov výrobných stredísk. Poznať zásady správania sa na odbornom výcviku	Ovládal právne normy a predpisy Zvládol základné bezpečnostné predpisy. Popísal základné povinnosti pracovníkov výrobných stredísk. Poznal zdroje a príčiny úrazov. Uviedol najčastejšie príčiny úrazov	Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie	Skupinová písomná práca Ústna odpoveď
Základné povinnosti pracovníkov výrobných stredísk	6	Technológia	Vedieť právne normy a predpisy Zvládnuť základné bezpečnostné predpisy. Popísať základné povinnosti pracovníkov výrobných stredísk. Poznať zásady správania sa na odbornom výcviku	Ovládal právne normy a predpisy Zvládol základné bezpečnostné predpisy. Popísal základné povinnosti pracovníkov výrobných stredísk. Poznal zdroje a príčiny úrazov. Uviedol najčastejšie príčiny úrazov	Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie	Skupinová písomná práca Ústna odpoveď
Možnosti ohrozenia pri práci a spôsoby ochrany	6	Technológia	Vedieť právne normy a predpisy Zvládnuť základné bezpečnostné predpisy. Popísať základné povinnosti pracovníkov výrobných stredísk. Poznať zásady správania sa na odbornom výcviku	Ovládal právne normy a predpisy Zvládol základné bezpečnostné predpisy. Popísal základné povinnosti pracovníkov výrobných stredísk. Poznal zdroje a príčiny úrazov. Uviedol najčastejšie príčiny úrazov	Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie	Skupinová písomná práca Ústna odpoveď
Najčastejšie zdroje a príčiny pracovných úrazov	6	Technológia	Vedieť právne normy a predpisy Zvládnuť základné bezpečnostné predpisy. Popísať základné povinnosti pracovníkov výrobných stredísk. Poznať zásady správania sa na odbornom výcviku	Ovládal právne normy a predpisy Zvládol základné bezpečnostné predpisy. Popísal základné povinnosti pracovníkov výrobných stredísk. Poznal zdroje a príčiny úrazov. Uviedol najčastejšie príčiny úrazov	Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie	Skupinová písomná práca Ústna odpoveď

Prvá pomoc pri úrazoch, nehodách a náhlych ochoreniach	6	Technológia	Vedieť právne normy a predpisy Zvládnuť základné bezpečnostné predpisy. Popísať základné povinnosti pracovníkov výrobných stredísk. Poznať zásady správania sa na odbornom výcviku	Ovládal právne normy a predpisy Zvládol základné bezpečnostné predpisy. Popísal základné povinnosti pracovníkov výrobných stredísk. Poznal zdroje a príčiny úrazov. Uviedol najčastejšie príčiny úrazov	Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie	Skupinová písomná práca Ústna odpoveď
Zásady správania sa na odbornom výcviku	6	Technológia	Vedieť právne normy a predpisy Zvládnuť základné bezpečnostné predpisy. Popísať základné povinnosti pracovníkov výrobných stredísk. Poznať zásady správania sa na odbornom výcviku	Ovládal právne normy a predpisy Zvládol základné bezpečnostné predpisy. Popísal základné povinnosti pracovníkov výrobných stredísk. Poznal zdroje a príčiny úrazov. Uviedol najčastejšie príčiny úrazov	Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie	Skupinová písomná práca Ústna odpoveď
Bezpečnostné opatrenia v jednotlivých strediskách	6	Technológia	Vedieť právne normy a predpisy Zvládnuť základné bezpečnostné predpisy. Popísať základné povinnosti pracovníkov výrobných stredísk. Poznať zásady správania sa na odbornom výcviku	Ovládal právne normy a predpisy Zvládol základné bezpečnostné predpisy. Popísal základné povinnosti pracovníkov výrobných stredísk. Poznal zdroje a príčiny úrazov. Uviedol najčastejšie príčiny úrazov	Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie	Skupinová písomná práca Ústna odpoveď
Zariadenie výrobných stredísk, pomôcky, inventár a manipulácia s nimi	6	Technológia	Vedieť právne normy a predpisy Zvládnuť základné bezpečnostné predpisy. Popísať základné povinnosti pracovníkov výrobných stredísk. Poznať zásady správania sa na odbornom výcviku	Ovládal právne normy a predpisy Zvládol základné bezpečnostné predpisy. Popísal základné povinnosti pracovníkov výrobných stredísk. Poznal zdroje a príčiny úrazov. Uviedol najčastejšie príčiny úrazov	Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie	Skupinová písomná práca Ústna odpoveď
Zariadenie výrobných stredísk, pomôcky, inventár a manipulácia s nimi	6	Technológia	Vedieť právne normy a predpisy Zvládnuť základné bezpečnostné predpisy. Popísať základné povinnosti pracovníkov výrobných stredísk. Poznať zásady správania sa na odbornom výcviku	Ovládal právne normy a predpisy Zvládol základné bezpečnostné predpisy. Popísal základné povinnosti pracovníkov výrobných stredísk. Poznal zdroje a príčiny úrazov. Uviedol najčastejšie príčiny úrazov	Písomné skúšanie Ústne frontálne skúšanie	Skupinová písomná práca Ústna odpoveď
Hygienické zásady pri príprave jedál	30		Žiak má:	Žiak:		

Osobná hygiena a jej význam	6	Technológia	Vysvetliť význam a dodržiavanie osobnej hygieny. Vymenovať pracovné oblečenie a uviesť spôsob udržiavania a dôležitosť výmeny.	Správne vysvetlil osobnú hygienu a hygienu pri práci. Vymenoval pracovné oblečenie a uviedol spôsob udržiavania a dôležitosť výmeny.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Pracovné oblečenie, jeho udržiavanie a výmena	6	Technológia	Vysvetliť význam a dodržiavanie osobnej hygieny. Vymenovať pracovné oblečenie a uviesť spôsob udržiavania a dôležitosť výmeny.	Správne vysvetlil osobnú hygienu a hygienu pri práci. Vymenoval pracovné oblečenie a uviedol spôsob udržiavania a dôležitosť výmeny.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Hygienické požiadavky pri manipulácii s potravinami HACCP	6	Technológia	Vysvetliť význam a dodržiavanie osobnej hygieny. Vymenovať pracovné oblečenie a uviesť spôsob udržiavania a dôležitosť výmeny.	Správne vysvetlil osobnú hygienu a hygienu pri práci. Vymenoval pracovné oblečenie a uviedol spôsob udržiavania a dôležitosť výmeny.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Hygienické požiadavky pri manipulácii s potravinami HACCP	6	Technológia	Vysvetliť význam a dodržiavanie osobnej hygieny. Vymenovať pracovné oblečenie a uviesť spôsob udržiavania a dôležitosť výmeny.	Správne vysvetlil osobnú hygienu a hygienu pri práci. Vymenoval pracovné oblečenie a uviedol spôsob udržiavania a dôležitosť výmeny.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Hygienické požiadavky pri manipulácii s potravinami HACCP	6	Technológia	Vysvetliť význam a dodržiavanie osobnej hygieny. Vymenovať pracovné oblečenie a uviesť spôsob udržiavania a dôležitosť výmeny.	Správne vysvetlil osobnú hygienu a hygienu pri práci. Vymenoval pracovné oblečenie a uviedol spôsob udržiavania a dôležitosť výmeny.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Pracovné činnosti vo výrobných strediskách	12		Žiak má:	Žiak:		
Príprava výrobného strediska pred začatím prevádzky	6	Technológia	Vedieť ako má byť pripravené výrobné stredisko podľa kritérií HACCP. Vedieť ako udržiavať výrobné stredisko počas a po ukončení prevádzky podľa kritérií HACCP.	Vedel pripraviť stredisko podľa kritérií HACCP. Vedel ako udržiavať stredisko podľa kritérií HACCP	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Pracovné činnosti počas a po ukončení prevádzky výrobného strediska	6	Technológia	Vedieť ako má byť pripravené výrobné stredisko podľa kritérií HACCP. Vedieť ako udržiavať výrobné stredisko počas a po ukončení prevádzky podľa kritérií HACCP.	Vedel pripraviť stredisko podľa kritérií HACCP. Vedel ako udržiavať stredisko podľa kritérií HACCP	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

Základné úpravy pri spracovaní potravín	60		Žiak má:	Žiak:		
Príprava surovín na spracovanie, váženie potravín	6	Technológia	Vedieť pripraviť suroviny Správne odvážiť suroviny. Vysvetliť podstatu a dôležitosť predbežnej úpravy. Prakticky ovládať predbežnú úpravu. Vymenovať predbežné tepelné úpravy. Uviesť príklady a prakticky precvičiť. Ovládať korenenie potravín. Poznať pochutiny a ich rozdelenie	Vedel pripraviť suroviny Správne odvážil suroviny. Vedel vysvetliť podstatu a dôležitosť predbežnej úpravy. Prakticky ovládal predbežnú úpravu. Správne vymenoval predbežné tepelné úpravy. Uviedol príklady Prakticky precvičil uvedené príklady. Ovláda korenenie potravín. Pozná pochutiny Vie rozdeliť pochutiny	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Základný postup pri opracovaní zeleniny a zemiakov	6	Technológia	. Vedieť pripraviť suroviny Správne odvážiť suroviny. Vysvetliť podstatu a dôležitosť predbežnej úpravy. Prakticky ovládať predbežnú úpravu. Vymenovať predbežné tepelné úpravy. Uviesť príklady a prakticky precvičiť. Ovládať korenenie potravín. Poznať pochutiny a ich rozdelenie	Vedel pripraviť suroviny Správne odvážil suroviny. Vedel vysvetliť podstatu a dôležitosť predbežnej úpravy. Prakticky ovládal predbežnú úpravu. Správne vymenoval predbežné tepelné úpravy. Uviedol príklady Prakticky precvičil uvedené príklady. Ovláda korenenie potravín. Pozná pochutiny Vie rozdeliť pochutiny	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Predbežná úprava strukovín, obilnín a ovocia	6	Technológia	Vedieť pripraviť suroviny Správne odvážiť suroviny. Vysvetliť podstatu a dôležitosť predbežnej úpravy. Prakticky ovládať predbežnú úpravu. Vymenovať predbežné tepelné úpravy. Uviesť príklady a prakticky precvičiť. Ovládať korenenie potravín. Poznať pochutiny a ich rozdelenie	Vedel pripraviť suroviny Správne odvážil suroviny. Vedel vysvetliť podstatu a dôležitosť predbežnej úpravy. Prakticky ovládal predbežnú úpravu. Správne vymenoval predbežné tepelné úpravy. Uviedol príklady Prakticky precvičil uvedené príklady. Ovláda korenenie potravín. Pozná pochutiny Vie rozdeliť pochutiny	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Opracovanie a delenie hydiny, drobných zvierat a rýb	6	Technológia	Vedieť pripraviť suroviny Správne odvážiť suroviny. Vysvetliť podstatu a dôležitosť predbežnej úpravy.	. Vedel pripraviť suroviny Správne odvážil suroviny. Vedel vysvetliť podstatu a dôležitosť	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

			Prakticky ovládať predbežnú úpravu. Vymenovať predbežné tepelné úpravy. Uviesť príklady a prakticky precvičiť. Ovládať korenenie potravín. Poznať pochutiny a ich rozdelenie	predbežnej úpravy. Prakticky ovládal predbežnú úpravu. Správne vymenoval predbežné tepelné úpravy. Uviedol príklady Prakticky precvičil uvedené príklady. Ovláda korenenie potravín. Pozná pochutiny Vie rozdeliť pochutiny	Praktické cvičenie	Praktické predvedenie
Opracovanie, vykosťovanie a delenie mäsa jatočných zvierat	6	Technológia	. Vedieť pripraviť suroviny Správne odvážiť suroviny. Vysvetliť podstatu a dôležitosť predbežnej úpravy. Prakticky ovládať predbežnú úpravu. Vymenovať predbežné tepelné úpravy. Uviesť príklady a prakticky precvičiť. Ovládať korenenie potravín. Poznať pochutiny a ich rozdelenie	Vedel pripraviť suroviny Správne odvážil suroviny. Vedel vysvetliť podstatu a dôležitosť predbežnej úpravy. Prakticky ovládal predbežnú úpravu. Správne vymenoval predbežné tepelné úpravy. Uviedol príklady Prakticky precvičil uvedené príklady. Ovláda korenenie potravín. Pozná pochutiny Vie rozdeliť pochutiny	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Odblaňovanie, krájanie, špikovanie, naklepávanie, mletie a rolovanie mäsa jatočných zvierat	6	Technológia	Vedieť pripraviť suroviny Správne odvážiť suroviny. Vysvetliť podstatu a dôležitosť predbežnej úpravy. Prakticky ovládať predbežnú úpravu. Vymenovať predbežné tepelné úpravy. Uviesť príklady a prakticky precvičiť. Ovládať korenenie potravín. Poznať pochutiny a ich rozdelenie	Vedel pripraviť suroviny Správne odvážil suroviny. Vedel vysvetliť podstatu a dôležitosť predbežnej úpravy. Prakticky ovládal predbežnú úpravu. Správne vymenoval predbežné tepelné úpravy. Uviedol príklady Prakticky precvičil uvedené príklady. Ovláda korenenie potravín. Pozná pochutiny Vie rozdeliť pochutiny	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Odblaňovanie, krájanie, špikovanie, naklepávanie, mletie a rolovanie mäsa jatočných zvierat	6	Technológia	Vedieť pripraviť suroviny Správne odvážiť suroviny. Vysvetliť podstatu a dôležitosť predbežnej úpravy. Prakticky ovládať predbežnú úpravu. Vymenovať predbežné tepelné úpravy. Uviesť príklady a prakticky precvičiť. Ovládať korenenie potravín. Poznať pochutiny a ich rozdelenie	Vedel pripraviť suroviny Správne odvážil suroviny. Vedel vysvetliť podstatu a dôležitosť predbežnej úpravy. Prakticky ovládal predbežnú úpravu. Správne vymenoval predbežné tepelné úpravy. Uviedol príklady	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

				Prakticky precvičil uvedené príklady. Ovláda korenenie potravín. Pozná pochutiny Vie rozdeliť pochutiny		
Predbežné tepelné úpravy- stužovanie, sparovanie, bielenie, blanšírovanie	6	Technológia	Vedieť pripraviť suroviny Správne odvážiť suroviny. Vysvetliť podstatu a dôležitosť predbežnej úpravy. Prakticky ovládať predbežnú úpravu. Vymenovať predbežné tepelné úpravy. Uviesť príklady a prakticky precvičiť. Ovládať korenenie potravín. Poznať pochutiny a ich rozdelenie	Vedel pripraviť suroviny Správne odvážil suroviny. Vedel vysvetliť podstatu a dôležitosť predbežnej úpravy. Prakticky ovládal predbežnú úpravu. Správne vymenoval predbežné tepelné úpravy. Uviedol príklady Prakticky precvičil uvedené príklady. Ovláda korenenie potravín. Pozná pochutiny Vie rozdeliť pochutiny	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Čistenie, cedenie, filtrovanie, pasírovanie, lisovanie, šľahanie, trenie	6	Technológia	Vedieť pripraviť suroviny Správne odvážiť suroviny. Vysvetliť podstatu a dôležitosť predbežnej úpravy. Prakticky ovládať predbežnú úpravu. Vymenovať predbežné tepelné úpravy. Uviesť príklady a prakticky precvičiť. Ovládať korenenie potravín. Poznať pochutiny a ich rozdelenie	Vedel pripraviť suroviny Správne odvážil suroviny. Vedel vysvetliť podstatu a dôležitosť predbežnej úpravy. Prakticky ovládal predbežnú úpravu. Správne vymenoval predbežné tepelné úpravy. Uviedol príklady Prakticky precvičil uvedené príklady. Ovláda korenenie potravín. Pozná pochutiny Vie rozdeliť pochutiny	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Korenenie potravín, pochutiny a ich rozdelenie	6	Technológia	Vedieť pripraviť suroviny Správne odvážiť suroviny. Vysvetliť podstatu a dôležitosť predbežnej úpravy. Prakticky ovládať predbežnú úpravu. Vymenovať predbežné tepelné úpravy. Uviesť príklady a prakticky precvičiť. Ovládať korenenie potravín. Poznať pochutiny a ich rozdelenie	Vedel pripraviť suroviny Správne odvážil suroviny. Vedel vysvetliť podstatu a dôležitosť predbežnej úpravy. Prakticky ovládal predbežnú úpravu. Správne vymenoval predbežné tepelné úpravy. Uviedol príklady Prakticky precvičil uvedené príklady. Ovláda korenenie potravín. Pozná pochutiny Vie rozdeliť pochutiny	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

Základné tepelné úpravy potravín	78	x	Žiak má:	Žiak:		
Technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín	6	Technológia	Vymenovať technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín. Vedieť prakticky použiť zariadenia. Charakterizovať tepelné úpravy. Prakticky dodržať technologický postup.	Vymenoval technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín. Vie prakticky využiť zariadenia. Charakterizoval tepelné úpravy. Dodržal technologický postup	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Varenie v tlakovej nádobe, pare, vodnom kúpeli	6	Technológia	Vymenovať technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín. Vedieť prakticky použiť zariadenia. Charakterizovať tepelné úpravy. Prakticky dodržať technologický postup.	. Vymenoval technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín. Vie prakticky využiť zariadenia. Charakterizoval tepelné úpravy. Dodržal technologický postup	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Varenie zemiakov, zeleniny, strukovín, cestovín	6	Technológia	Vymenovať technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín. Vedieť prakticky použiť zariadenia. Charakterizovať tepelné úpravy. Prakticky dodržať technologický postup.	Vymenoval technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín. Vie prakticky využiť zariadenia. Charakterizoval tepelné úpravy. Dodržal technologický postup	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Zaprávanie	6	Technológia	Vymenovať technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín. Vedieť prakticky použiť zariadenia. Charakterizovať tepelné úpravy. Prakticky dodržať technologický postup.	Vymenoval technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín. Vie prakticky využiť zariadenia. Charakterizoval tepelné úpravy. Dodržal technologický postup	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Dusenie, príprava cibuľových a zeleninových základov	6	Technológia	Vymenovať technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín. Vedieť prakticky použiť zariadenia. Charakterizovať tepelné úpravy. Prakticky dodržať technologický postup.	Vymenoval technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín. Vie prakticky využiť zariadenia. Charakterizoval tepelné úpravy. Dodržal technologický postup	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Dusenie mäsa, hydiny, rýb	6	Technológia	Vymenovať technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín. Vedieť prakticky použiť zariadenia. Charakterizovať tepelné úpravy. Prakticky dodržať technologický postup.	. Vymenoval technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín. Vie prakticky využiť zariadenia. Charakterizoval tepelné úpravy. Dodržal technologický postup	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Dusenie zeleniny a cestovín	6	Technológia	Vymenovať technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín. Vedieť prakticky použiť zariadenia.	Vymenoval technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín. Vie prakticky využiť zariadenia.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

			Charakterizovať tepelné úpravy. Prakticky dodržať technologický postup.	Charakterizoval tepelné úpravy. Dodržal technologický postup	Praktické cvičenie	
Pečenie jatočného mäsa	6	Technológia	Vymenovať technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín. Vedieť prakticky použiť zariadenia. Charakterizovať tepelné úpravy. Prakticky dodržať technologický postup.	Vymenoval technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín. Vie prakticky využiť zariadenia. Charakterizoval tepelné úpravy. Dodržal technologický postup	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Pečenie hydiny	6	Technológia	Vymenovať technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín. Vedieť prakticky použiť zariadenia. Charakterizovať tepelné úpravy. Prakticky dodržať technologický postup.	Vymenoval technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín. Vie prakticky využiť zariadenia. Charakterizoval tepelné úpravy. Dodržal technologický postup	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Pečenie na rošte, ražni, panvici	6	Technológia	Vymenovať technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín. Vedieť prakticky použiť zariadenia. Charakterizovať tepelné úpravy. Prakticky dodržať technologický postup.	Vymenoval technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín. Vie prakticky využiť zariadenia. Charakterizoval tepelné úpravy. Dodržal technologický postup	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Zapekanie, gratinovanie	6	Technológia	Vymenovať technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín. Vedieť prakticky použiť zariadenia. Charakterizovať tepelné úpravy. Prakticky dodržať technologický postup.	Vymenoval technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín. Vie prakticky využiť zariadenia. Charakterizoval tepelné úpravy. Dodržal technologický postup	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Vyprážanie, druhy obalov	6	Technológia	Vymenovať technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín. Vedieť prakticky použiť zariadenia. Charakterizovať tepelné úpravy. Prakticky dodržať technologický postup.	Vymenoval technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín. Vie prakticky využiť zariadenia. Charakterizoval tepelné úpravy. Dodržal technologický postup	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Konfitovanie, sous vide	6	Technológia	Vymenovať technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín. Vedieť prakticky použiť zariadenia. Charakterizovať tepelné úpravy. Prakticky dodržať technologický postup.	Vymenoval technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín. Vie prakticky využiť zariadenia. Charakterizoval tepelné úpravy. Dodržal technologický postup	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Normovanie a kalkulácia teplých jedál, receptúry na prípravu jedál	12		Žiak má:	Žiak:		
Receptúry teplých a studených jedál, orientácia v receptúrach a ich používanie	6	Matematika Hospodárske výpočty v gastronómii	Vedieť pracovať s receptúrami. Ovládať normovanie a kalkuláciu.	Vie pracovať s receptúrami. Ovláda normovanie a kalkuláciu.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Písomná práca

					Písomné skúšanie Praktické cvičenie	Praktické predvedenie
Normovanie a kalkulácia	6	Matematika Hospodárske výpočty v gastronomii	Vedieť pracovať s receptúrami. Ovládať normovanie a kalkuláciu.	Vie pracovať s receptúrami. Ovláda normovanie a kalkuláciu.	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Písomná práca Praktické predvedenie
Príprava polievok	90		Žiak má:	Žiak:		
Rozdelenie polievok	6	Technológia	Vysvetliť rozdelenie polievok. Vymenovať základné vývary. Charakterizovať hnedé polievky Vysvetliť význam zosilňovania, čistenia, zjemňovania, dochucovania. Charakterizovať vložky a závary. Charakterizovať jednotlivé druhy polievok ich úpravu.	Rozdelil správne polievky. Vymenoval vývary. Charakterizoval správne polievky Vysvetlil správne význam zosilňovania, čistenia, zjemňovania, dochucovania. Charakterizoval správne vložky a závary. Charakterizoval jednotlivé druhy polievok a ich úpravu.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Vývary a hnedé polievky, zosilňovanie, čistenie, zjemňovanie a dochutenie polievok	6	Technológia	Vysvetliť rozdelenie polievok. Vymenovať základné vývary. Charakterizovať hnedé polievky Vysvetliť význam zosilňovania, čistenia, zjemňovania, dochucovania. Charakterizovať vložky a závary. Charakterizovať jednotlivé druhy polievok ich úpravu.	Rozdelil správne polievky. Vymenoval vývary. Charakterizoval správne polievky Vysvetlil správne význam zosilňovania, čistenia, zjemňovania, dochucovania. Charakterizoval správne vložky a závary. Charakterizoval jednotlivé druhy polievok a ich úpravu.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Vložky do polievok, pečené a varené v pare	6	Technológia	Vysvetliť rozdelenie polievok. Vymenovať základné vývary. Charakterizovať hnedé polievky Vysvetliť význam zosilňovania, čistenia, zjemňovania, dochucovania. Charakterizovať vložky a závary. Charakterizovať jednotlivé druhy polievok ich úpravu.	Rozdelil správne polievky. Vymenoval vývary. Charakterizoval správne polievky Vysvetlil správne význam zosilňovania, čistenia, zjemňovania, dochucovania. Charakterizoval správne vložky a závary.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

				Charakterizoval jednotlivé druhy polievok a ich úpravu.		
Vložky do polievok, vyprážené a surové	6	Technológia	Vysvetliť rozdelenie polievok. Vymenovať základné vývary. Charakterizovať hnedé polievky Vysvetliť význam zosilňovania, čistenia, zjemňovania, dochucovania. Charakterizovať vložky a závarky. Charakterizovať jednotlivé druhy polievok ich úpravu.	Rozdelil správne polievky. Vymenoval vývary. Charakterizoval správne polievky Vysvetlil správne význam zosilňovania, čistenia, zjemňovania, dochucovania. Charakterizoval správne vložky a závarky. Charakterizoval jednotlivé druhy polievok a ich úpravu.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Závarky do polievok mäsové	6	Technológia	Vysvetliť rozdelenie polievok. Vymenovať základné vývary. Charakterizovať hnedé polievky Vysvetliť význam zosilňovania, čistenia, zjemňovania, dochucovania. Charakterizovať vložky a závarky. Charakterizovať jednotlivé druhy polievok ich úpravu.	Rozdelil správne polievky. Vymenoval vývary. Charakterizoval správne polievky Vysvetlil správne význam zosilňovania, čistenia, zjemňovania, dochucovania. Charakterizoval správne vložky a závarky. Charakterizoval jednotlivé druhy polievok a ich úpravu.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Závarky do polievok obilninové	6	Technológia	Vysvetliť rozdelenie polievok. Vymenovať základné vývary. Charakterizovať hnedé polievky Vysvetliť význam zosilňovania, čistenia, zjemňovania, dochucovania. Charakterizovať vložky a závarky. Charakterizovať jednotlivé druhy polievok ich úpravu.	Rozdelil správne polievky. Vymenoval vývary. Charakterizoval správne polievky Vysvetlil správne význam zosilňovania, čistenia, zjemňovania, dochucovania. Charakterizoval správne vložky a závarky. Charakterizoval jednotlivé druhy polievok a ich úpravu.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Úprava bielych polievok	6	Technológia	Vysvetliť rozdelenie polievok. Vymenovať základné vývary. Charakterizovať hnedé polievky Vysvetliť význam zosilňovania, čistenia, zjemňovania, dochucovania. Charakterizovať vložky a závarky. Charakterizovať jednotlivé druhy polievok ich úpravu.	Rozdelil správne polievky. Vymenoval vývary. Charakterizoval správne polievky Vysvetlil správne význam zosilňovania, čistenia, zjemňovania, dochucovania. Charakterizoval správne vložky a závarky.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

				Charakterizoval jednotlivé druhy polievok a ich úpravu.		
Zahusťovanie bielych polievok, zápražky	6	Technológia	Vysvetliť rozdelenie polievok. Vymenovať základné vývary. Charakterizovať hnedé polievky Vysvetliť význam zosilňovania, čistenia, zjemňovania, dochucovania. Charakterizovať vložky a závarky. Charakterizovať jednotlivé druhy polievok ich úpravu.	Rozdelil správne polievky. Vymenoval vývary. Charakterizoval správne polievky Vysvetlil správne význam zosilňovania, čistenia, zjemňovania, dochucovania. Charakterizoval správne vložky a závarky. Charakterizoval jednotlivé druhy polievok a ich úpravu.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Zjemňovanie bielych polievok	6	Technológia	Vysvetliť rozdelenie polievok. Vymenovať základné vývary. Charakterizovať hnedé polievky Vysvetliť význam zosilňovania, čistenia, zjemňovania, dochucovania. Charakterizovať vložky a závarky. Charakterizovať jednotlivé druhy polievok ich úpravu.	Rozdelil správne polievky. Vymenoval vývary. Charakterizoval správne polievky Vysvetlil správne význam zosilňovania, čistenia, zjemňovania, dochucovania. Charakterizoval správne vložky a závarky. Charakterizoval jednotlivé druhy polievok a ich úpravu.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava jednotlivých druhov bielych polievok	6	Technológia	Vysvetliť rozdelenie polievok. Vymenovať základné vývary. Charakterizovať hnedé polievky Vysvetliť význam zosilňovania, čistenia, zjemňovania, dochucovania. Charakterizovať vložky a závarky. Charakterizovať jednotlivé druhy polievok ich úpravu.	Rozdelil správne polievky. Vymenoval vývary. Charakterizoval správne polievky Vysvetlil správne význam zosilňovania, čistenia, zjemňovania, dochucovania. Charakterizoval správne vložky a závarky. Charakterizoval jednotlivé druhy polievok a ich úpravu.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Špeciálne polievky	6	Technológia	Vysvetliť rozdelenie polievok. Vymenovať základné vývary. Charakterizovať hnedé polievky Vysvetliť význam zosilňovania, čistenia, zjemňovania, dochucovania. Charakterizovať vložky a závarky. Charakterizovať jednotlivé druhy polievok ich úpravu.	Rozdelil správne polievky. Vymenoval vývary. Charakterizoval správne polievky Vysvetlil správne význam zosilňovania, čistenia, zjemňovania, dochucovania. Charakterizoval správne vložky a závarky. Charakterizoval jednotlivé druhy polievok a ich úpravu.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

Ovocné a studené polievky	6	Technológia	Vysvetliť rozdelenie polievok. Vymenovať základné vývary. Charakterizovať hnedé polievky Vysvetliť význam zosilňovania, čistenia, zjemňovania, dochucovania. Charakterizovať vložky a závarky. Charakterizovať jednotlivé druhy polievok ich úpravu.	Rozdelil správne polievky. Vymenoval vývary. Charakterizoval správne polievky Vysvetlil správne význam zosilňovania, čistenia, zjemňovania, dochucovania. Charakterizoval správne vložky a závarky. Charakterizoval jednotlivé druhy polievok a ich úpravu.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Vínové, pivové, mliečne polievky	6	Technológia	Vysvetliť rozdelenie polievok. Vymenovať základné vývary. Charakterizovať hnedé polievky Vysvetliť význam zosilňovania, čistenia, zjemňovania, dochucovania. Charakterizovať vložky a závarky. Charakterizovať jednotlivé druhy polievok ich úpravu.	Rozdelil správne polievky. Vymenoval vývary. Charakterizoval správne polievky Vysvetlil správne význam zosilňovania, čistenia, zjemňovania, dochucovania. Charakterizoval správne vložky a závarky. Charakterizoval jednotlivé druhy polievok a ich úpravu.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Diétne polievky	6	Technológia	Vysvetliť rozdelenie polievok. Vymenovať základné vývary. Charakterizovať hnedé polievky Vysvetliť význam zosilňovania, čistenia, zjemňovania, dochucovania. Charakterizovať vložky a závarky. Charakterizovať jednotlivé druhy polievok ich úpravu.	Rozdelil správne polievky. Vymenoval vývary. Charakterizoval správne polievky Vysvetlil správne význam zosilňovania, čistenia, zjemňovania, dochucovania. Charakterizoval správne vložky a závarky. Charakterizoval jednotlivé druhy polievok a ich úpravu.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Desiatové polievky	6	Technológia	Vysvetliť rozdelenie polievok. Vymenovať základné vývary. Charakterizovať hnedé polievky Vysvetliť význam zosilňovania, čistenia, zjemňovania, dochucovania. Charakterizovať vložky a závarky. Charakterizovať jednotlivé druhy polievok ich úpravu.	Rozdelil správne polievky. Vymenoval vývary. Charakterizoval správne polievky Vysvetlil správne význam zosilňovania, čistenia, zjemňovania, dochucovania. Charakterizoval správne vložky a závarky. Charakterizoval jednotlivé druhy polievok a ich úpravu.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava omáčok	78		Žiak má:	Žiak:		

Omáčky- rozdelenie, význam	6	Technológia	Vedieť rozdelenie omáčok a ich význam. Vysvetliť podávanie omáčok. Popísať zásady pri príprave omáčok. Vymenovať základné hnedé omáčky, biele omáčky, krycie omáčky.	Vedel rozdelenie omáčok a ich význam. Vysvetlil podávanie omáčok. Popísal zásady pri príprave omáčok. Vymenoval základné hnedé omáčky, biele omáčky, krycie omáčky.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava základných bielych omáčok	6	Technológia	Vedieť rozdelenie omáčok a ich význam. Vysvetliť podávanie omáčok. Popísať zásady pri príprave omáčok. Vymenovať základné hnedé omáčky, biele omáčky, krycie omáčky.	. Vedel rozdelenie omáčok a ich význam. Vysvetlil podávanie omáčok. Popísal zásady pri príprave omáčok. Vymenoval základné hnedé omáčky, biele omáčky, krycie omáčky.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Jemné maslové omáčky	6	Technológia	Vedieť rozdelenie omáčok a ich význam. Vysvetliť podávanie omáčok. Popísať zásady pri príprave omáčok. Vymenovať základné hnedé omáčky, biele omáčky, krycie omáčky.	Vedel rozdelenie omáčok a ich význam. Vysvetlil podávanie omáčok. Popísal zásady pri príprave omáčok. Vymenoval základné hnedé omáčky, biele omáčky, krycie omáčky.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava základných hnedých omáčok	6	Technológia	Vedieť rozdelenie omáčok a ich význam. Vysvetliť podávanie omáčok. Popísať zásady pri príprave omáčok. Vymenovať základné hnedé omáčky, biele omáčky, krycie omáčky.	. Vedel rozdelenie omáčok a ich význam. Vysvetlil podávanie omáčok. Popísal zásady pri príprave omáčok. Vymenoval základné hnedé omáčky, biele omáčky, krycie omáčky.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava majonézy a majonézových omáčok	6	Technológia	Vedieť rozdelenie omáčok a ich význam. Vysvetliť podávanie omáčok. Popísať zásady pri príprave omáčok. Vymenovať základné hnedé omáčky, biele omáčky, krycie omáčky.	Vedel rozdelenie omáčok a ich význam. Vysvetlil podávanie omáčok. Popísal zásady pri príprave omáčok. Vymenoval základné hnedé omáčky, biele omáčky, krycie omáčky.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava nemajonézových studených omáčok	6	Technológia	Vedieť rozdelenie omáčok a ich význam. Vysvetliť podávanie omáčok. Popísať zásady pri príprave omáčok. Vymenovať základné hnedé omáčky, biele omáčky, krycie omáčky.	. Vedel rozdelenie omáčok a ich význam. Vysvetlil podávanie omáčok. Popísal zásady pri príprave omáčok. Vymenoval základné hnedé omáčky, biele omáčky, krycie omáčky.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

Krycie omáčky	6	Technológia	Vedieť rozdelenie omáčok a ich význam. Vysvetliť podávanie omáčok. Popísať zásady pri príprave omáčok. Vymenovať základné hnedé omáčky, biele omáčky, krycie omáčky.	Vedel rozdelenie omáčok a ich význam. Vysvetlil podávanie omáčok. Popísal zásady pri príprave omáčok. Vymenoval základné hnedé omáčky, biele omáčky, krycie omáčky.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava omáčok k vareným mäsám	6	Technológia	Vedieť rozdelenie omáčok a ich význam. Vysvetliť podávanie omáčok. Popísať zásady pri príprave omáčok. Vymenovať základné hnedé omáčky, biele omáčky, krycie omáčky.	Vedel rozdelenie omáčok a ich význam. Vysvetlil podávanie omáčok. Popísal zásady pri príprave omáčok. Vymenoval základné hnedé omáčky, biele omáčky, krycie omáčky.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Zložité biele omáčky	6	Technológia	Vedieť rozdelenie omáčok a ich význam. Vysvetliť podávanie omáčok. Popísať zásady pri príprave omáčok. Vymenovať základné hnedé omáčky, biele omáčky, krycie omáčky.	Vedel rozdelenie omáčok a ich význam. Vysvetlil podávanie omáčok. Popísal zásady pri príprave omáčok. Vymenoval základné hnedé omáčky, biele omáčky, krycie omáčky.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Zložité hnedé omáčky	6	Technológia	Vedieť rozdelenie omáčok a ich význam. Vysvetliť podávanie omáčok. Popísať zásady pri príprave omáčok. Vymenovať základné hnedé omáčky, biele omáčky, krycie omáčky.	Vedel rozdelenie omáčok a ich význam. Vysvetlil podávanie omáčok. Popísal zásady pri príprave omáčok. Vymenoval základné hnedé omáčky, biele omáčky, krycie omáčky.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Zahusťovanie, dochucovanie a zjemňovanie omáčok	6	Technológia	Vedieť rozdelenie omáčok a ich význam. Vysvetliť podávanie omáčok. Popísať zásady pri príprave omáčok. Vymenovať základné hnedé omáčky, biele omáčky, krycie omáčky.	Vedel rozdelenie omáčok a ich význam. Vysvetlil podávanie omáčok. Popísal zásady pri príprave omáčok. Vymenoval základné hnedé omáčky, biele omáčky, krycie omáčky.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Ovocné omáčky	6	Technológia	Vedieť rozdelenie omáčok a ich význam. Vysvetliť podávanie omáčok. Popísať zásady pri príprave omáčok. Vymenovať základné hnedé omáčky, biele omáčky, krycie omáčky.	Vedel rozdelenie omáčok a ich význam. Vysvetlil podávanie omáčok. Popísal zásady pri príprave omáčok. Vymenoval základné hnedé omáčky, biele omáčky, krycie omáčky.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

Špeciálne omáčky - coulis	6	Technológia	Vedieť rozdelenie omáčok a ich význam. Vysvetliť podávanie omáčok. Popísať zásady pri príprave omáčok. Vymenovať základné hnedé omáčky, biele omáčky, krycie omáčky.	Vedel rozdelenie omáčok a ich význam. Vysvetlil podávanie omáčok. Popísal zásady pri príprave omáčok. Vymenoval základné hnedé omáčky, biele omáčky, krycie omáčky.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava bezmäsitých jedál	78	x	Žiak má:	Žiak:		
Úprava jedál zo zemiakov v surovom stave, úprava jedál z varených zemiakov. Kuchyňa starých materií	6	Technológia	Vymenovať úpravy jedál. Uviesť príklady a prakticky precvičiť. Poznať starú slovenskú kuchyňu a vedieť ju prezentovať v súčasnosti. Vysvetliť rozdiely pri tepelných úpravách. Prakticky ovládať prípravu pokrmov . Prakticky dodržať technologickú disciplínu.	Vymenoval úpravy jedál. Uviedol príklady a prakticky precvičil. Poznal starú slovenskú kuchyňu a vedel ju prezentovať v súčasnosti. Vysvetlil rozdiely pri tepelných úpravách. Prakticky ovládal prípravu pokrmov Prakticky dodržal technologickú disciplínu.	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Úprava zeleninových pokrmov varením, dusením, vyprážením, zapekaním	6	Technológia	Vymenovať úpravy jedál. Uviesť príklady a prakticky precvičiť. Poznať starú slovenskú kuchyňu a vedieť ju prezentovať v súčasnosti. Vysvetliť rozdiely pri tepelných úpravách. Prakticky ovládať prípravu pokrmov . Prakticky dodržať technologickú disciplínu.	Vymenoval úpravy jedál. Uviedol príklady a prakticky precvičil. Poznal starú slovenskú kuchyňu a vedel ju prezentovať v súčasnosti. Vysvetlil rozdiely pri tepelných úpravách. Prakticky ovládal prípravu pokrmov Prakticky dodržal technologickú disciplínu.	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Bezmäsité pokrmy zo strukovín	6	Technológia	Vymenovať úpravy jedál. Uviesť príklady a prakticky precvičiť. Poznať starú slovenskú kuchyňu a vedieť ju prezentovať v súčasnosti. Vysvetliť rozdiely pri tepelných úpravách. Prakticky ovládať prípravu pokrmov . Prakticky dodržať technologickú disciplínu.	Vymenoval úpravy jedál. Uviedol príklady a prakticky precvičil. Poznal starú slovenskú kuchyňu a vedel ju prezentovať v súčasnosti. Vysvetlil rozdiely pri tepelných úpravách. Prakticky ovládal prípravu pokrmov Prakticky dodržal technologickú disciplínu.	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Jedlá z ryže a obilnín	6	Technológia	Vymenovať úpravy jedál. Uviesť príklady a prakticky precvičiť. Poznať starú slovenskú kuchyňu a vedieť ju prezentovať v súčasnosti. Vysvetliť rozdiely pri tepelných úpravách. Prakticky ovládať prípravu pokrmov .	Vymenoval úpravy jedál. Uviedol príklady a prakticky precvičil. Poznal starú slovenskú kuchyňu a vedel ju prezentovať v súčasnosti. Vysvetlil rozdiely pri tepelných úpravách. Prakticky ovládal prípravu pokrmov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

			Prakticky dodržať technologickú disciplínu.	Prakticky dodržal technologickú disciplínu.		
Pokrmý z cestovín	6	Technológia	Vymenovať úpravy jedál. Uviesť príklady a prakticky precvičiť. Poznať starú slovenskú kuchyňu a vedieť ju prezentovať v súčasnosti. Vysvetliť rozdiely pri tepelných úpravách. Prakticky ovládať prípravu pokrmov . Prakticky dodržať technologickú disciplínu.	Vymenoval úpravy jedál. Uviedol príklady a prakticky precvičil. Poznal starú slovenskú kuchyňu a vedel ju prezentovať v súčasnosti. Vysvetlil rozdiely pri tepelných úpravách. Prakticky ovládal prípravu pokrmov Prakticky dodržal technologickú disciplínu.	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Vaječné jedlá, vaječné usadeniny	6	Technológia	Vymenovať úpravy jedál. Uviesť príklady a prakticky precvičiť. Poznať starú slovenskú kuchyňu a vedieť ju prezentovať v súčasnosti. Vysvetliť rozdiely pri tepelných úpravách. Prakticky ovládať prípravu pokrmov . Prakticky dodržať technologickú disciplínu.	Vymenoval úpravy jedál. Uviedol príklady a prakticky precvičil. Poznal starú slovenskú kuchyňu a vedel ju prezentovať v súčasnosti. Vysvetlil rozdiely pri tepelných úpravách. Prakticky ovládal prípravu pokrmov Prakticky dodržal technologickú disciplínu.	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Jedlá z húb	6	Technológia	Vymenovať úpravy jedál. Uviesť príklady a prakticky precvičiť. Poznať starú slovenskú kuchyňu a vedieť ju prezentovať v súčasnosti. Vysvetliť rozdiely pri tepelných úpravách. Prakticky ovládať prípravu pokrmov . Prakticky dodržať technologickú disciplínu.	Vymenoval úpravy jedál. Uviedol príklady a prakticky precvičil. Poznal starú slovenskú kuchyňu a vedel ju prezentovať v súčasnosti. Vysvetlil rozdiely pri tepelných úpravách. Prakticky ovládal prípravu pokrmov Prakticky dodržal technologickú disciplínu.	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Múčne jedlá slané	6	Technológia	Vymenovať úpravy jedál. Uviesť príklady a prakticky precvičiť. Poznať starú slovenskú kuchyňu a vedieť ju prezentovať v súčasnosti. Vysvetliť rozdiely pri tepelných úpravách. Prakticky ovládať prípravu pokrmov . Prakticky dodržať technologickú disciplínu.	Vymenoval úpravy jedál. Uviedol príklady a prakticky precvičil. Poznal starú slovenskú kuchyňu a vedel ju prezentovať v súčasnosti. Vysvetlil rozdiely pri tepelných úpravách. Prakticky ovládal prípravu pokrmov Prakticky dodržal technologickú disciplínu.	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Múčne jedlá sladké	6	Technológia	Vymenovať úpravy jedál. Uviesť príklady a prakticky precvičiť. Poznať starú slovenskú kuchyňu a vedieť ju prezentovať v súčasnosti. Vysvetliť	Vymenoval úpravy jedál. Uviedol príklady a prakticky precvičil. Poznal starú slovenskú kuchyňu a vedel ju prezentovať v súčasnosti. Vysvetlil	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

			rozdiely pri tepelných úpravách. Prakticky ovládať prípravu pokrmov . Prakticky dodržať technologickú disciplínu.	rozdiely pri tepelných úpravách. Prakticky ovládal prípravu pokrmov Prakticky dodržal technologickú disciplínu.	Písomné skúšanie	
Prílohy k jedlám Jednoduché šaláty	6	Technológia	Prakticky ovládať prípravu jednoduchých šalátov, dresingov a ovocných šalátov	Poznal prípravu jednoduchých šalátov, dresingov a ovocných šalátov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Dresingy a marinády -druhy a technologický postup	6	Technológia	Prakticky ovládať prípravu jednoduchých šalátov, dresingov a ovocných šalátov	Poznal prípravu jednoduchých šalátov, dresingov a ovocných šalátov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Šaláty zo surovej a varenej zeleniny	6	Technológia	Prakticky ovládať prípravu jednoduchých šalátov, dresingov a ovocných šalátov	Poznal prípravu jednoduchých šalátov, dresingov a ovocných šalátov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Ovocné šaláty	6	Technológia	Prakticky ovládať prípravu jednoduchých šalátov, dresingov a ovocných šalátov	Poznal prípravu jednoduchých šalátov, dresingov a ovocných šalátov	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

Pri vyučovaní predmetu Odborný výcvik 2. ročník sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci vo výrobných a odbytových strediskách, dodržiavanie hygienických zásad pri príprave jedál, expedícii a predaji	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Nácvik pracovných činností kuchára v odbytových strediskách	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Príprava bezmäsitých jedál	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Príprava múčnych jedál a múčnikov	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Príprava jedál z hovädzieho mäsa	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Príprava jedál z teľacieho mäsa	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Príprava jedál z bravčového mäsa	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Príprava jedál z baranieho mäsa	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Príprava jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Príprava jedál z mletého mäsa	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Jedlá z rýb	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

Torty, hmoty, polevy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
-----------------------------	--	--

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci vo výrobných a odbytových strediskách, dodržiavanie hygienických zásad pri príprave jedál, expedícii a predaji	MUDr. Ján Ondrejka: Správna výrobná prax v zariadení spoločného stravovania Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál Učebnica Vybavenie pracoviska odborného výcviku Suroviny	Internet
Nácvik pracovných činností kuchára v odbytových strediskách	MUDr. Ján Ondrejka: Správna výrobná prax v zariadení spoločného stravovania Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál Učebnica Vybavenie pracoviska odborného výcviku Suroviny	Internet
Príprava bezmäsitých jedál	MUDr. Ján Ondrejka: Správna výrobná prax v zariadení spoločného stravovania Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál Učebnica Vybavenie pracoviska odborného výcviku Suroviny	Internet
Príprava múčnych jedál a múčnikov	MUDr. Ján Ondrejka: Správna výrobná prax v zariadení spoločného stravovania	Dataprojektor PC Tabuľa	Obrázkový materiál Učebnica	Internet

	<p>Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003</p> <p>Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003</p> <p>Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008</p>	Videotechnika	Vybavenie pracoviska odborného výcviku Suroviny	
Príprava jedál z hovädzieho mäsa	<p>MUDr. Ján Ondrejka: Správna výrobná prax v zariadení spoločného stravovania</p> <p>Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003</p> <p>Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003</p> <p>Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008</p>	Dataprotektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál Učebnica Vybavenie pracoviska odborného výcviku Suroviny	Internet
Príprava jedál z teľacieho mäsa	<p>MUDr. Ján Ondrejka: Správna výrobná prax v zariadení spoločného stravovania</p> <p>Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003</p> <p>Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003</p> <p>Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008</p>	Dataprotektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál Učebnica Vybavenie pracoviska odborného výcviku Suroviny	Internet
Príprava jedál z bravčového mäsa	<p>MUDr. Ján Ondrejka: Správna výrobná prax v zariadení spoločného stravovania</p> <p>Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003</p> <p>Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003</p> <p>Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008</p>	Dataprotektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál Učebnica Vybavenie pracoviska odborného výcviku Suroviny	Internet

<p>Príprava jedál z baranieho mäsa</p>	<p>MUDr. Ján Ondrejka: Správna výrobná prax v zariadení spoločného stravovania Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008</p>	<p>Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika</p>	<p>Obrázkový materiál Učebnica Vybavenie pracoviska odborného výcviku Suroviny</p>	<p>Internet</p>
<p>Príprava jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat</p>	<p>MUDr. Ján Ondrejka: Správna výrobná prax v zariadení spoločného stravovania Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008</p>	<p>Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika</p>	<p>Obrázkový materiál Učebnica Vybavenie pracoviska odborného výcviku Suroviny</p>	<p>Internet</p>
<p>Príprava jedál z mletého mäsa</p>	<p>MUDr. Ján Ondrejka: Správna výrobná prax v zariadení spoločného stravovania Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008</p>	<p>Tabuľa Videotechnika</p>	<p>Obrázkový materiál Učebnica Vybavenie pracoviska odborného výcviku Suroviny</p>	<p>Internet</p>
<p>Jedlá z rýb</p>	<p>MUDr. Ján Ondrejka: Správna výrobná prax v zariadení spoločného stravovania Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008</p>	<p>Tabuľa Videotechnika</p>	<p>Obrázkový materiál Učebnica Vybavenie pracoviska odborného výcviku Suroviny</p>	<p>Internet</p>

<p>Torty, hmoty a polevy</p>	<p>MUDr. Ján Ondrejka: Správna výrobná prax v zariadení spoločného stravovania Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008</p>	<p>Tabuľa Videotechnika</p>	<p>Obrázkový materiál Učebnica Vybavenie pracoviska odborného výcviku Suroviny</p>	
-------------------------------------	--	---------------------------------	--	--

ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Odborný výcvik				17,5 hod. týždenne, spolu 577,5 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku/Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci vo výrobných a odbytových strediskách, dodržiavanie hygienických zásad pri príprave jedál, expedícii a predaji	17,5	x	Žiak má:	Žiak:		
Oboznámenie s hodnotením žiaka v predmete podľa ŠKVP	3,5					
Základné povinnosti, BOZP vo výrobných a odbytových strediskách	7	Technológia Stolovanie	Vedieť právne normy a predpisy Zvládnuť základné bezpečnostné predpisy. Popísať základné povinnosti pracovníkov výrobných a odbytových stredísk. Vedieť využiť poznatky HACCP v praxi	Ovládal právne normy a predpisy Zvládol základné bezpečnostné predpisy. Popísal základné povinnosti pracovníkov výrobných stredísk. Vedel využiť poznatky HACCP v praxi	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Dodržiavanie hygienických zásad pri príprave jedál, expedícii a predaji, HACCP – význam, využitie v praxi	7	Technológia Stolovanie	Vedieť právne normy a predpisy Zvládnuť základné bezpečnostné predpisy. Popísať základné povinnosti pracovníkov výrobných a odbytových stredísk. Vedieť využiť poznatky HACCP v praxi	Ovládal právne normy a predpisy Zvládol základné bezpečnostné predpisy. Popísal základné povinnosti pracovníkov výrobných stredísk. Vedel využiť poznatky HACCP v praxi	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Nácvik pracovných činností kuchára v odbytových strediskách	49		Žiak má:	Žiak:		
Spoločenské pravidlá, správanie sa a vystupovanie v styku s hosťom	7	Technológia Stolovanie	Ovládať spoločenské pravidlá správania v styku s hosťom. Poznať zariadenie a inventár odbytového strediska a vedieť ho použiť. Ovládať prípravné práce a vedieť ich použiť v praxi. Vedieť porciovať a predkladať výrobky teplej a studenej kuchyne.	Ovládal spoločenské pravidlá správania v styku s hosťom. Poznal zariadenie a inventár odbytového strediska a vedel ho použiť. Ovládal prípravné práce a vedel ich použiť v praxi. Vedel porciovať a predkladať výrobky teplej a studenej kuchyne.	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

Oboznámenie sa so zariadením a inventárom odbytového strediska	7	Technológia Stolovanie	Ovládať spoločenské pravidlá správania v styku s hosťom. Poznať zariadenie a inventár odbytového strediska a vedieť ho použiť. Ovládať prípravné práce a vedieť ich použiť v praxi. Vedieť porciovať a predkladať výrobky teplej a studenej kuchyne.	Ovládal spoločenské pravidlá správania v styku s hosťom. Poznal zariadenie a inventár odbytového strediska a vedel ho použiť. Ovládal prípravné práce a vedel ich použiť v praxi. Vedel porciovať a predkladať výrobky teplej a studenej kuchyne.	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Prípravné práce pred začatím prevádzky, prípravné práce počas a po ukončení prevádzky	7	Technológia Stolovanie	Ovládať spoločenské pravidlá správania v styku s hosťom. Poznať zariadenie a inventár odbytového strediska a vedieť ho použiť. Ovládať prípravné práce a vedieť ich použiť v praxi. Vedieť porciovať a predkladať výrobky teplej a studenej kuchyne.	Ovládal spoločenské pravidlá správania v styku s hosťom. Poznal zariadenie a inventár odbytového strediska a vedel ho použiť. Ovládal prípravné práce a vedel ich použiť v praxi. Vedel porciovať a predkladať výrobky teplej a studenej kuchyne.	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Rozdelenie práce a spolupráca s pracovníkmi obsluhy	7	Technológia Stolovanie	Ovládať spoločenské pravidlá správania v styku s hosťom. Poznať zariadenie a inventár odbytového strediska a vedieť ho použiť. Ovládať prípravné práce a vedieť ich použiť v praxi. Vedieť porciovať a predkladať výrobky teplej a studenej kuchyne.	Ovládal spoločenské pravidlá správania v styku s hosťom. Poznal zariadenie a inventár odbytového strediska a vedel ho použiť. Ovládal prípravné práce a vedel ich použiť v praxi. Vedel porciovať a predkladať výrobky teplej a studenej kuchyne.	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Nácvik nosenia tanierov, podnosov	7	Technológia Stolovanie	Ovládať spoločenské pravidlá správania v styku s hosťom. Poznať zariadenie a inventár odbytového strediska a vedieť ho použiť. Ovládať prípravné práce a vedieť ich použiť v praxi. Vedieť porciovať a predkladať výrobky teplej a studenej kuchyne.	Ovládal spoločenské pravidlá správania v styku s hosťom. Poznal zariadenie a inventár odbytového strediska a vedel ho použiť. Ovládal prípravné práce a vedel ich použiť v praxi. Vedel porciovať a predkladať výrobky teplej a studenej kuchyne.	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Nácvik porciovania a prekladania cukrárenských výrobkov	7	Technológia Stolovanie	Ovládať spoločenské pravidlá správania v styku s hosťom. Poznať zariadenie a inventár odbytového strediska a vedieť ho použiť. Ovládať prípravné práce a vedieť ich použiť v praxi. Vedieť	Ovládal spoločenské pravidlá správania v styku s hosťom. Poznal zariadenie a inventár odbytového strediska a vedel ho použiť. Ovládal prípravné práce a vedel ich použiť v praxi. Vedel porciovať	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

			porciovať a predkladať výrobky teplej a studenej kuchyne.	a predkladať výrobky teplej a studenej kuchyne.		
Predchádzanie nehodám a ich náprava	7	Technológia Stolovanie	Ovládať spoločenské pravidlá správania v styku s hosťom. Poznať zariadenie a inventár odbytového strediska a vedieť ho použiť. Ovládať prípravné práce a vedieť ich použiť v praxi. Vedieť porciovať a predkladať výrobky teplej a studenej kuchyne.	Ovládal spoločenské pravidlá správania v styku s hosťom. Poznal zariadenie a inventár odbytového strediska a vedel ho použiť. Ovládal prípravné práce a vedel ich použiť v praxi. Vedel porciovať a predkladať výrobky teplej a studenej kuchyne.	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava bezmäsitých jedál	56		Žiak má:	Žiak:		
Úprava jedál zo zemiakov v surovom stave, úprava jedál z varených zemiakov	7	Technológia Potraviny a výživa	Vymenovať úpravy jedál. Uviesť príklady a prakticky precvičiť. Vysvetliť rozdiely pri tepelných úpravách. Prakticky ovládať prípravu pokrmov .Prakticky dodržať technologickú disciplínu	Vymenoval úpravy jedál. Uviedol príklady a prakticky precvičil. Vysvetlil rozdiely pri tepelných úpravách. Prakticky ovládal prípravu pokrmov . Prakticky dodržal technologickú disciplínu	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Úprava zeleninových pokrmov varením, dusením, vyprážením, zapekaním	7	Technológia Potraviny a výživa	Vymenovať úpravy jedál. Uviesť príklady a prakticky precvičiť. Vysvetliť rozdiely pri tepelných úpravách. Prakticky ovládať prípravu pokrmov .Prakticky dodržať technologickú disciplínu	Vymenoval úpravy jedál. Uviedol príklady a prakticky precvičil. Vysvetlil rozdiely pri tepelných úpravách. Prakticky ovládal prípravu pokrmov . Prakticky dodržal technologickú disciplínu	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Bezmäsité pokrmy zo strukovín	7	Technológia Potraviny a výživa	Vymenovať úpravy jedál. Uviesť príklady a prakticky precvičiť. Vysvetliť rozdiely pri tepelných úpravách. Prakticky ovládať prípravu pokrmov .Prakticky dodržať technologickú disciplínu	Vymenoval úpravy jedál. Uviedol príklady a prakticky precvičil. Vysvetlil rozdiely pri tepelných úpravách. Prakticky ovládal prípravu pokrmov . Prakticky dodržal technologickú disciplínu	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Jedlá z ryže a obilnín	7	Technológia Potraviny a výživa	Vymenovať úpravy jedál. Uviesť príklady a prakticky precvičiť. Vysvetliť rozdiely pri tepelných úpravách. Prakticky ovládať prípravu pokrmov .Prakticky dodržať technologickú disciplínu	Vymenoval úpravy jedál. Uviedol príklady a prakticky precvičil. Vysvetlil rozdiely pri tepelných úpravách. Prakticky ovládal prípravu pokrmov . Prakticky dodržal technologickú disciplínu	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Pokrmy z cestovín	7	Technológia Potraviny a výživa	Vymenovať úpravy jedál. Uviesť príklady a prakticky precvičiť. Vysvetliť rozdiely pri tepelných úpravách. Prakticky ovládať	Vymenoval úpravy jedál. Uviedol príklady a prakticky precvičil. Vysvetlil rozdiely pri tepelných	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

			prípravu pokrmov .Prakticky dodržať technologickú disciplínu	úpravách. Prakticky ovládal prípravu pokrmov . Prakticky dodržal technologickú disciplínu	Praktické cvičenie	Praktické predvedenie
Vaječné jedlá, vaječné usadeniny	7	Technológia Potraviny a výživa	Vymenovať úpravy jedál. Uviesť príklady a prakticky precvičiť. Vysvetliť rozdiely pri tepelných úpravách. Prakticky ovládať prípravu pokrmov .Prakticky dodržať technologickú disciplínu	Vymenoval úpravy jedál. Uviedol príklady a prakticky precvičil. Vysvetlil rozdiely pri tepelných úpravách. Prakticky ovládal prípravu pokrmov . Prakticky dodržal technologickú disciplínu	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Tepelná úprava syrov	7	Technológia Potraviny a výživa	Vymenovať úpravy jedál. Uviesť príklady a prakticky precvičiť. Vysvetliť rozdiely pri tepelných úpravách. Prakticky ovládať prípravu pokrmov .Prakticky dodržať technologickú disciplínu	Vymenoval úpravy jedál. Uviedol príklady a prakticky precvičil. Vysvetlil rozdiely pri tepelných úpravách. Prakticky ovládal prípravu pokrmov . Prakticky dodržal technologickú disciplínu	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Jedlá z húb	7	Technológia Potraviny a výživa	Vymenovať úpravy jedál. Uviesť príklady a prakticky precvičiť. Vysvetliť rozdiely pri tepelných úpravách. Prakticky ovládať prípravu pokrmov .Prakticky dodržať technologickú disciplínu	Vymenoval úpravy jedál. Uviedol príklady a prakticky precvičil. Vysvetlil rozdiely pri tepelných úpravách. Prakticky ovládal prípravu pokrmov . Prakticky dodržal technologickú disciplínu	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava múčnych jedál a múčnikov	70		Žiak má:	Žiak:		
Jedlá z rezancového cesta	7	Technológia	Vedieť vymenovať suroviny na prípravu jednotlivého cesta. Vedieť pripraviť múčniky z kysnutého cesta. Vedieť pripraviť rezancové cesto. Vedieť pripraviť liate cesto a pokrmy z neho. Vedieť pripraviť múčniky zo zemiakového a tvarohového cesta.. Vedieť pripraviť pudinky a krémy a ovocné šaláty. Poznať tradíciu pečenia perníkov Ovládať správnu prípravu perníkového cesta Vedieť pripraviť a zdobiť perníkové pečivo. Vedieť správne podávať múčniky.	Vedel vymenovať suroviny na prípravu jednotlivého cesta.. Vedel pripraviť múčniky z kysnutého cesta. Vedel pripraviť rezancové cesto. Vedel pripraviť liate cesto a pokrmy z neho. Vedel pripraviť múčniky zo zemiakového a tvarohového cesta.. Vedel pripraviť pudinky a krémy a ovocné šaláty. Poznal tradíciu pečenia perníkov Ovládal správnu prípravu perníkového cesta. Vedel pripraviť a zdobiť perníkové pečivo. Vedel správne podávať múčniky	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

Jedlá a múčniky z kysnutého cesta	7	Technológia	Vedieť vymenovať suroviny na prípravu jednotlivého cesta. Vedieť pripraviť múčniky z kysnutého cesta. Vedieť pripraviť rezancové cesto. Vedieť pripraviť liate cesto a pokrmy z neho. Vedieť pripraviť múčniky zo zemiakového a tvarohového cesta.. Vedieť pripraviť pudinky a krémy a ovocné šaláty. Poznať tradíciu pečenia perníkov Ovládať správnu prípravu perníkového cesta Vedieť pripraviť a zdobiť perníkové pečivo. Vedieť správne podávať múčniky.	Vedel vymenovať suroviny na prípravu jednotlivého cesta.. Vedel pripraviť múčniky z kysnutého cesta. Vedel pripraviť rezancové cesto. Vedel pripraviť liate cesto a pokrmy z neho. Vedel pripraviť múčniky zo zemiakového a tvarohového cesta.. Vedel pripraviť pudinky a krémy a ovocné šaláty. Poznal tradíciu pečenia perníkov Ovládal správnu prípravu perníkového cesta. Vedel pripraviť a zdobiť perníkové pečivo. Vedel správne podávať múčniky	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Jedlá a múčniky z liateho cesta	7	Technológia	. Vedieť vymenovať suroviny na prípravu jednotlivého cesta. Vedieť pripraviť múčniky z kysnutého cesta. Vedieť pripraviť rezancové cesto. Vedieť pripraviť liate cesto a pokrmy z neho. Vedieť pripraviť múčniky zo zemiakového a tvarohového cesta.. Vedieť pripraviť pudinky a krémy a ovocné šaláty. Poznať tradíciu pečenia perníkov Ovládať správnu prípravu perníkového cesta Vedieť pripraviť a zdobiť perníkové pečivo. Vedieť správne podávať múčniky.	Vedel vymenovať suroviny na prípravu jednotlivého cesta.. Vedel pripraviť múčniky z kysnutého cesta. Vedel pripraviť rezancové cesto. Vedel pripraviť liate cesto a pokrmy z neho. Vedel pripraviť múčniky zo zemiakového a tvarohového cesta.. Vedel pripraviť pudinky a krémy a ovocné šaláty. Poznal tradíciu pečenia perníkov Ovládal správnu prípravu perníkového cesta. Vedel pripraviť a zdobiť perníkové pečivo. Vedel správne podávať múčniky	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Jedlá a múčniky zo zemiakového a tvarohového cesta	7	Technológia	Vedieť vymenovať suroviny na prípravu jednotlivého cesta. Vedieť pripraviť múčniky z kysnutého cesta. Vedieť pripraviť rezancové cesto. Vedieť pripraviť liate cesto a pokrmy z neho. Vedieť pripraviť múčniky zo zemiakového a tvarohového cesta.. Vedieť pripraviť pudinky a krémy a ovocné šaláty. Poznať tradíciu pečenia perníkov Ovládať správnu prípravu perníkového cesta	Vedel vymenovať suroviny na prípravu jednotlivého cesta.. Vedel pripraviť múčniky z kysnutého cesta. Vedel pripraviť rezancové cesto. Vedel pripraviť liate cesto a pokrmy z neho. Vedel pripraviť múčniky zo zemiakového a tvarohového cesta.. Vedel pripraviť pudinky a krémy a ovocné šaláty. Poznal tradíciu pečenia perníkov	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

			Vedieť pripraviť a zdobiť perníkové pečivo. Vedieť správne podávať múčniky.	Ovládal správnu prípravu perníkového cesta. Vedel pripraviť a zdobiť perníkové pečivo. Vedel správne podávať múčniky		
Žemľovky a náky	7	Technológia	Vedieť vymenovať suroviny na prípravu jednotlivého cesta. Vedieť pripraviť múčniky z kysnutého cesta. Vedieť pripraviť rezancové cesto. Vedieť pripraviť liate cesto a pokrmy z neho. Vedieť pripraviť múčniky zo zemiakového a tvarohového cesta.. Vedieť pripraviť pudinky a krémy a ovocné šaláty. Poznať tradíciu pečenia perníkov Ovládať správnu prípravu perníkového cesta Vedieť pripraviť a zdobiť perníkové pečivo. Vedieť správne podávať múčniky.	Vedel vymenovať suroviny na prípravu jednotlivého cesta.. Vedel pripraviť múčniky z kysnutého cesta. Vedel pripraviť rezancové cesto. Vedel pripraviť liate cesto a pokrmy z neho. Vedel pripraviť múčniky zo zemiakového a tvarohového cesta.. Vedel pripraviť pudinky a krémy a ovocné šaláty. Poznať tradíciu pečenia perníkov Ovládal správnu prípravu perníkového cesta. Vedel pripraviť a zdobiť perníkové pečivo. Vedel správne podávať múčniky	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Pudinky a krémy	7	Technológia	Vedieť vymenovať suroviny na prípravu jednotlivého cesta. Vedieť pripraviť múčniky z kysnutého cesta. Vedieť pripraviť rezancové cesto. Vedieť pripraviť liate cesto a pokrmy z neho. Vedieť pripraviť múčniky zo zemiakového a tvarohového cesta.. Vedieť pripraviť pudinky a krémy a ovocné šaláty. Poznať tradíciu pečenia perníkov Ovládať správnu prípravu perníkového cesta Vedieť pripraviť a zdobiť perníkové pečivo. Vedieť správne podávať múčniky.	Vedel vymenovať suroviny na prípravu jednotlivého cesta.. Vedel pripraviť múčniky z kysnutého cesta. Vedel pripraviť rezancové cesto. Vedel pripraviť liate cesto a pokrmy z neho. Vedel pripraviť múčniky zo zemiakového a tvarohového cesta.. Vedel pripraviť pudinky a krémy a ovocné šaláty. Poznať tradíciu pečenia perníkov Ovládal správnu prípravu perníkového cesta. Vedel pripraviť a zdobiť perníkové pečivo. Vedel správne podávať múčniky	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Ovocné šaláty	7	Technológia	Vedieť vymenovať suroviny na prípravu jednotlivého cesta. Vedieť pripraviť múčniky z kysnutého cesta. Vedieť pripraviť rezancové cesto. Vedieť pripraviť liate cesto a pokrmy z neho. Vedieť pripraviť múčniky zo zemiakového	Vedel vymenovať suroviny na prípravu jednotlivého cesta.. Vedel pripraviť múčniky z kysnutého cesta. Vedel pripraviť rezancové cesto. Vedel pripraviť liate cesto a pokrmy z neho. Vedel pripraviť múčniky zo	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

			a tvarohového cesta.. Vedieť pripraviť pudinky a krémy a ovocné šaláty. Poznať tradíciu pečenia perníkov Ovládať správnu prípravu perníkového cesta Vedieť pripraviť a zdobiť perníkové pečivo. Vedieť správne podávať múčniky.	zemiakového a tvarohového cesta.. Vedel pripraviť pudinky a krémy a ovocné šaláty. Poznal tradíciu pečenia perníkov Ovládal správnu prípravu perníkového cesta. Vedel pripraviť a zdobiť perníkové pečivo. Vedel správne podávať múčniky		
Bábovky – šľahané a trené	7	Technológia	Vedieť vymenovať suroviny na prípravu jednotlivého cesta. Vedieť pripraviť múčniky z kysnutého cesta. Vedieť pripraviť rezancové cesto. Vedieť pripraviť liate cesto a pokrmy z neho. Vedieť pripraviť múčniky zo zemiakového a tvarohového cesta.. Vedieť pripraviť pudinky a krémy a ovocné šaláty. Poznať tradíciu pečenia perníkov Ovládať správnu prípravu perníkového cesta Vedieť pripraviť a zdobiť perníkové pečivo. Vedieť správne podávať múčniky.	Vedel vymenovať suroviny na prípravu jednotlivého cesta.. Vedel pripraviť múčniky z kysnutého cesta. Vedel pripraviť rezancové cesto. Vedel pripraviť liate cesto a pokrmy z neho. Vedel pripraviť múčniky zo zemiakového a tvarohového cesta.. Vedel pripraviť pudinky a krémy a ovocné šaláty. Poznal tradíciu pečenia perníkov Ovládal správnu prípravu perníkového cesta. Vedel pripraviť a zdobiť perníkové pečivo. Vedel správne podávať múčniky	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Vianočky a perníkové pečivo	7	Technológia	Vedieť vymenovať suroviny na prípravu jednotlivého cesta. Vedieť pripraviť múčniky z kysnutého cesta. Vedieť pripraviť rezancové cesto. Vedieť pripraviť liate cesto a pokrmy z neho. Vedieť pripraviť múčniky zo zemiakového a tvarohového cesta.. Vedieť pripraviť pudinky a krémy a ovocné šaláty. Poznať tradíciu pečenia perníkov Ovládať správnu prípravu perníkového cesta Vedieť pripraviť a zdobiť perníkové pečivo. Vedieť správne podávať múčniky.	Vedel vymenovať suroviny na prípravu jednotlivého cesta.. Vedel pripraviť múčniky z kysnutého cesta. Vedel pripraviť rezancové cesto. Vedel pripraviť liate cesto a pokrmy z neho. Vedel pripraviť múčniky zo zemiakového a tvarohového cesta.. Vedel pripraviť pudinky a krémy a ovocné šaláty. Poznal tradíciu pečenia perníkov Ovládal správnu prípravu perníkového cesta. Vedel pripraviť a zdobiť perníkové pečivo. Vedel správne podávať múčniky	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

Porciovanie a podávanie múčnikov	7	Technológia	Vedieť vymenovať suroviny na prípravu jednotlivého cesta. Vedieť pripraviť múčniky z kysnutého cesta. Vedieť pripraviť rezancové cesto. Vedieť pripraviť liate cesto a pokrmy z neho. Vedieť pripraviť múčniky zo zemiakového a tvarohového cesta.. Vedieť pripraviť pudinky a krémy a ovocné šaláty. Poznať tradíciu pečenia perníkov Ovládať správnu prípravu perníkového cesta Vedieť pripraviť a zdobiť perníkové pečivo. Vedieť správne podávať múčniky.	Vedel vymenovať suroviny na prípravu jednotlivého cesta.. Vedel pripraviť múčniky z kysnutého cesta. Vedel pripraviť rezancové cesto. Vedel pripraviť liate cesto a pokrmy z neho. Vedel pripraviť múčniky zo zemiakového a tvarohového cesta.. Vedel pripraviť pudinky a krémy a ovocné šaláty. Poznal tradíciu pečenia perníkov Ovládal správnu prípravu perníkového cesta. Vedel pripraviť a zdobiť perníkové pečivo. Vedel správne podávať múčniky	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava jedál z hovädzieho mäsa	84		Žiak má:	Žiak:		
Delenie mäsa, použitie jednotlivých častí	7	Technológia	Vedieť rozdelenie hovädzieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať hovädzie vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Charakterizovať prípravu na anglický spôsob.	Vedel rozdelenie hovädzieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať hovädzie vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Charakterizoval prípravu na anglický spôsob.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Porciovanie a dávkovanie mäsa	7	Technológia	Vedieť rozdelenie hovädzieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať hovädzie vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy.	Vedel rozdelenie hovädzieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať hovädzie vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

			Charakterizovať prípravu na anglický spôsob.	Charakterizoval prípravu na anglický spôsob.		
Príprava jedál varením a dusením	7	Technológia	Vedieť rozdelenie hovädzieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať hovädzie vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Charakterizovať prípravu na anglický spôsob.	Vedel rozdelenie hovädzieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať hovädzie vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Charakterizoval prípravu na anglický spôsob.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Dusenie mäsa vcelku	7	Technológia	Vedieť rozdelenie hovädzieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať hovädzie vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Charakterizovať prípravu na anglický spôsob.	Vedel rozdelenie hovädzieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať hovädzie vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Charakterizoval prípravu na anglický spôsob.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Dusenie mäsa – drobno krájané	7	Technológia	Vedieť rozdelenie hovädzieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať hovädzie vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Charakterizovať prípravu na anglický spôsob.	Vedel rozdelenie hovädzieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať hovädzie vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Charakterizoval prípravu na anglický spôsob.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

Príprava pečienok	7	Technológia	Vedieť rozdelenie hovädzieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať hovädzie vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Charakterizovať prípravu na anglický spôsob.	Vedel rozdelenie hovädzieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať hovädzie vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Charakterizoval prípravu na anglický spôsob.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava filé – plátkov a rošteniek	7	Technológia	Vedieť rozdelenie hovädzieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať hovädzie vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Charakterizovať prípravu na anglický spôsob.	Vedel rozdelenie hovädzieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať hovädzie vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Charakterizoval prípravu na anglický spôsob.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava plnených rošteniek a závitkov	7	Technológia	Vedieť rozdelenie hovädzieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať hovädzie vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Charakterizovať prípravu na anglický spôsob. Vedieť rozdelenie hovädzieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu.	Vedel rozdelenie hovädzieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať hovädzie vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Charakterizoval prípravu na anglický spôsob.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

			Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať hovädzie vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Charakterizovať prípravu na anglický spôsob.			
Príprava plnených rošteniek a závitkov	7	Technológia	Vedieť rozdelenie hovädzieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať hovädzie vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Charakterizovať prípravu na anglický spôsob.	Vedel rozdelenie hovädzieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať hovädzie vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Charakterizoval prípravu na anglický spôsob.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Tepelné úpravy hovädzích vnútorností varením, zaprávaním, dusením a vyprážením	7	Technológia	Vedieť rozdelenie hovädzieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať hovädzie vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Charakterizovať prípravu na anglický spôsob.	Vedel rozdelenie hovädzieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať hovädzie vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Charakterizoval prípravu na anglický spôsob.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava jedál na anglický spôsob	7	Technológia	Vedieť rozdelenie hovädzieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať hovädzie vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Charakterizovať prípravu na anglický spôsob.	Vedel rozdelenie hovädzieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať hovädzie vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Charakterizoval prípravu na anglický spôsob.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

			postup. Vedieť vymenovať hovädzie vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Charakterizovať prípravu na anglický spôsob.	technologický postup. Vedel vymenovať hovädzie vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Charakterizoval prípravu na anglický spôsob.		
Príprava jedál na anglický spôsob	7	Technológia	Vedieť rozdelenie hovädzieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať hovädzie vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Charakterizovať prípravu na anglický spôsob.	Vedel rozdelenie hovädzieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať hovädzie vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Charakterizoval prípravu na anglický spôsob.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava jedál z teľacieho mäsa	56		Žiak má:	Žiak:		
Delenie teľacieho mäsa, použitie jednotlivých častí	7	Technológia	Vedieť rozdelenie teľacieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať teľacie vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy.	Vedel rozdelenie teľacieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať teľacie vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Porciovanie a dávkovanie teľacieho mäsa	7	Technológia	Vedieť rozdelenie teľacieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať teľacie	Vedel rozdelenie teľacieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať teľacie vnútornosti.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

			vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy.	Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy.		
Príprava jedál varením, zaprávaním, dusením a pečením	7	Technológia	Vedieť rozdelenie teľacieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať teľacie vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy.	Vedel rozdelenie teľacieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať teľacie vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava jedál varením, zaprávaním, dusením a pečením	7	Technológia	Vedieť rozdelenie teľacieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať teľacie vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy.	Vedel rozdelenie teľacieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať teľacie vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava plniek, úprava šťavy	7	Technológia	Vedieť rozdelenie teľacieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať teľacie vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy.	Vedel rozdelenie teľacieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať teľacie vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava plniek, úprava šťavy	7	Technológia	Vedieť rozdelenie teľacieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický	Vedel rozdelenie teľacieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

			postup. Vedieť vymenovať teľacie vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy.	technologický postup. Vedel vymenovať teľacie vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy.		
Pokrmy z teľacieho mäsa upravené vyprážením	7	Technológia	Vedieť rozdelenie teľacieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať teľacie vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy.	Vedel rozdelenie teľacieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať teľacie vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava jedál z teľacích vnútorností	7	Technológia	Vedieť rozdelenie teľacieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať teľacie vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy.	Vedel rozdelenie teľacieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať teľacie vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava jedál z bravčového mäsa	105	x	Žiak má:	Žiak:		
Bravčové mäso – delenie, použitie jednotlivých častí	7	Technológia	Vedieť rozdelenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať bravčové vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Vedieť správne pripraviť údené mäso a spotrebovať slaninu.	Vedel rozdelenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať bravčové vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

				Vedel správne pripraviť údené mäso a spotrebovať slaninu.		
Dávkovanie a porciovanie bravčového mäsa	7	Technológia	Vedieť rozdelenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať bravčové vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Vedieť správne pripraviť údené mäso a spotrebovať slaninu.	Vedel rozdelenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať bravčové vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Vedel správne pripraviť údené mäso a spotrebovať slaninu.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Varenie bravčového mäsa	7	Technológia	Vedieť rozdelenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať bravčové vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Vedieť správne pripraviť údené mäso a spotrebovať slaninu.	Vedel rozdelenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať bravčové vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Vedel správne pripraviť údené mäso a spotrebovať slaninu.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Dusenie bravčového mäsa	7	Technológia	Vedieť rozdelenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať bravčové vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu	Vedel rozdelenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať bravčové vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

			tepelnej úpravy. Vedieť správne pripraviť údené mäso a spotrebovať slaninu.	podľa spôsobu tepelnej úpravy. Vedel správne pripraviť údené mäso a spotrebovať slaninu.		
Dusenie drobno krájaného mäsa	7	Technológia	Vedieť rozdelenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať bravčové vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Vedieť správne pripraviť údené mäso a spotrebovať slaninu.	Vedel rozdelenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať bravčové vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Vedel správne pripraviť údené mäso a spotrebovať slaninu.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Pečenie mäsa, úprava šťavy	7	Technológia	Vedieť rozdelenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať bravčové vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Vedieť správne pripraviť údené mäso a spotrebovať slaninu.	Vedel rozdelenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať bravčové vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Vedel správne pripraviť údené mäso a spotrebovať slaninu.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Pečenie mäsa, príprava plniek	7	Technológia	Vedieť rozdelenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať bravčové vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu	Vedel rozdelenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať bravčové vnútornosti.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

			tepelnej úpravy. Vedieť správne pripraviť údené mäso a spotrebovať slaninu.	Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Vedel správne pripraviť údené mäso a spotrebovať slaninu.		
Pečenie mäsa, príprava plniek	7	Technológia	Vedieť rozdelenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať bravčové vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Vedieť správne pripraviť údené mäso a spotrebovať slaninu.	Vedel rozdelenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať bravčové vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Vedel správne pripraviť údené mäso a spotrebovať slaninu.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Vyprážené pokrmy z bravčového mäsa	7	Technológia	Vedieť rozdelenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať bravčové vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Vedieť správne pripraviť údené mäso a spotrebovať slaninu.	Vedel rozdelenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať bravčové vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Vedel správne pripraviť údené mäso a spotrebovať slaninu.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Bravčové vnútornosti – varenie, dusenie, vyprážanie	7	Technológia	Vedieť rozdelenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať bravčové vnútornosti. Vedieť	Vedel rozdelenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

			správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Vedieť správne pripraviť údené mäso a spotrebovať slaninu.	vymenovať bravčové vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Vedel správne pripraviť údené mäso a spotrebovať slaninu.		
Spracovanie a upotrebenie slaniny	7	Technológia	Vedieť rozdelenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať bravčové vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Vedieť správne pripraviť údené mäso a spotrebovať slaninu.	Vedel rozdelenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať bravčové vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Vedel správne pripraviť údené mäso a spotrebovať slaninu.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Údené bravčové mäso, príprava rôznych jedál z údeného mäsa	7	Technológia	Vedieť rozdelenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať bravčové vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Vedieť správne pripraviť údené mäso a spotrebovať slaninu.	Vedel rozdelenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať bravčové vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Vedel správne pripraviť údené mäso a spotrebovať slaninu.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Údené bravčové mäso, príprava rôznych jedál z údeného mäsa	7	Technológia	Vedieť rozdelenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť	Vedel rozdelenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

			vymenovať bravčové vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Vedieť správne pripraviť údené mäso a spotrebovať slaninu.	technologický postup. Vedel vymenovať bravčové vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Vedel správne pripraviť údené mäso a spotrebovať slaninu.		
Úprava pokrmov z mletého bravčového mäsa	7	Technológia	Vedieť rozdelenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať bravčové vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Vedieť správne pripraviť údené mäso a spotrebovať slaninu.	Vedel rozdelenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať bravčové vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Vedel správne pripraviť údené mäso a spotrebovať slaninu.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Úprava pokrmov z mletého bravčového mäsa	7	Technológia	Vedieť rozdelenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať bravčové vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Vedieť správne pripraviť údené mäso a spotrebovať slaninu.	Vedel rozdelenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať bravčové vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy. Vedel správne pripraviť údené mäso a spotrebovať slaninu.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava jedál z baranieho mäsa	35		Žiak má:	Žiak:		
Baranie mäso – delenie	7	Technológia	Vedieť rozdelenie baranieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením	Vedel rozdelenie baranie mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

			a dusením, pečením a vyprážením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať baranie vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy.	varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať baranie vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy.	Praktické cvičenie	
Baranie mäso – použitie jednotlivých častí, dávkovanie a porciovanie mäsa	7	Technológia	Vedieť rozdelenie baranieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať baranie vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy.	Vedel rozdelenie baranie mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať baranie vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Úprava pokrmov varením a zaprávaním	7	Technológia	Vedieť rozdelenie baranieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať baranie vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy.	Vedel rozdelenie baranie mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať baranie vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Úprava pokrmov dusením a pečením	7	Technológia	Vedieť rozdelenie baranieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať baranie vnútornosti. Vedieť	Vedel rozdelenie baranie mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať baranie vnútornosti.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

			správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy.	Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy.		
Príprava jedál z baraních vnútorností	7	Technológia	Vedieť rozdelenie baranieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup. Vedieť vymenovať baranie vnútornosti. Vedieť správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy.	Vedel rozdelenie baranie mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup. Vedel vymenovať baranie vnútornosti. Vedel správne pripraviť pokrmy podľa spôsobu tepelnej úpravy.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat	28		Žiak má:	Žiak:		
Tepelné úpravy pri príprave jedál z jahňata a kozlaťa	7	Technológia	Vedieť rozdelenie jahňacieho, kozľacieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup.	Vedel rozdelenie jahňacieho, kozľacieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava jedál z jahňata a kozlaťa	7	Technológia	Vedieť rozdelenie jahňacieho, kozľacieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup.	Vedel rozdelenie jahňacieho, kozľacieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážením. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava jedál z jahňata a kozlaťa	7	Technológia	Vedieť rozdelenie jahňacieho, kozľacieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením	Vedel rozdelenie jahňacieho, kozľacieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

			a vyprážaním. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup.	a dusením, pečením a vyprážaním. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup.		
Príprava pokrmov zo zajaca a kráľika	7	Technológia	Vedieť rozdelenie jahňacieho, kozľacieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládať jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedieť pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážaním. Vedieť pripraviť rôzne pokrmy. Prakticky dodržať technologický postup.	Vedel rozdelenie jahňacieho, kozľacieho mäsa a použitie jednotlivých častí. Ovládal jeho biologickú a energetickú hodnotu. Vedel pripraviť pokrmy varením a dusením, pečením a vyprážaním. Vedel pripraviť rôzne pokrmy . Prakticky dodržal technologický postup.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava jedál z mletého mäsa	35		Žiak má:	Žiak:		
Príprava pokrmov zo surového mletého mäsa	7	Technológia	Vedieť prakticky pripraviť pokrmy zo surového mletého mäsa. Vedieť pripraviť pokrmy z tepelne upraveného mäsa. Vedieť pripraviť pokrmy z viac ako jedného druhu mletého mäsa.	Vedel prakticky pripraviť pokrmy zo surového mletého mäsa. Vedel pripraviť pokrmy z tepelne upraveného mäsa. Vedel pripraviť pokrmy z viac ako jedného druhu mletého mäsa.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Pokrmy z tepelne upraveného mäsa	7	Technológia	Vedieť prakticky pripraviť pokrmy zo surového mletého mäsa. Vedieť pripraviť pokrmy z tepelne upraveného mäsa. Vedieť pripraviť pokrmy z viac ako jedného druhu mletého mäsa.	Vedel prakticky pripraviť pokrmy zo surového mletého mäsa. Vedel pripraviť pokrmy z tepelne upraveného mäsa. Vedel pripraviť pokrmy z viac ako jedného druhu mletého mäsa.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Hovädzie a teľacie mäso mleté – úprava, pokrmy	7	Technológia	Vedieť prakticky pripraviť pokrmy zo surového mletého mäsa. Vedieť pripraviť pokrmy z tepelne upraveného mäsa. Vedieť pripraviť pokrmy z viac ako jedného druhu mletého mäsa.	Vedel prakticky pripraviť pokrmy zo surového mletého mäsa. Vedel pripraviť pokrmy z tepelne upraveného mäsa. Vedel pripraviť pokrmy z viac ako jedného druhu mletého mäsa.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Zmesi mletého mäsa – úprava, pokrmy	7	Technológia	Vedieť prakticky pripraviť pokrmy zo surového mletého mäsa. Vedieť pripraviť pokrmy z tepelne upraveného mäsa. Vedieť pripraviť pokrmy z viac ako jedného druhu mletého mäsa.	Vedel prakticky pripraviť pokrmy zo surového mletého mäsa. Vedel pripraviť pokrmy z tepelne upraveného mäsa. Vedel pripraviť pokrmy z tepelne upraveného mäsa. Vedel pripraviť pokrmy z tepelne upraveného mäsa.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

				pokrmu z viac ako jedného druhu mletého mäsa.		
Zmesi mletého mäsa – úprava, pokrmy	7	Technológia	Vedieť prakticky pripraviť pokrmy zo surového mletého mäsa. Vedieť pripraviť pokrmy z tepelne upraveného mäsa. Vedieť pripraviť pokrmy z viac ako jedného druhu mletého mäsa.	Vedel prakticky pripraviť pokrmy zo surového mletého mäsa. Vedel pripraviť pokrmy z tepelne upraveného mäsa. Vedel pripraviť pokrmy z viac ako jedného druhu mletého mäsa.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava jedál z rýb	21					
Jedlá zo sladkovodných rýb a sladkovodných živočíchov	7	Technológia	Vedieť prakticky pripraviť pokrmy z rybieho mäsa. Vedieť pripraviť pokrmy z viac ako jedného druhu rybieho mäsa	Vedel prakticky pripraviť pokrmy z rybieho mäsa. Vedel pripraviť pokrmy z viac ako jedného druhu rybieho mäsa	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Jedlá zo sladkovodných rýb a sladkovodných živočíchov	7	Technológia	Vedieť prakticky pripraviť pokrmy z rybieho mäsa. Vedieť pripraviť pokrmy z viac ako jedného druhu rybieho mäsa	Vedel prakticky pripraviť pokrmy z rybieho mäsa. Vedel pripraviť pokrmy z viac ako jedného druhu rybieho mäsa	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava špecialít z rýb	7	Technológia	Vedieť prakticky pripraviť pokrmy z rybieho mäsa. Vedieť pripraviť pokrmy z viac ako jedného druhu rybieho mäsa	Vedel prakticky pripraviť pokrmy z rybieho mäsa. Vedel pripraviť pokrmy z viac ako jedného druhu rybieho mäsa	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Tortové hmoty a plnky	21					
Krémy, plnky, polevy	7	Technológia	Poznať význam múčnikov, krémov, plniek v stravovaní. Poznať trendy v ich príprave z hľadiska ich BH, EH a spôsobov prípravy. Poznať prípravu jednotlivých druhov ciest. Poznať spôsob ich dokončovania a podávania	Poznať význam múčnikov, krémov, plniek v stravovaní. Poznať trendy v ich príprave z hľadiska ich BH, EH a spôsobov prípravy. Poznať prípravu jednotlivých druhov ciest. Poznať spôsob ich dokončovania a podávania	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Modelovacie hmoty	7	Technológia	Poznať význam múčnikov, krémov, plniek v stravovaní. Poznať trendy v ich príprave z hľadiska ich BH, EH a spôsobov prípravy. Poznať prípravu jednotlivých	Poznať význam múčnikov, krémov, plniek v stravovaní. Poznať trendy v ich príprave z hľadiska ich BH, EH a spôsobov prípravy. Poznať prípravu jednotlivých druhov ciest.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

			druhov ciest. Poznať spôsob ich dokončovania a podávania	Poznal spôsob ich dokončovania a podávania		
Dezerty, tanierové dezerty	7	Technológia	Poznať význam múčnikov, krémov, plniek v stravovaní. Poznať trendy v ich príprave z hľadiska ich BH, EH a spôsobov prípravy. Poznať prípravu jednotlivých druhov ciest. Poznať spôsob ich dokončovania a podávania	Poznal význam múčnikov, krémov, plniek v stravovaní. Poznal trendy v ich príprave z hľadiska ich BH, EH a spôsobov prípravy. Poznal prípravu jednotlivých druhov ciest. Poznal spôsob ich dokončovania a podávania	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

Pri vyučovaní predmetu Odborný výcvik 3. ročník sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, osobná a pracovná hygiena	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Príprava jedál z rýb, vodných živočíchov, slimákov a obojživelníkov	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Príprava jedál z hydiny	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Príprava jedál zo zveriny	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Príprava jedál studenej kuchyne	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Príprava jedál na objednávku – minútkové pokrmy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Progresívne spôsoby prípravy jedál	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Spôsoby a odlišnosti prípravy jedál iných krajín sveta	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Slovenská a regionálna gastronómia	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Príprava diétnych jedál a diferencovaná strava	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, osobná a pracovná hygiena	MUDr. Ján Ondrejka: Správna výrobná prax v zariadení spoločného stravovania Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál Učebnica Vybavenie pracoviska odborného výcviku Suroviny	Internet
Príprava jedál z rýb, vodných živočíchov, slimákov a obojživelníkov	MUDr. Ján Ondrejka: Správna výrobná prax v zariadení spoločného stravovania Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál Učebnica Vybavenie pracoviska odborného výcviku Suroviny	Internet
Príprava jedál z hydiny	MUDr. Ján Ondrejka: Správna výrobná prax v zariadení spoločného stravovania Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003 Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003 Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál Učebnica Vybavenie pracoviska odborného výcviku Suroviny	Internet
Príprava jedál zo zveriny	MUDr. Ján Ondrejka: Správna výrobná prax v zariadení spoločného stravovania Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázkový materiál Učebnica Vybavenie pracoviska odborného výcviku Suroviny	Internet

	<p>Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003</p> <p>Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008</p>			
Príprava jedál studenej kuchyne	<p>MUDr. Ján Ondrejka: Správna výrobná prax v zariadení spoločného stravovania Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003</p> <p>Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003</p> <p>Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008</p>	<p>Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika</p>	<p>Obrázkový materiál Učebnica Vybavenie pracoviska odborného výcviku Suroviny</p>	Internet
Príprava jedál na objednávku – minútkové pokrmy	<p>MUDr. Ján Ondrejka: Správna výrobná prax v zariadení spoločného stravovania Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003</p> <p>Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003</p> <p>Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008</p>	<p>Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika</p>	<p>Obrázkový materiál Učebnica Vybavenie pracoviska odborného výcviku Suroviny</p>	Internet
Progresívne spôsoby prípravy jedál	<p>MUDr. Ján Ondrejka: Správna výrobná prax v zariadení spoločného stravovania Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003</p> <p>Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003</p> <p>Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008</p>	<p>Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika</p>	<p>Obrázkový materiál Učebnica Vybavenie pracoviska odborného výcviku Suroviny</p>	Internet
Spôsoby a odlišnosti prípravy jedál iných krajín sveta	<p>MUDr. Ján Ondrejka: Správna výrobná prax v zariadení spoločného stravovania</p>	<p>Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika</p>	<p>Obrázkový materiál Učebnica</p>	Internet

	<p>Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003</p> <p>Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003</p> <p>Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008</p>		<p>Vybavenie pracoviska odborného výcviku Suroviny</p>	
<p>Slovenská a regionálna gastronómia</p>	<p>MUDr. Ján Ondrejka: Správna výrobná prax v zariadení spoločného stravovania Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003</p> <p>Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003</p> <p>Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008</p>	<p>Dataprotektor PC Tabuľa Videotechnika</p>	<p>Obrázkový materiál Učebnica Vybavenie pracoviska odborného výcviku Suroviny</p>	<p>Internet</p>
<p>Príprava diétnych jedál a diferencovaná strava</p>	<p>MUDr. Ján Ondrejka: Správna výrobná prax v zariadení spoločného stravovania Technológia pre prvý ročník SOU, Matejka a kol., SPN 2003</p> <p>Nové receptúry a technológia pokrmov v hotelových , reštauračných a pohostinských zariadeniach, Kendík, Práca 2003</p> <p>Technológia prípravy pokrmov 1-5, Verčimáková. SPN, 2008</p>	<p>Dataprotektor PC Tabuľa Videotechnika</p>	<p>Obrázkový materiál Učebnica Vybavenie pracoviska odborného výcviku Suroviny</p>	<p>Internet</p>

ROČNÍK: TRETÍ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Odborný výcvik				17,5 hod. týždenne, spolu 525 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku/Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, osobná a pracovná hygiena	14	x	Žiak má:	Žiak:		
Oboznámenie s hodnotením žiaka podľa ŠKVP	7					
Školenie BOZP, hygiena pri práci, osobná hygiena, HACCP	7					
Príprava jedál z rýb, vodných živočíchov, slimákov a obojživelníkov	21		Žiak má:	Žiak:		
Jedlá zo sladkovodných rýb a sladkovodných živočíchov	7	Technológia Stolovanie	Poznať prípravu jedál z rýb, vodných živočíchov, slimákov a obojživelníkov. Prakticky ovládať technologické postupy.	Poznal prípravu jedál z rýb, vodných živočíchov, slimákov a obojživelníkov. Prakticky ovládal technologické postupy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Jedlá z plodov mora	7	Technológia Stolovanie	Poznať prípravu jedál z rýb, vodných živočíchov, slimákov a obojživelníkov. Prakticky ovládať technologické postupy.	Poznal prípravu jedál z rýb, vodných živočíchov, slimákov a obojživelníkov. Prakticky ovládal technologické postupy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava špecialít zo slimákov a obojživelníkov	7	Technológia Stolovanie	Poznať prípravu jedál z rýb, vodných živočíchov, slimákov a obojživelníkov. Prakticky ovládať technologické postupy.	Poznal prípravu jedál z rýb, vodných živočíchov, slimákov a obojživelníkov. Prakticky ovládal technologické postupy	Frontálne skúšanie Ústne skúšanie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava jedál z hydiny	28		Žiak má:	Žiak:		
Jedlá zo sliepky a kurčatá	7	Technológia Potraviny a výživa	Popísať vlastnosti hydinového mäsa. Poznať prípravu jedál z hydiny. Prakticky ovládať technologické postupy.	Popísal vlastnosti hydinového mäsa. Poznal prípravu jedál z hydiny. Prakticky ovládal technologické postupy	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Jedlá z moriaka a perličky	7	Technológia Potraviny a výživa	Popísať vlastnosti hydinového mäsa. Poznať prípravu jedál z hydiny. Prakticky ovládať technologické postupy.	Popísal vlastnosti hydinového mäsa. Poznal prípravu jedál z hydiny. Prakticky ovládal technologické postupy	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Jedlá z husi a kačice	7	Technológia Potraviny a výživa	Popísať vlastnosti hydinového mäsa.	Popísal vlastnosti hydinového mäsa. Poznal prípravu jedál	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

			Poznať prípravu jedál z hydiny. Prakticky ovládať technologické postupy.	z hydiny. Prakticky ovládal technologické postupy	Praktické cvičenie	Praktické predvedenie
Jedlá z hydinových drobov	7	Technológia Potraviny a výživa	Popísať vlastnosti hydinového mäsa. Poznať prípravu jedál z hydiny. Prakticky ovládať technologické postupy.	Popísal vlastnosti hydinového mäsa. Poznal prípravu jedál z hydiny. Prakticky ovládal technologické postupy	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava jedál zo zveriny	28		Žiak má:	Žiak:		
Jedlá z vysokej zveriny	7	Technológia	Popísať vlastnosti mäsa zo zveriny. Poznať prípravu jedál zo zveriny. Prakticky ovládať technologické postupy. Vedieť pracovať s receptúrami	Popísal vlastnosti mäsa zo zveriny. Poznal prípravu jedál zo zveriny. Prakticky ovládal technologické postupy. Vedel pracovať s receptúrami	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Jedlá z čiernej zveriny	7	Technológia	Popísať vlastnosti mäsa zo zveriny. Poznať prípravu jedál zo zveriny. Prakticky ovládať technologické postupy. Vedieť pracovať s receptúrami	Popísal vlastnosti mäsa zo zveriny. Poznal prípravu jedál zo zveriny. Prakticky ovládal technologické postupy. Vedel pracovať s receptúrami	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Jedlá z nízkej a pernatej zveriny	7	Technológia	Popísať vlastnosti mäsa zo zveriny. Poznať prípravu jedál zo zveriny. Prakticky ovládať technologické postupy. Vedieť pracovať s receptúrami	Popísal vlastnosti mäsa zo zveriny. Poznal prípravu jedál zo zveriny. Prakticky ovládal technologické postupy. Vedel pracovať s receptúrami	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Špeciálna úprava zveriny	7	Technológia	Popísať vlastnosti mäsa zo zveriny. Poznať prípravu jedál zo zveriny. Prakticky ovládať technologické postupy. Vedieť pracovať s receptúrami	Popísal vlastnosti mäsa zo zveriny. Poznal prípravu jedál zo zveriny. Prakticky ovládal technologické postupy. Vedel pracovať s receptúrami	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava jedál studenej kuchyne	98		Žiak má:	Žiak:		
Predbežná tepelná úprava surovín v studenej kuchyni	7	Technológia	Poznať prípravu jedál studenej kuchyne. Prakticky ovládať technologické postupy. Vedieť pracovať s receptúrami. Vymenovať druhy a použitie v studenej kuchyni. Ovládať estetickú úpravu pri podávaní.	Poznal prípravu jedál studenej kuchyne. Prakticky ovládal technologické postupy. Vedel pracovať s receptúrami. Vymenoval druhy a použitie v studenej kuchyni. Ovládal estetickú úpravu pri podávaní.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Základné kritériá hodnotenia výrobkov studenej kuchyne	7	Technológia	Poznať prípravu jedál studenej kuchyne. Prakticky ovládať technologické postupy.	Poznal prípravu jedál studenej kuchyne. Prakticky ovládal	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

			Vedieť pracovať s receptúrami. Vymenovať druhy a použitie v studenej kuchyni. Ovládať estetickú úpravu pri podávaní.	technologické postupy. Vedel pracovať s receptúrami. Vymenoval druhy a použitie v studenej kuchyni. Ovládal estetickú úpravu pri podávaní.	Praktické cvičenie	Praktické predvedenie
Zásady prípravy, hygieny a uchovávanía studených pokrmov	7	Technológia	Poznať prípravu jedál studenej kuchyne. Prakticky ovládať technologické postupy. Vedieť pracovať s receptúrami. Vymenovať druhy a použitie v studenej kuchyni. Ovládať estetickú úpravu pri podávaní.	Poznal prípravu jedál studenej kuchyne. Prakticky ovládal technologické postupy. Vedel pracovať s receptúrami. Vymenoval druhy a použitie v studenej kuchyni. Ovládal estetickú úpravu pri podávaní.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava rôsolu, marinád, majonéz a pochútkového masla	7	Technológia	Poznať prípravu jedál studenej kuchyne. Prakticky ovládať technologické postupy. Vedieť pracovať s receptúrami. Vymenovať druhy a použitie v studenej kuchyni. Ovládať estetickú úpravu pri podávaní.	Poznal prípravu jedál studenej kuchyne. Prakticky ovládal technologické postupy. Vedel pracovať s receptúrami. Vymenoval druhy a použitie v studenej kuchyni. Ovládal estetickú úpravu pri podávaní.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava zložitých šalátov	7	Technológia	Poznať prípravu jedál studenej kuchyne. Prakticky ovládať technologické postupy. Vedieť pracovať s receptúrami. Vymenovať druhy a použitie v studenej kuchyni. Ovládať estetickú úpravu pri podávaní.	Poznal prípravu jedál studenej kuchyne. Prakticky ovládal technologické postupy. Vedel pracovať s receptúrami. Vymenoval druhy a použitie v studenej kuchyni. Ovládal estetickú úpravu pri podávaní.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava paštét, pien, galantní	7	Technológia	Poznať prípravu jedál studenej kuchyne. Prakticky ovládať technologické postupy. Vedieť pracovať s receptúrami. Vymenovať druhy a použitie v studenej kuchyni. Ovládať estetickú úpravu pri podávaní.	Poznal prípravu jedál studenej kuchyne. Prakticky ovládal technologické postupy. Vedel pracovať s receptúrami. Vymenoval druhy a použitie v studenej kuchyni. Ovládal estetickú úpravu pri podávaní.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava galantní a huspenín	7	Technológia	Poznať prípravu jedál studenej kuchyne. Prakticky ovládať technologické postupy. Vedieť pracovať s receptúrami. Vymenovať druhy a použitie v studenej	Poznal prípravu jedál studenej kuchyne. Prakticky ovládal technologické postupy. Vedel pracovať s receptúrami. Vymenoval druhy a použitie	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

			kuchyni. Ovládať estetickú úpravu pri podávaní.	v studenej kuchyni. Ovládal estetickú úpravu pri podávaní.		
Príprava studených jedál z vajec a syrov	7	Technológia	Poznať prípravu jedál studenej kuchyne. Prakticky ovládať technologické postupy. Vedieť pracovať s receptúrami. Vymenovať druhy a použitie v studenej kuchyni. Ovládať estetickú úpravu pri podávaní.	Poznal prípravu jedál studenej kuchyne. Prakticky ovládal technologické postupy. Vedel pracovať s receptúrami. Vymenoval druhy a použitie v studenej kuchyni. Ovládal estetickú úpravu pri podávaní.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava obložených chlebičkov a chuťoviek	7	Technológia	Poznať prípravu jedál studenej kuchyne. Prakticky ovládať technologické postupy. Vedieť pracovať s receptúrami. Vymenovať druhy a použitie v studenej kuchyni. Ovládať estetickú úpravu pri podávaní.	Poznal prípravu jedál studenej kuchyne. Prakticky ovládal technologické postupy. Vedel pracovať s receptúrami. Vymenoval druhy a použitie v studenej kuchyni. Ovládal estetickú úpravu pri podávaní.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava rozličných špecialít studenej kuchyne a paštét, košíčkov a lodičiek	7	Technológia	Poznať prípravu jedál studenej kuchyne. Prakticky ovládať technologické postupy. Vedieť pracovať s receptúrami. Vymenovať druhy a použitie v studenej kuchyni. Ovládať estetickú úpravu pri podávaní.	Poznal prípravu jedál studenej kuchyne. Prakticky ovládal technologické postupy. Vedel pracovať s receptúrami. Vymenoval druhy a použitie v studenej kuchyni. Ovládal estetickú úpravu pri podávaní.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava studených pokrmov z morských plodov	7	Technológia	Poznať prípravu jedál studenej kuchyne. Prakticky ovládať technologické postupy. Vedieť pracovať s receptúrami. Vymenovať druhy a použitie v studenej kuchyni. Ovládať estetickú úpravu pri podávaní.	Poznal prípravu jedál studenej kuchyne. Prakticky ovládal technologické postupy. Vedel pracovať s receptúrami. Vymenoval druhy a použitie v studenej kuchyni. Ovládal estetickú úpravu pri podávaní.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Plnené zeleniny, plnené ovocia	7	Technológia	Poznať prípravu jedál studenej kuchyne. Prakticky ovládať technologické postupy. Vedieť pracovať s receptúrami. Vymenovať druhy a použitie v studenej kuchyni. Ovládať estetickú úpravu pri podávaní.	Poznal prípravu jedál studenej kuchyne. Prakticky ovládal technologické postupy. Vedel pracovať s receptúrami. Vymenoval druhy a použitie v studenej kuchyni. Ovládal estetickú úpravu pri podávaní.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

Trendy v studenej kuchyni	7	Technológia	Poznať prípravu jedál studenej kuchyne. Prakticky ovládať technologické postupy. Vedieť pracovať s receptúrami. Vymenovať druhy a použitie v studenej kuchyni. Ovládať estetickú úpravu pri podávaní.	Poznať prípravu jedál studenej kuchyne. Prakticky ovládal technologické postupy. Vedel pracovať s receptúrami. Vymenoval druhy a použitie v studenej kuchyni. Ovládal estetickú úpravu pri podávaní.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Výber inventára a úprava finálneho výrobku, expedícia	7	Technológia	Poznať prípravu jedál studenej kuchyne. Prakticky ovládať technologické postupy. Vedieť pracovať s receptúrami. Vymenovať druhy a použitie v studenej kuchyni. Ovládať estetickú úpravu pri podávaní.	Poznať prípravu jedál studenej kuchyne. Prakticky ovládal technologické postupy. Vedel pracovať s receptúrami. Vymenoval druhy a použitie v studenej kuchyni. Ovládal estetickú úpravu pri podávaní.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava jedál na objednávku – minútkové pokrmy	140		Žiak má:	Žiak:		
Gastronomické uplatnenie, význam a podávanie jedál na objednávku	7	Technológia	Vedieť vysvetliť význam podávania. Vedieť vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviesť prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedieť prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládať estetickú úpravu pri podávaní.	Vedel vysvetliť význam podávania. Vedel vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviedol prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedel prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládal estetickú úpravu pri podávaní.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Vhodné druhy mäsa na minútkovú prípravu	7	Technológia	Vedieť vysvetliť význam podávania. Vedieť vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviesť prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedieť prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládať estetickú úpravu pri podávaní.	Vedel vysvetliť význam podávania. Vedel vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviedol prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedel prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládal estetickú úpravu pri podávaní.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Vhodné druhy mäsa na minútkovú prípravu	7	Technológia	Vedieť vysvetliť význam podávania. Vedieť vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviesť prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedieť prakticky	Vedel vysvetliť význam podávania. Vedel vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviedol prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedel prakticky pripraviť	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

			pripraviť podľa technologického postupu. Ovládať estetickú úpravu pri podávaní.	podľa technologického postupu. Ovládal estetickú úpravu pri podávaní.		
Spôsoby prípravy a dokončovania minútkových pokrmov	7	Technológia	Vedieť vysvetliť význam podávania. Vedieť vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviesť prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedieť prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládať estetickú úpravu pri podávaní.	Vedel vysvetliť význam podávania. Vedel vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviedol prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedel prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládal estetickú úpravu pri podávaní.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava jedál na objednávku z hovädzieho mäsa	7	Technológia	Vedieť vysvetliť význam podávania. Vedieť vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviesť prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedieť prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládať estetickú úpravu pri podávaní.	Vedel vysvetliť význam podávania. Vedel vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviedol prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedel prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládal estetickú úpravu pri podávaní.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava jedál na objednávku z hovädzieho mäsa - steaky	7	Technológia	Vedieť vysvetliť význam podávania. Vedieť vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviesť prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedieť prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládať estetickú úpravu pri podávaní.	Vedel vysvetliť význam podávania. Vedel vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviedol prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedel prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládal estetickú úpravu pri podávaní.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava jedál na objednávku z teľacieho mäsa	7	Technológia	Vedieť vysvetliť význam podávania. Vedieť vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviesť prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedieť prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládať estetickú úpravu pri podávaní.	Vedel vysvetliť význam podávania. Vedel vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviedol prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedel prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládal estetickú úpravu pri podávaní.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava jedál na objednávku z bravčového mäsa	7	Technológia	Vedieť vysvetliť význam podávania. Vedieť vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviesť prípravu a dokončovanie	Vedel vysvetliť význam podávania. Vedel vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviedol prípravu	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

			minútkových pokrmov. Vedieť prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládať estetickú úpravu pri podávaní.	a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedel prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládal estetickú úpravu pri podávaní.	Praktické cvičenie	Praktické predvedenie
Príprava jedál na objednávku z baranieho mäsa	7	Technológia	Vedieť vysvetliť význam podávania. Vedieť vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviesť prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedieť prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládať estetickú úpravu pri podávaní.	. Vedel vysvetliť význam podávania. Vedel vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviedol prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedel prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládal estetickú úpravu pri podávaní.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava jedál na objednávku z kozľacieho a jahňacieho mäsa	7	Technológia	Vedieť vysvetliť význam podávania. Vedieť vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviesť prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedieť prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládať estetickú úpravu pri podávaní.	Vedel vysvetliť význam podávania. Vedel vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviedol prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedel prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládal estetickú úpravu pri podávaní.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava jedál na objednávku z mäsa hydiny	7	Technológia	Vedieť vysvetliť význam podávania. Vedieť vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviesť prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedieť prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládať estetickú úpravu pri podávaní.	Vedel vysvetliť význam podávania. Vedel vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviedol prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedel prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládal estetickú úpravu pri podávaní.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava minútkových jedál z vnútorností	7	Technológia	Vedieť vysvetliť význam podávania. Vedieť vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviesť prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedieť prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládať estetickú úpravu pri podávaní.	Vedel vysvetliť význam podávania. Vedel vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviedol prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedel prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládal estetickú úpravu pri podávaní.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

Príprava minútkových jedál zo zveriny	7	Technológia	Vedieť vysvetliť význam podávania. Vedieť vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviesť prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedieť prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládať estetickú úpravu pri podávaní.	Vedel vysvetliť význam podávania. Vedel vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviedol prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedel prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládal estetickú úpravu pri podávaní.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava jedál na objednávku z ostatných druhov mäsa a drobov	7	Technológia	Vedieť vysvetliť význam podávania. Vedieť vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviesť prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedieť prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládať estetickú úpravu pri podávaní.	Vedel vysvetliť význam podávania. Vedel vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviedol prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedel prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládal estetickú úpravu pri podávaní.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Prípravy šťavy, omáčok	7	Technológia	Vedieť vysvetliť význam podávania. Vedieť vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviesť prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedieť prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládať estetickú úpravu pri podávaní.	Vedel vysvetliť význam podávania. Vedel vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviedol prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedel prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládal estetickú úpravu pri podávaní.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Úprava a kombinovanie vhodných príloh	7	Technológia Stolovanie	Vedieť vysvetliť význam podávania. Vedieť vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviesť prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedieť prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládať estetickú úpravu pri podávaní.	Vedel vysvetliť význam podávania. Vedel vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviedol prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedel prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládal estetickú úpravu pri podávaní.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Výber vhodného inventára	7	Technológia Stolovanie	Vedieť vysvetliť význam podávania. Vedieť vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviesť prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedieť prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládať estetickú úpravu pri podávaní.	Vedel vysvetliť význam podávania. Vedel vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviedol prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedel prakticky pripraviť podľa technologického postupu.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

				Ovládal estetickú úpravu pri podávaní.		
Estetická úprava pokrmov a expedícia hotového pokrmu	7	Technológia	Vedieť vysvetliť význam podávania. Vedieť vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviesť prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedieť prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládať estetickú úpravu pri podávaní.	Vedel vysvetliť význam podávania. Vedel vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviedol prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedel prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládal estetickú úpravu pri podávaní.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Dokončovanie jedál pred hosťom	7	Technológia	Vedieť vysvetliť význam podávania. Vedieť vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviesť prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedieť prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládať estetickú úpravu pri podávaní.	Vedel vysvetliť význam podávania. Vedel vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviedol prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedel prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládal estetickú úpravu pri podávaní.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Jedlá, ktoré si hostia pripravujú sami. Fondue. Barbecue.	7	Technológia	Vedieť vysvetliť význam podávania. Vedieť vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviesť prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedieť prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládať estetickú úpravu pri podávaní.	Vedel vysvetliť význam podávania. Vedel vymenovať druhy mäsa. Prakticky predviedol prípravu a dokončovanie minútkových pokrmov. Vedel prakticky pripraviť podľa technologického postupu. Ovládal estetickú úpravu pri podávaní.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Progresívne spôsoby prípravy jedál	21	x	Žiak má:	Žiak:		
Význam conveniencie a uplatnenie pri príprave pokrmov	7	Technológia	Poznať a vedieť uplatniť poznatky pri príprave jedál z polovýrobov.	Poznal a vedel uplatniť poznatky pri príprave jedál z polovýrobov.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava a použitie polovýrobov	7	Technológia	Poznať a vedieť uplatniť poznatky pri príprave jedál z polovýrobov.	Poznal a vedel uplatniť poznatky pri príprave jedál z polovýrobov	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava a použitie polovýrobov	7	Technológia	Poznať a vedieť uplatniť poznatky pri príprave jedál z polovýrobov.	Poznal a vedel uplatniť poznatky pri príprave jedál z polovýrobov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

					Praktické cvičenie	Praktické predvedenie
Spôsoby a odlišnosti prípravy jedál iných krajín sveta	112		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika pokrmov cudzích kuchýň	7	Technológia	Charakterizovať pokrmy cudzích kuchýň. Vedieť prakticky pripraviť jedlá cudzích kuchýň. Poznať rozdiely medzi jednotlivými kuchyňami. Prakticky ovládať prípravu pokrmov.	Charakterizoval tovarový sortiment. Vedel prakticky pripraviť jedlá cudzích kuchýň. Poznal rozdiely medzi jednotlivými kuchyňami. Prakticky ovládal prípravu pokrmov.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Rozdelenie svetovej gastronómie	7	Technológia	Charakterizovať pokrmy cudzích kuchýň. Vedieť prakticky pripraviť jedlá cudzích kuchýň. Poznať rozdiely medzi jednotlivými kuchyňami. Prakticky ovládať prípravu pokrmov.	Charakterizoval tovarový sortiment. Vedel prakticky pripraviť jedlá cudzích kuchýň. Poznal rozdiely medzi jednotlivými kuchyňami. Prakticky ovládal prípravu pokrmov.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Francúzska kuchyňa – základ ostatných kuchýň	7	Technológia	Charakterizovať pokrmy cudzích kuchýň. Vedieť prakticky pripraviť jedlá cudzích kuchýň. Poznať rozdiely medzi jednotlivými kuchyňami. Prakticky ovládať prípravu pokrmov.	Charakterizoval tovarový sortiment. Vedel prakticky pripraviť jedlá cudzích kuchýň. Poznal rozdiely medzi jednotlivými kuchyňami. Prakticky ovládal prípravu pokrmov.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Charakteristické pokrmy pre francúzsku kuchyňu	7	Technológia	. Charakterizovať pokrmy cudzích kuchýň. Vedieť prakticky pripraviť jedlá cudzích kuchýň. Poznať rozdiely medzi jednotlivými kuchyňami. Prakticky ovládať prípravu pokrmov.	. Charakterizoval tovarový sortiment. Vedel prakticky pripraviť jedlá cudzích kuchýň. Poznal rozdiely medzi jednotlivými kuchyňami. Prakticky ovládal prípravu pokrmov.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Talianska kuchyňa	7	Technológia	Charakterizovať pokrmy cudzích kuchýň. Vedieť prakticky pripraviť jedlá cudzích kuchýň. Poznať rozdiely medzi jednotlivými kuchyňami. Prakticky ovládať prípravu pokrmov.	Charakterizoval tovarový sortiment. Vedel prakticky pripraviť jedlá cudzích kuchýň. Poznal rozdiely medzi jednotlivými kuchyňami. Prakticky ovládal prípravu pokrmov.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Poľská kuchyňa	7	Technológia	Charakterizovať pokrmy cudzích kuchýň. Vedieť prakticky pripraviť jedlá cudzích kuchýň. Poznať rozdiely medzi	. Charakterizoval tovarový sortiment. Vedel prakticky pripraviť jedlá cudzích kuchýň.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

			jednotlivými kuchyňami. Prakticky ovládať prípravu pokrmov.	Poznal rozdiely medzi jednotlivými kuchyňami. Prakticky ovládal prípravu pokrmov.	Praktické cvičenie	Praktické predvedenie
Nemecká kuchyňa	7	Technológia	Charakterizovať pokrmy cudzích kuchýň. Vedieť prakticky pripraviť jedlá cudzích kuchýň. Poznať rozdiely medzi jednotlivými kuchyňami. Prakticky ovládať prípravu pokrmov.	Charakterizoval tovarový sortiment. Vedel prakticky pripraviť jedlá cudzích kuchýň. Poznal rozdiely medzi jednotlivými kuchyňami. Prakticky ovládal prípravu pokrmov.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Maďarská kuchyňa	7	Technológia	Charakterizovať pokrmy cudzích kuchýň. Vedieť prakticky pripraviť jedlá cudzích kuchýň. Poznať rozdiely medzi jednotlivými kuchyňami. Prakticky ovládať prípravu pokrmov.	Charakterizoval tovarový sortiment. Vedel prakticky pripraviť jedlá cudzích kuchýň. Poznal rozdiely medzi jednotlivými kuchyňami. Prakticky ovládal prípravu pokrmov.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Česká kuchyňa	7	Technológia	Charakterizovať pokrmy cudzích kuchýň. Vedieť prakticky pripraviť jedlá cudzích kuchýň. Poznať rozdiely medzi jednotlivými kuchyňami. Prakticky ovládať prípravu pokrmov.	Charakterizoval tovarový sortiment. Vedel prakticky pripraviť jedlá cudzích kuchýň. Poznal rozdiely medzi jednotlivými kuchyňami. Prakticky ovládal prípravu pokrmov.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Anglická kuchyňa	7	Technológia	Charakterizovať pokrmy cudzích kuchýň. Vedieť prakticky pripraviť jedlá cudzích kuchýň. Poznať rozdiely medzi jednotlivými kuchyňami. Prakticky ovládať prípravu pokrmov.	Charakterizoval tovarový sortiment. Vedel prakticky pripraviť jedlá cudzích kuchýň. Poznal rozdiely medzi jednotlivými kuchyňami. Prakticky ovládal prípravu pokrmov.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Ruská kuchyňa	7	Technológia	Charakterizovať pokrmy cudzích kuchýň. Vedieť prakticky pripraviť jedlá cudzích kuchýň. Poznať rozdiely medzi jednotlivými kuchyňami. Prakticky ovládať prípravu pokrmov.	Charakterizoval tovarový sortiment. Vedel prakticky pripraviť jedlá cudzích kuchýň. Poznal rozdiely medzi jednotlivými kuchyňami. Prakticky ovládal prípravu pokrmov.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Balkánska kuchyňa	7	Technológia	Charakterizovať pokrmy cudzích kuchýň. Vedieť prakticky pripraviť jedlá cudzích kuchýň. Poznať rozdiely medzi	Charakterizoval tovarový sortiment. Vedel prakticky pripraviť jedlá cudzích kuchýň.	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

			jednotlivými kuchyňami. Prakticky ovládať prípravu pokrmov.	Poznal rozdiely medzi jednotlivými kuchyňami. Prakticky ovládal prípravu pokrmov.	Praktické cvičenie	Praktické predvedenie
Grécka kuchyňa	7	Technológia	Charakterizovať pokrmy cudzích kuchýň. Vedieť prakticky pripraviť jedlá cudzích kuchýň. Poznať rozdiely medzi jednotlivými kuchyňami. Prakticky ovládať prípravu pokrmov.	Charakterizoval tovarový sortiment. Vedel prakticky pripraviť jedlá cudzích kuchýň. Poznal rozdiely medzi jednotlivými kuchyňami. Prakticky ovládal prípravu pokrmov.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Čínska a japonská kuchyňa	7	Technológia	Charakterizovať pokrmy cudzích kuchýň. Vedieť prakticky pripraviť jedlá cudzích kuchýň. Poznať rozdiely medzi jednotlivými kuchyňami. Prakticky ovládať prípravu pokrmov.	Charakterizoval tovarový sortiment. Vedel prakticky pripraviť jedlá cudzích kuchýň. Poznal rozdiely medzi jednotlivými kuchyňami. Prakticky ovládal prípravu pokrmov.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Orientálna kuchyňa	7	Technológia	Charakterizovať pokrmy cudzích kuchýň. Vedieť prakticky pripraviť jedlá cudzích kuchýň. Poznať rozdiely medzi jednotlivými kuchyňami. Prakticky ovládať prípravu pokrmov.	Charakterizoval tovarový sortiment. Vedel prakticky pripraviť jedlá cudzích kuchýň. Poznal rozdiely medzi jednotlivými kuchyňami. Prakticky ovládal prípravu pokrmov.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Židovská kuchyňa	7	Technológia	Charakterizovať pokrmy cudzích kuchýň. Vedieť prakticky pripraviť jedlá cudzích kuchýň. Poznať rozdiely medzi jednotlivými kuchyňami. Prakticky ovládať prípravu pokrmov.	Charakterizoval tovarový sortiment. Vedel prakticky pripraviť jedlá cudzích kuchýň. Poznal rozdiely medzi jednotlivými kuchyňami. Prakticky ovládal prípravu pokrmov.	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Slovenská a regionálna gastronómia	49		Žiak má:	Žiak:		
Slovenská gastronómia	7	Technológia	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií. Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje. Poznať typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí. Poznať miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje. Poznal typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí. Poznal miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

			Poznať typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov. Poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov	ruchu, zvykov a tradícií. Poznal typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov poznal tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov		
Gastronómia Kysúc, Oravy, Liptova	7	Technológia	. Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií. Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje. Poznať typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí. Poznať miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií Poznať typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov. Poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje. Poznal typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí. Poznal miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií. Poznal typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov poznal tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Gastronómia Záhoria, Považia, Turca	7	Technológia	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií. Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje. Poznať typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí. Poznať miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií Poznať typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov. Poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje. Poznal typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí. Poznal miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií. Poznal typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov poznal tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Gastronómia Spiša, Gemer, Zemplín	7	Technológia	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií. Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje. Poznať typické suroviny, spôsoby úprav	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje. Poznal	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

			<p>a typické jedlá jednotlivých oblastí. Poznať miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií</p> <p>Poznať typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov. Poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov</p>	<p>typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí. Poznať miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií. Poznať typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov</p> <p>poznal tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov</p>		
Gastronómia Zamaguria, Šariša	7	Technológia	<p>Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií. Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje. Poznať typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí. Poznať miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií</p> <p>Poznať typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov. Poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov</p>	<p>Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií</p> <p>Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje. Poznať typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí. Poznať miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií. Poznať typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov</p> <p>poznal tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov</p>	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Vianočné , fašiangové, veľkonočné a pôstne jedlá	7	Technológia	<p>Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií. Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje. Poznať typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí. Poznať miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií</p> <p>Poznať typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov. Poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov</p>	<p>Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií</p> <p>Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje. Poznať typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí. Poznať miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií. Poznať typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov</p> <p>poznal tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov</p>	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie

Ostatné príležitosti - krstiny, svadby, oslavy	7	Technológia	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií. Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje. Poznať typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí. Poznať miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií Poznať typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov. Poznať tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov	Poznať charakteristiku jednotlivých gastronómií Poznať rozdiely v základných surovinách, spôsoby úpravy, základné pokrmy a nápoje. Poznať typické suroviny, spôsoby úprav a typické jedlá jednotlivých oblastí. Poznať miestny región z hľadiska gastronómie, cestovného ruchu, zvykov a tradícií. Poznať typické tradičné jedlá jednotlivých sviatkov poznal tradície pri príprave a podávaní jedál a nápojov	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava diétnych jedál a diferencovaná strava	42		Žiak má:	Žiak:		
Charakteristika diét	7	Technológia	Charakterizovať druhy diét. Prakticky ovládať postupy pri príprave diétnych pokrmov. Vedieť rozdeliť diéty. Vedieť zostaviť pokrmy podľa druhov diét	Charakterizoval druhy diét. Prakticky ovládal postupy pri príprave diétnych pokrmov. Vedel rozdeliť diéty. Vedel zostaviť pokrmy podľa druhov diét	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Rozdelenie diét	7	Technológia	Charakterizovať druhy diét. Prakticky ovládať postupy pri príprave diétnych pokrmov. Vedieť rozdeliť diéty. Vedieť zostaviť pokrmy podľa druhov diét	Charakterizoval druhy diét. Prakticky ovládal postupy pri príprave diétnych pokrmov. Vedel rozdeliť diéty. Vedel zostaviť pokrmy podľa druhov diét	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Požiadavky na úpravu diétnych pokrmov	7	Technológia	Charakterizovať druhy diét. Prakticky ovládať postupy pri príprave diétnych pokrmov. Vedieť rozdeliť diéty. Vedieť zostaviť pokrmy podľa druhov diét	Charakterizoval druhy diét. Prakticky ovládal postupy pri príprave diétnych pokrmov. Vedel rozdeliť diéty. Vedel zostaviť pokrmy podľa druhov diét	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava diétnych jedál	7	Technológia	Charakterizovať druhy diét. Prakticky ovládať postupy pri príprave diétnych pokrmov. Vedieť rozdeliť diéty. Vedieť zostaviť pokrmy podľa druhov diét	. Charakterizoval druhy diét. Prakticky ovládal postupy pri príprave diétnych pokrmov. Vedel rozdeliť diéty. Vedel zostaviť pokrmy podľa druhov diét	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Príprava diétnych jedál	7	Technológia	Charakterizovať druhy diét. Prakticky ovládať postupy pri príprave diétnych	Charakterizoval druhy diét. Prakticky ovládal postupy pri	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

			pokrmov. Vedieť rozdeliť diéty. Vedieť zostaviť pokrmy podľa druhov diét	príprave diétnych pokrmov. Vedel rozdeliť diéty. Vedel zostaviť pokrmy podľa druhov diét	Praktické cvičenie	Praktické predvedenie
Príprava diétnych múčnikov	7	Technológia	Charakterizovať druhy diét. Prakticky ovládať postupy pri príprave diétnych pokrmov. Vedieť rozdeliť diéty. Vedieť zostaviť pokrmy podľa druhov diét	Charakterizoval druhy diét. Prakticky ovládal postupy pri príprave diétnych pokrmov. Vedel rozdeliť diéty. Vedel zostaviť pokrmy podľa druhov diét	Ústne frontálne skúšanie Praktické cvičenie	Ústne odpovede Praktické predvedenie
Hygienické zásady pri príprave jedál	6		vysvetliť osobnú hygienu, pracovné oblečenie a hygienické požiadavky	správne vysvetlil osobnú hygienu, pracovnú hygienu a hygienické požiadavky pri práci	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Pracovné činnosti vo výrobných strediskách	6		vysvetliť prípravu a pracovné činnosti výrobného strediska	správne popísal prípravu a pracovné činnosti výrobného strediska	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Základné úpravy pri spracovaní potravín	60		Žiak má:	Žiak:		
Príprava surovín na spracovanie	18		Popísať prípravu surovín na spracovanie	Charakterizoval prípravu surovín na spracovanie	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Opracovanie a delenie mäsa (krájanie, odblaňovanie...)	30		Vysvetliť delenie mäsa a predbežnú úpravu	Správne vysvetlil zásady a spôsoby opracovania mäsa	Písomné skúšanie Demonštratívne prevedenie	Skupinová písomná práca
Predbežné tepelné úpravy (blanžírovanie, sparovanie...)	12	Technológia Predbežné tepelné úpravy Ročník: prvý	Vysvetliť a rozlíšiť tepelné predbežné úpravy	Správne rozlíšil a popísal predbežné tepelné úpravy	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne skúšanie
Základné tepelné úpravy	90		Žiak má:	Žiak:		
Technologické zariadenie na tepelnú úpravu potravín a tepelná úprava varením	30		Vysvetliť a rozlíšiť technologické zariadenie na úpravu potravín	Vysvetlil a rozlíšil technologické zariadenia na úpravu potravín	Ústne skúšanie Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
Tepelná úprava dusením a pečením	30	Technológia Základné tepelné úpravy Ročník: prvý	Rozlíšiť zásady tepelnej úpravy dusením a pečením a úpravu jednotlivých potravín	Rozlíšil a popísal zásady tepelnej úpravy dusením a pečením a úpravu jednotlivých potravín.	Ústne skúšanie	Ústne odpovede

				Uviedol 3 druhy potravín tepelnej úpravy dus. a pečením		
Tepelná úprava vyprážaním a ostatné tepelné úpravy	18		Správne vysvetliť tepelné úpravy, vyprážanie a ostatné tepelné úpravy	Vysvetlil a rozlíšil tepelné úpravy a vyprážanie a uviedol 3 druhy tepelnej úpravy vyprážania	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšie	Ústne odpovede
Normovanie a kalkulácie teplých jedál. Receptúry na prípravu jedál	12	Technológia Normovanie Ročník: prvý	Správne vysvetliť podstatu normovania teplých a studených jedál. Vedieť orientovať v ich používaní.	Vie popísať a vysvetliť normovanie teplých a studených jedál, vie sa orientovať v receptúre a vie vytvoriť vlastnú kalkuláciu	Ústne skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Príprava príloh a doplnkov k hlavným jedlám	99		Žiak má:	Žiak:		
Prílohy zo zemiakov a zeleniny. Prílohy z múky a cestovín	30		Ovládať praktickú prípravu príloh zemiakov a zeleniny (hranolky, zem. kaša, zemiak. knedle, dusená zelenina, tarhoňa, špagety).	Musí ovládať prípravu príloh z zemiakov a zeleniny a rozlíšiť ich.	Ústne skúšanie. Praktické skúšanie	Postup prípravy prílohy Degustácia
Prílohy z ryže a obilnín Prílohy zo strukovín	30	Technológia Prílohy a doplnky Ročník: prvý	Ovládať praktickú prípravu príloh z ryže, obilnín a strukovín (dusená ryža, ovsená kaša, hrachová kaša, šošovica na kyslo, varený hrach).	Musí ovládať prípravu príloh z ryže, obilnín a strukovín a rozlíšiť ich	Ústne skúšanie Praktická príprava	Postup prípravy prílohy Degustácia
Jednoduché šaláty a marinády. Prípravy doplnkov z ovocia a zeleniny. Dávkovanie príloh a doplnkov k hlavným jedlám	39		Ovládať a rozlíšiť jednoduché šaláty a marinády (mrkvový, uhorkový, paradajkový) Marinády: octová, olejová Príprava doplnkov ovocia a zeleniny (oblohy) a dávkovanie príloh k hl. jedlám MSN.	Vie prakticky pripraviť jednoduché šaláty a marinády a ovládať prípravu doplnkov z ovocia a zeleniny a dávkovanie jednotl. príloh k hl. jedlám	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Postup prípravy prílohy Degustácia
Príprava polievok	120		Žiak má:	Žiak:		
Vývar A, B a hnedé polievky. Závarky a vložky do polievok	30		Ovládať prípravu vývarov A, B a hnedé polievky, závarky a vložky do hnedých polievok (pečeňové halušky, domáce rezance	Musí bez problémov pripraviť vývar A,B a závarky a vložky do hnedých polievok	Ústne skúšanie Praktická príprava	Ústne Praktická príprava Degustácia pokrmu

Zosilňovanie a zjemňovanie polievok. Biele polievky. Príprava jednotlivých druhov	30		Ovládať činnosti zosilňovania a zjemňovania bielych polievok (hrachová, hubová, zeleninová, gulášová, držková)	Musí ovládať činnosti, zosilňovanie, zjemňovanie vývarov a prípravu bielych polievok	Ústne skúšanie Praktická príprava	Ústne Praktická príprava Degustácia pokrmu
Špeciálne a zvláštne polievky. Desiatové polievky.	30		Ovládať prípravu špec. a desiatových polievok (boršč, ragu).	Musí ovládať prípravu špec. a desiatových polievok (boršč, ragu).	Ústne skúšanie Praktická príprava	
Ovocné polievky. Vegetariánska výživa	30	Technológia Polievka Ročník: prvý	Ovládať prípravu studených ovocných polievok (jablková, jahodová) a jedlá vegetariánskej kuchyne (špagety so zeleninou, zeleninová misa so syrom, záhradnícka polievka).	Musí ovládať prípravu studených polievok a vegetariánskych jedál.	Ústne skúšanie Praktická príprava	Ústne Praktická príprava polievky Degustácia pokrmu
Príprava omáčok	90		Žiak má:	Žiak:		
Príprava základných bielych a hnedých omáčok	30		Ovládať prípravu a technologický postup základných bielych a hnedých omáčok Biela omáčka – bešamel (kôprová, chrenová).	Vie charakterizovať a prakticky pripraviť biele a hnedé omáčky.	Ústne skúšanie Praktická príprava	Postup prípravy pokrmu Degustácia
Príprava majonézových a nemajonézových studených omáčok. Krycie omáčky	30	Technológia Omáčky Ročník: prvý	Ovládať prípravu základnej omáčky (majonéza, tatarská omáčka pažitková, nemajonézová: brusnicová, sardelová studená omáčka Krycie omáčky: biela – rôsolová)	Musí vedieť rozlíšiť a pripraviť prakticky majonézové a nemajonézové studené omáčky a krycie rôsolové omáčky	Ústne skúšanie Praktická príprava	Postup prípravy omáčok Degustácia
Príprava omáčok k vareným mäsám. Zložité biele a hnedé omáčky. Ovocné omáčky	30		Ovládať prípravu a charakteristiku omáčok k vareným mäsám (paradajková, chrenová) Zložité biele omáčky (mornay - syrová) Hnedá omáčka (šípková) Šlahaná omáčka (holandská) Ovocná omáčka (slivková).	Vie rozlíšiť a prakticky pripraviť teplé omáčky k vareným mäsám. Zložité omáčky biele, hnedé a ovocné sladké omáčky.	Praktická príprava	Postup prípravy omáčky Degustácia