


STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program KUCHÁR	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	OS – KUCH/ 2018	Strana :	1 z 184
Výtlačok č.:		1 - R	

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

KUCHÁR


64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II

6445 H kuchár

stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C


Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 7. februára 2013 pod číslom 2013-762/1889:23-925 s účinnosťou od 1. septembra 2013 začínajúc prvým ročníkom.

	Vypracovali:	Kontroloval:	Schválil:
Meno a priezvisko	Andrea Bendžurová MSc Mgr. Angela Lattová Bc. Ladislav Papp	Gabriel Štepan	Ing. Silvia Sakáčová
Funkcia	Učiteľka OP Učiteľka VVP Majster OV	predseda Rady školy	riaditeľka
Organizačná jednotka	úsek TV úsek TV úsek PV	úsek EPU	vedenie školy
Dátum	12.08.2020	19.08.2020	24.08.2020
Podpis			

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Školský vzdelávací program KUCHÁR	Platné od:
	OS – KUCH/ 2018		Strana :
			Výtlačok č.:

Obsah

1. Účel.....	3
2. Pokyny pre používanie organizačnej smernice	3
3. Úvodné identifikačné údaje.....	4
4. Ciele výchovy a vzdelávania.....	6
5. Osobitosti a podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami	8
6. Vlastné zameranie školy	10
6.1 Charakteristika školy.....	12
6.2 Plánované aktivity školy.....	13
6.3 Charakteristika pedagogického zboru	16
6.4 Požiadavky na kontinuálne vzdelávanie pedagogických zamestnancov.....	17
6.5 Vnútorný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy	17
6.6 Dlhodobé projekty.....	18
6.7 Medzinárodná spolupráca.....	19
6.8 Spolupráca so sociálnymi partnermi	20
7. Charakteristika školského vzdelávacieho programu	22
7.1 Základné údaje	22
7.2 Popis vzdelávacieho programu	23
7.3 Zdravotné požiadavky na uchádzača	25
7.4 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci	25
8. Profil absolventa.....	26
8.1 Celková charakteristika absolventa.....	26
8.2 Kľúčové kompetencie	27
8.3 Odborné kompetencie	28
9. Rámcový učebný plán učebného odboru 6445 H kuchár	30
10. Učebné osnovy pre všetky predmety	37
10.1 Učebné osnovy všeobecno-vzdelávacích predmetov	37
10.1.1 Slovenský jazyk a slovenská literatúra	37
10.1.2 Jazyk maďarský a literatúra	45
10.1.3 Anglický jazyk.....	53
10.1.4 Ruský jazyk	65
10.1.5 Občianska náuka.....	93
10.1.6 Etická výchova	98
10.1.7 Fyzika.....	102
10.1.8 Chémia	106
10.1.9 Matematika.....	114
10.1.10 Informatika	119
10.1.11 Biológia.....	123
10.1.12 Telesná a športová výchova	127
10.2 Učebné osnovy odborných predmetov	134

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	OS – KUCH/ 2018	Strana :	3 z 184
	Výtlačok č.:	1 - R	

10.2.1	Ekonomika	134
10.2.2	Spoločenská komunikácia	139
10.2.3	Potraviny a výživa	143
10.2.4	Technológia	150
10.2.5	Stolovanie	158
10.2.6	Regionálna gastronómia	163
10.2.7	Odborný výcvik	167
11.	Materiálno-technické a priestorové Podmienky na realizáciu ŠkVP	176
11.1	Materiálne podmienky	176
11.2	Personálne podmienky	177
11.3	Organizačné podmienky	178
12.	Vnútrotný Systém kontroly a hodnotenia žiakov	180
12.1	Pravidlá hodnotenia žiakov	181
13.	Organizácia výchovy a vzdelávania v externej forme štúdia	183
14.	Súvisiaca dokumentácia	184
15.	Zmenové konanie	184
16.	Rozdeľovník	184

1. ÚČEL

Vedenie organizácie touto organizačnou smernicou stanovuje oprávnenia, zodpovednosti a postupy vo výchovno-vzdelávacom procese v učebnom odbore 6445 H kuchár.

Táto organizačná smernica tiež stanovuje spôsob ako výchovno-vzdelávací proces realizovať.


2. POKYNY PRE POUŽÍVANIE ORGANIZAČNEJ SMERNICE

Oboznámenie: Vedúci organizačnej jednotky oboznámi s organizačnou smernicou svojich podriadených zamestnancov, ktorých sa jej obsah týka. Oboznámenie uskutoční inštruktážou, resp. určí zamestnancov, ktorí si ju preštudujú. Záznam o tom bude urobený do nižšie uvedenej tabuľky.

Kontrola: Vedúci zamestnanci sú povinní kontrolovať dodržiavanie organizačnej smernice a pri zistení chýb tieto v rámci svojej právomoci odstraňovať.

Zmeny: Pokiaľ organizačnú smernicu ako celok alebo jej časť neplní svoje poslanie, každý zamestnanec, ktorý uvedenú skutočnosť zistí, je povinný podať podnet na jej revíziu.

Uloženie: Organizačná smernica počas celého obdobia platnosti musí byť uložená tak, aby bola prístupná všetkým zamestnancom, ktorí ju pre výkon svojej funkcie potrebujú.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Platné od:
	Strana :		4 z 184
	OS – KUCH/ 2018		Výtlačok č.:

Oboznámenie s organizačnou smernicou:


Dátum	Meno a priezvisko	Funkcia	Podpis
25.08.2020	Všetci zamestnanci boli oboznámení		

3. ÚVODNÉ IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola agrotechnických a gastronomických služieb – Agrártechnikai és Gasztronómiai Szolgáltatási szakközépiskola J. Majlátha 2, 076 51 Pribeník
Názov ŠkVP	Kuchár
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie - ISCED 3C Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 7. februára 2013 pod číslom 2013-762/1889:23-925 s účinnosťou od 1. septembra 2013 začínajúc prvým ročníkom.
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	maďarský
Druh školy	štátna
Dátum schválenia ŠkVP	22.08.2020
Miesto vydania	SOŠ J. Majlátha 2, 076 51 Pribeník
Platnosť ŠkVP	01. september 2018 začínajúc prvým ročníkom

Kontakty pre komunikáciu so školou:

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	Telefón	e-mail
Ing. Silvia Sakáčová	riaditeľka	056/ 6285020 +421 907 924 635	sosags-pribenik@sosags.sk silvia.sakacova@sosags.sk
PhDr. Monika Bálintová	zástupkyňa riaditeľky pre teoretické vyučovanie	056/ 6285020	sosags-pribenik@sosags.sk
Ing. Juraj Košara	zástupca riaditeľky pre praktické vyučovanie	056/ 6285020	sosags-pribenik@sosags.sk
Mgr. Monika Szűcssová	zástupkyňa pre technicko ekonomickú činnosť	056/ 6285020	sosags-pribenik@sosags.sk

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Školský vzdelávací program KUCHÁR	Platné od:
	OS – KUCH/ 2018		Strana :
			Výtlačok č.:

Ing. Alica Varkondová	výchovný a kariérny poradca	056/ 6285020	sosags-pribenik@sosags.sk
Milota Šantová	vedúca Školskej jedálne	056/ 6285020	sosags-pribenik@sosags.sk
Gabriel Štépán	predseda Rady školy	056 / 6285020	sosags-pribenik@sosags.sk

Zriad'ovateľ:


Košický samosprávny kraj
Odbor školstva
Námestie Maratónu mieru 1
042 66 Košice

Ing. Silvia Sakáčová
riaditeľ školy

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola agrotechnických a gastronomických služieb – Agrártechnikai és Gasztronómiai Szolgáltatási szakközépiskola J. Majlátha 2, 076 51 Pribeník
Názov ŠkVP	Kuchár
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie - ISCED 3 C Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 7. februára 2013 pod číslom 2013-762/1889:23-925 s účinnosťou od 1. septembra 2013 začínajúc prvým ročníkom.
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu:

Platnosť ŠkVP Dátum	Revidovanie ŠkVP Dátum	Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.
01. 09. 2019		
		zmena RUP
		inovovanie učebných osnov jednotlivých predmetov
	01.09.2020	Zmena názvu školy

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Platné od:
	OS – KUCH/ 2018		Strana :
			Výtlačok č.:

4. CIELE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA


Ciele výchovy a vzdelávania v našom školskom vzdelávacom programe pre tento odbor vychádza z cieľov stanovených v zákone č. 245/2008 Z.z o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov a Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu odborov 64 Ekonomia a organizácia, obchod a služby II.

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


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

Cieľom výchovy a vzdelávania v našom ŠkVP je:

- získať kompetencie, a to najmä v oblasti komunikačných schopností, ústnych spôsobilostí a písomných spôsobilostí, využívania informačno-komunikačných technológií, komunikácie v štátnom jazyku, materinskom jazyku a cudzom jazyku, matematickej gramotnosti a kompetencie v oblasti prírodných vied a technológií, k celoživotnému učeniu, sociálne kompetencie a občianske kompetencie, podnikateľské schopnosti a kultúrne kompetencie,
- ovládať aspoň jeden cudzí jazyk a vedieť ho používať,
- naučiť sa správne identifikovať a analyzovať problémy a navrhovať ich riešenia a vedieť ich riešiť,
- rozvíjať manuálne zručnosti, tvorivé, umelecké psychomotorické schopnosti, aktuálne poznatky a pracovať s nimi v oblastiach súvisiacich s nadväzujúcim vzdelávaním alebo na trhu práce,
- posilňovať úctu k rodičom a ostatným osobám, ku kultúrnym a národným hodnotám a tradíciám štátu, ktorého je občanom, k štátnemu jazyku, k materinskému jazyku a k svojej vlastnej kultúre,
- získať a posilňovať úctu k ľudským právam a základným slobodám a zásadám ustanoveným v Dohovore o ochrane ľudských práv a základných slobôd,
- pripraviť sa na zodpovedný život v slobodnej spoločnosti, v duchu porozumenia a znášanlivosti, rovnosti muža a ženy, priateľstva medzi národmi, národnostnými a etnickými skupinami náboženskej tolerancie,
- naučiť sa rozvíjať a kultivovať svoju osobnosť a celoživotne sa vzdelávať, pracovať v skupine a preberať na seba zodpovednosť,
- naučiť sa kontrolovať a regulovať svoje správanie, starať sa a chrániť svoje zdravie vrátane zdravej výživy a životné prostredie a rešpektovať všeľudské etické hodnoty,
- získať všetky informácie o právach dieťaťa a spôsobilosť na ich uplatňovanie,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Školský vzdelávací program KUCHÁR	Platné od:
	OS – KUCH/ 2018		Strana :
			Výtlačok č.:

- umožniť všetkým žiakom prístup ku kvalitnému záujmovému vzdelávaniu a voľnočasovým aktivitám, najmä žiakom zo sociálne znevýhodneného prostredia ako formy prevencie sociálno-patologických javov a podchytenia nadaných a talentovaných jedincov,
- podporovať špecifické záujmy, schopnosti a nadania žiakov, tak aby vedeli tvorivo zasahovať do svojho životného, pracovného aj spoločenského prostredia,
- skvalitniť výučbu informačných a komunikačných technológií zabezpečením špeciálnej učebne a softwarového vybavenia, podporovaním ďalšieho vzdelávania učiteľov v oblasti informačných technológií,
- zohľadniť potreby a individuálne možnosti žiakov pri dosahovaní cieľov v odbore, rozvíjať špecifické záujmy žiakov,
- vytvárať priaznivé sociálne, emocionálne a pracovne prostredie v teoretickom a praktickom vyučovaní,
- podporovať a zabezpečovať ďalší odborný rozvoj a vzdelávanie učiteľov,
- rozvíjať hodnotenie a sebahodnotenie vlastnej práce a dosiahnutých výsledkov.
- rozvíjať edukačný proces na báze skvalitňovania vzťahov medzi učiteľom - žiakom – rodičom,
- odstraňovať prejavy šikanovania, diskriminácie, násilia, xenofóbie, rasizmu a intolerancie v súlade s Chartou základných ľudských práv a slobôd,
- zapájať sa do projektov zameraných nielen na rozvoj školy, ale aj na osvojenie si takých vedomostí, zručností a kompetencií, ktoré žiakom prispievajú k ich uplatneniu sa na trhu práce na Slovensku a v krajinách Európskej únie a k motivácii pre celoživotné vzdelávanie sa,
- nadväzovať spoluprácu s rôznymi školami a podnikmi doma a v zahraničí, vytvárať spoluprácu so školami doma a v zahraničí a vymieňať si vzájomne skúsenosti a poznatky
- zapojiť rodičov do procesu školy najmä v oblasti záujmového vzdelávania a voľnočasových aktivít,
- aktívne zapájať zamestnávateľov do tvorby školských vzdelávacích programov, rozvoja záujmového vzdelávania, skvalitňovania výchovno-vzdelávacieho procesu a odborného výcviku,
- spolupracovať so zriaďovateľom na koncepciách rozvoja odborného vzdelávania a prípravy a politiky zamestnanosti v Košickom samosprávnom kraji a v našom regióne,
- poskytovať služby žiakov pri slávnostných a spoločenských príležitostiach,
- rozvíjať spoluprácu s nadáciami, rôznymi organizáciami a účelovo zameranými útvarmi na zabezpečenie potrieb žiakov,
- pravidelne sa starať o úpravu okolia školy.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	8 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:


5. OSOBITOSTI A PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO-VZDELÁVACÍMI POTREBAMI

Kuchár pracuje prevažne v kuchynských prevádzkach hotelov, nemocníc, školského a závodného stravovania. Pracuje sa v prostredí vyšších teplôt a potravinových aróm a vôní, často i v zmennej prevádzke. Požaduje sa obratnosť prstov a rúk, chuťové a čuchové rozlišovacie schopnosti. Zdravotný preukaz je potrebný.

Zdravotný stav uchádzačov o štúdium v odbore a vhodnosť štúdia v odbore posudzuje lekár.

Telesné postihnutie	Pre odbor sa vyžaduje dobrý zdravotný stav uchádzačov s nenarušenou pohyblivosťou, pre výkon sa vyžaduje zdravotný preukaz. Vhodnosť vzdelávania v odbore posudzuje lekár a príslušné školské zariadenia výchovného poradenstva a prevencie v závislosti od druhu a stupňa postihnutia a narušenia.
Mentálne postihnutie	Učebný odbor nie je vhodný pre uchádzačov s mentálnym postihnutím.
Zrakové postihnutie	Vhodnosť vzdelávania v odbore posudzuje lekár a príslušné školské zariadenia výchovného poradenstva a prevencie v závislosti od druhu a stupňa postihnutia a narušenia.
Sluchové postihnutie	Vhodnosť vzdelávania v odbore posudzuje lekár a príslušné školské zariadenia výchovného poradenstva a prevencie v závislosti od druhu a stupňa postihnutia a narušenia.
Špecifické poruchy učenia	Záleží od individuálneho prípadu, nakoľko sú špecifické vývinové poruchy učenia kompenzované. Dôležité je posúdiť stupeň narušenia schopnosti žiaka pochopiť a aplikovať poznatky profilových predmetov (chápanie mechanických vzťahov, plošná a priestorová predstavivosť, počtárska zručnosť). Vhodnosť učebného odboru pre žiakov so špecifickými vývinovými poruchami učenia treba konzultovať so školskými zariadeniami výchovného poradenstva a prevencie.
Žiaci zo sociálne znevýhodneného prostredia	Žiakov zo SZP je vhodné integrovať do SŠ, pokiaľ sú fyzicky a psychicky spôsobilí na výkon povolání nadväzujúcich na príslušné učebné odbory. Integrácia musí zahŕňať ich aktivizáciu, motiváciu, pestovanie pozitívneho vzťahu k práci, povolaniu, rozvoj profesijných záujmov. V spolupráci školy s územnou samosprávou a ÚPSVaR možno získať pre žiakov príspevok na školské pomôcky, na cestovné, ubytovanie, stravovanie.

Štúdium v odbore vzhľadom k svojim špecifikám nemôže byť poskytnuté pre žiakov s mentálnym, zmyslovým a telesným postihnutím, ako aj žiaci s autistickým syndrómom, s poruchami psychického a sociálneho vývinu. Vo všeobecnosti môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Uchádzači nesmú trpieť predovšetkým:

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	9 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

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

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

Integrácia žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia


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

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

Častá neúspešnosť rómskych žiakov v bežnom systéme vzdelávania je tiež dôsledkom sociálne nerozvinutého/znevýhodneného prostredia, ktoré nedostatočne stimuluje a nevytvára podmienky pre rozvoj takých vlastností a schopností, ktoré by ich motivovali k výkonu, pestovali záujem vzdelávať sa, pracovať a byť úspešní. U rómskych žiakov chýba domáca príprava na vyučovanie, rodičia sa nezaujímajú o vzdelávanie svojich detí. Vo vyšších ročníkoch základnej školy vzniká priepastný rozdiel v školskej výkonnosti medzi nimi a nerómskymi žiakmi, v dôsledku čoho sa rómski žiaci radšej škole vyhýbajú, aby neboli priamo konfrontovaní so svojím zlyhaním.

Veľkým handicapom je tiež nedostatočné ovládanie vyučovacieho jazyka, v dôsledku čoho navštevuje mnoho rómskych žiakov špeciálne školy pre mentálne postihnutých, hoci ich intelektový potenciál často dáva predpoklady zvládnuť bežnú školu.

V dôsledku uvedeného väčšina rómskych žiakov po absolvovaní povinnej školskej dochádzky končí svoje „celoživotné“ vzdelávanie a len s malou pravdepodobnosťou dosiahne odbornú kvalifikáciu na výkon povolania, čo predstavuje vysoké riziko nenájsť uplatnenie na trhu práce. V dospelom veku sa z nich stávajú nekvalifikovaní pracovníci s možnosťou

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	10 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

vykonávať len pomocnú nekvalifikovanú a slabo platenú prácu, bez schopnosti ďalej sa vzdelávať, adaptovať sa na meniace / stupňujúce sa nároky trhu práce. Tvoria vlastne základ pre „tvrdé jadro“ dlhodobo nezamestnaných u nás.

Integrácia a vzdelávanie nadaných žiakov

Škola vytvára v súlade so svojim profilom aj podmienky pre rozvoj nadaných žiakov. Osobitne aj v našom odbore je žiaduce podchytiť nadaných žiakov a systematicky s nimi pracovať. Pritom nemusí ísť len o podporu mimoriadne intelektovo nadaných žiakov, ale aj žiakov nadaných manuálne, prakticky, ktorí vynikajú svojimi vedomosťami, zručnosťami, záujmom, kreativitou, výsledkami práce a zaslúžia si výnimočnú pedagogicko-psychologickú starostlivosť pri rozvíjaní svojho špecifického nadania.

6. VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY

Stredná odborná škola agrotechnických a gastronomických služieb – Agrártechnikai és Gasztrónómiai Szolgáltatási Szakközépiskola sa nachádza v Medzibodroží, okres Trebišov, na národnostne zmiešanom území. Strediskom regiónu je mesto Kráľovský Chlmec, od ktorého je obec Pribeník vzdialená 5 km a spoje SAD a ŽSR sú tomuto prispôsobené. Obec Pribeník disponuje vlastnou železničnou stanicou. Spádovú oblasť predstavujú najmä obvody miest Kráľovský Chlmec, Čierna nad Tisou a Veľké Kapušany.

Škola svoju existenciu začala 1. septembra 1962. Od tejto doby bránu školy opustilo množstvo absolventov maturitných a učebných odborov, ktorých dnes možno stretnúť vo všetkých sférach života a na celom území Slovenska ale aj v zahraničí.


Sídlom školy je historická budova – kaštieľ z konca 18. storočia, národná kultúrna pamiatka. Jeho technický stav v súčasnej dobe je dobrý, vďaka rekonštrukčným prácam, ktorej realizácia bola zahájená na konci roka 1997. Rekonštrukcia prebiehala po etapách.

V čase transformácie rezortu poľnohospodárstva vedenie školy predstihovo reagovalo na zmenené výrobné, ekonomické a sociálne prostredie zahájením vyučovania nových študijných a učebných odborov, cieľom ktorých je pripraviť absolventov so širokým profilom, schopných rýchlo sa adaptovať v meniacich sa podmienkach výroby.

Globálny pohľad na demografický vývoj ľudstva na Zemi, na veľké rozdiely, dostatok potreby potravín a energie nás jednoznačne vedie k záveru, že východiskom je všestranný rozvoj vidieka. Nie náhodou sa táto problematika stala kľúčovou i v politike Európskej únie.

Oblasť, kde sa škola nachádza, je nesporne vidieckym regiónom so svojim opodstatnením s očakávaným efektom s viazanosťou na vidiek. Od potenciálu ľudských síl v poľnohospodárstve na našom vidieku sa očakáva, že popri svojej kardinálnej úlohe súvisiacej so zabezpečením potravín budú mať pozitívny vplyv na životné prostredie a že aktívne vstúpia do rozvoja života obcí, v ktorých žijú a budú pracovať.

Z takto chápaného hľadiska, zo súčasnej siete sme vyradili neperspektívne učebné odbory, ktoré sme nahradili odbormi, ktoré zodpovedajú perspektívam rozvoja agropotravinárskeho sektoru, ale aj rozvoja vidieka. Škola v dnešnej podobe vychádza pri uvedenej skladbe učebných odborov z reálnych požiadaviek trhu práce a zatraktívnenia štúdia na strednej odbornej škole. Štruktúra študijných a učebných odborov sa za posledné roky zmenila a v

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Platné od:
	OS – KUCH/ 2018		Strana :
			Výtlačok č.:


súčasnosti odráža potreby našej spoločnosti v regióne školy a tu sa odráža aj polyfunkčnosť školy, ktorá je v súčasnosti agropotravinárskeho zamerania.

Našou snahou bude včas sa prispôbiť zmenám v orientácii na trhu práce v súlade s požiadavkami potreby, resp. spoločenskej objednávky a umožniť vzdelávanie v atraktívnych študijných odboroch aj v oblastiach služieb.

SWOT analýza výsledkov školy

- ↳ **Silnými stránkami** školy na skvalitnenie a rozvoj výchovno-vzdelávacieho procesu sú
- » dlhodobé koncepčné zámery školy,
 - » kvalifikovaný učiteľský zbor,
 - » družobné styky so zahraničnými školami (Maďarsko a Česká republika),
 - » dobré meno školy v regióne,
 - » komplexnosť školy a jej poloha,
 - » široká sieť študijných a učebných odborov poľnohospodárskeho a potravinárskeho zamerania, ekonomiky a organizácie, obchodu a služieb,
 - » dvojjazyčné vyučovanie (slovensky aj maďarsky),
 - » interakcia učiteľ – žiak - rodič, kultivovaný prístup pedagógov k žiakom,
 - » denné nadstavbové štúdium,
 - » externé diaľkové štúdium,
 - » informačný systém školy,
 - » podmienky pre vzdelávanie žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia,
 - » vlastné školské hospodárstvo s chovom HZ a ornou pôdou
 - » odborná učebňa pre učebné odbory Kuchár, Cukrár
 - » zrekonštruovaná Školská jedáleň pre kvalifikovaný nácvik zručností žiakov v učebnom odbore Čašník, servírka,
 - » široká ponuka vhodnej záujmovej činnosti a aktivít vo voľnom čase,
 - » priaznivá atmosféra školy,
 - » školské aj mimoškolské aktivity školy,
 - » chránená dielňa pre handicapované osoby so zníženou pracovnou schopnosťou ,
 - » Autoškola – možnosť získania vodičského oprávnenia,
 - » využívanie priestorov školy aj pre verejnosť,
 - » spoluorganizácia podujatia „Mosty bez bariér“, ktoré je festivalom tvorivosti a spolupráce zdravotne znevýhodnených a zdravých detí,
 - » realizácia projektov z európskych štrukturálnych fondov: „Premena tradičnej školy na modernú“, „Podpora vzdelávania príslušníkov MRK na elokovanom pracovisku v Pribeníku“,
 - » zapojenie sa do medzinárodného programu ERASMUS+.

- ↳ **Slabou stránkou** školy je
- » absencia odbornej učebne pre učebný odbor Pekár,
 - » absencia jazykového laboratória,
 - » vysoká prevádzková náročnosť školského hospodárstva,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	12 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

- » zastaralá poľnohospodárska technika na úseku praktického vyučovania,
- » vysoké finančné náklady na prevádzku Školského hospodárstva v rámci rastlinnej aj živočíšnej výroby,
- » nedostatok finančných prostriedkov na rekonštrukciu odborných učební,
- » neatraktívnosť učiteľského povolania a neadekvátne finančné ohodnotenie,
- » spolupráca školy s rodičmi.

↳ **Príležitosti školy** signalizujú

- » zlepšenie priestorových, materiálnych a personálnych podmienok,
- » uplatnenie sa absolventov na trhu práce,
- » rozšírenie ponúk celoživotného vzdelávania,
- » otvorenie nových študijných a učebných odborov v odbore obchodu a služieb,
- » modernizácia školy, vyučovacieho procesu, školskej jedálne a kuchyne,
- » ďalšie zavádzanie informačných technológií,
- » možnosť získať financie z fondov EÚ,
- » dokončenie rekonštrukcii budovy školy „Modernizácia výchovno-vzdelávacieho zariadenia“.
- » vytvorenie a prevádzkovanie modelovej školskej farmy systémom „Agrokruh“.

↳ **Ohrozenia, prekážky v rozvoji školy** sú


- » nízke percento úspešnosti pri výchovnej práci s rómskymi žiakmi,
- » nevyhovujúce finančné normatívy,
- » nárast sociálnej ohrozenosti mládeže,
- » rozdielna úroveň kvality výchovno–vzdelávacieho procesu na základných školách,
- » vplyv nežiaducich javov na mládež (závislosti, konzumné kultúry,...).

6.1 CHARAKTERISTIKA ŠKOLY

Štúdium v každom odbore na škole je organizované dennou formou pre žiakov zo ZŠ v štvorročných študijných odboroch a v trojročných a dvojročných učebných odboroch v slovenskom aj maďarskom jazyku. Škola umožňuje záujemcom absolvovať aj externé diaľkové štúdium vo všetkých uvedených odboroch tak isto v slovenskom aj maďarskom jazyku.

V štvorročných študijných odboroch *Agropodnikanie*, *Obchodný pracovník* končí žiak štúdium maturitnou skúškou a získava maturitné vysvedčenie a výučný list. V trojročných učebných *Cukrár*, *Kuchár*, *Čašník*, *servírka*, *Agromechanizátor*, *opravár* končí žiak štúdium záverečnou skúškou a získava vysvedčenie o záverečnej skúške a výučný list. Žiaci z trojročných učebných odborov majú možnosť pokračovať v štúdiu na dvojročnom dennom nadstavbovom štúdiu, ktoré končí maturitnou skúškou a žiaci získavajú maturitné vysvedčenie. Žiaci, ktorí neukončili Základnú školu môžu študovať v dvojročných učebných odboroch *Poľnohospodárska výroba* a *Potravinárska výroba*.

Počas školského roka organizujeme Kurz na ochranu človeka a prírody. Žiaci svoje záujmy môžu ďalej rozvíjať v záujmových krúžkoch, ktoré sú neoddeliteľnou súčasťou výchovy a

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	13 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

vzdelávania na úseku teoretického a praktického vyučovania. Krúžky sa organizujú podľa prejaveneho záujmu žiakov a možnosti školy zabezpečiť prácu krúžku odborne a materiálne potrebnými pomôckami a technickým vybavením. Žiaci pracujúci v krúžkoch reprezentujú školu v regionálnych a krajských kolách rôznych súťaží (Biblická olympiáda, súťaž v prednese poézie - Mécs László), pripravujú program na školské slávnosti. Pri výchove žiakov k starostlivosti a ochrane majetku, estetičnosti pracovného a životného prostredia organizujeme medzi žiakmi súťaž o najkrajšiu triedu. Súťaž sa vyhlasuje na začiatku školského roka, vyhodnocuje sa v jednotlivých štvrtrokoch a uzatvára sa na konci školského roka. Aj v dôsledku tejto súťaže sú naše triedy príjemné a pekné.

Vyučovanie prebieha v klasických triedach a v odborných učebniach, v ktorých sa priebežne vymieňa a dopĺňa školské zariadenie (tabule, školské lavice, stoličky). Hodiny telesnej a športovej výchovy sa prevádzajú v cvičiacej miestnosti, na školskom ihrisku (futbalové, volejbalové), multifukčnom ihrisku a v posilňovni. Žiaci a učitelia využívajú aj pomerne dobre vybavenú školskú knižnicu. Škola má vlastnú kuchyňu, jedáleň, spoločenskú miestnosť (Historická sála kaštieľa). Manažment školy a hospodársky úsek má svoje priestory, učitelia využívajú svoje kabinety a zborovňu. Výchovný poradca ako aj školský psychológ majú k dispozícii kabinet, kde sa stretávajú so žiakmi, rodičmi, sociálnymi zamestnancami a pod. Hygienické zariadenia sú novo zrekonštruované.


V budúcnosti chceme ďalej zlepšovať podmienky pre výchovno-vzdelávaciu činnosť, najmä zvyšovaním počtu vyučovacích hodín netradičnej formy s využitím najmodernejších učebných pomôcok, informačných a komunikačných technológií, s presvedčením o pevnom mieste našej školy v regióne v sieti stredných škôl.

6.2 PLÁNOVANÉ AKTIVITY ŠKOLY

Plánované aktivity školy *v oblasti vzdelávania* vyplývajú z charakteru nášho regiónu. Vzhľadom na charakter regionálnych agroturistických podmienok a lokality našej školy, historickej budovy s príľahlým parkom, ďalej realizácie podnikateľskej činnosti v oblasti pohostinských a ubytovacích služieb, ako i sebestačnosti vo výrobe poľnohospodárskych produktov rastlinnej výroby a živočíšnej výroby produktívnou prácou žiakov na školskom hospodárstve, vo výrobe cukrárenských výrobkov v školskej cukrárskej prevádzke je našim cieľom jestvujúce agropotravinárske odbory rozšíriť o učebné, či študijné odbory aj o oblasť obchodu a služieb.

V rámci *celoživotného vzdelávania* vytvárame všetkým príležitosť naozajstného rovnakého prístupu k týmto príležitostiam. Naším cieľom je podchytiť potenciál dospelého obyvateľa a zvýšiť kvalitu jeho osobného a pracovného života v danom regióne. Zaručiť všeobecný a stály prístup ku vzdelávaniu sa, pre nadobúdanie a obnovenie zručností potrebných na trvalé zapojenie sa do života spoločnosti založenej na vedomostiach.

- Jednou z možností je obnovenie akreditácie na realizovanie rekvalifikačných kurzov v odboroch, ktoré škola má v sieti schválené. Realizovaním kurzov predpokladáme lepšie uplatnenie uchádzačov o zamestnanie na trhu práce. Poskytovanie rekvalifikácii chápeme ako dôležitý nástroj znižovania nezamestnanosti a budeme

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Platné od:
	OS – KUCH/ 2018		Strana :
			Výtlačok č.:

vytvárať podmienky na zvyšovanie ponuky rekvalifikácii nami predkladanými ponukami.

- Pre uchádzačov o externé diaľkové štúdium v každom odbore, ktoré máme schválené v sieti MŠVVaŠ SR.

Samozrejme máme naplánované aj **investičné a podnikateľské akcie**. Naším predsavzatím je nepoľaviť v úsilí o zlepšovanie a vytváranie vhodných materiálnych, technických a pracovných podmienok na úseku praktického vyučovania žiakov a v ďalšom rozvoji a modernizácii výchovno-vzdelávacieho procesu.


Podnikanie je priestor na využitie materiálnych a ľudských zdrojov pre získanie doplnkových finančných prostriedkov. Túto činnosť chápeme ako integrálnu súčasť otvorenej školy. Túto ekonomickú oblasť popri pohostinskej a ubytovacej činnosti plánujeme rozšíriť o Autoškolu – výučbu a výcvik účastníkov na získanie odbornej spôsobilosti viesť motorové vozidlá skupiny B a T. Finančné prostriedky získané aj touto podnikateľskou činnosťou budú zdrojom na ďalšie vytváranie a skvalitňovanie podmienok výchovno-vzdelávacej činnosti a jej materiálno-technického zabezpečenia.

↳ **Záujmové aktivity**

- spevácky krúžok, krúžok logických hier, krúžok liečivých rastlín, krúžok tvorba a prezentácie, krúžok dopravnej výchovy, krúžok športových aktivít, krúžok psychológia reklamy, krúžok chovu králikov, cukrársky krúžok, krúžok hravá angličtina, krúžok literiáda a kreativec, krúžok stolovania, carvingový krúžok, kulinársky krúžok, futbalový krúžok, záhradnícky krúžok, krúžok slovenskej a maďarskej kuchyne, krúžok tepelnej úpravy potravín, krúžok oráčov, krúžok urob si sám, krúžok miešania nápojov, baristický krúžok,

↳ **Súťaže a akcie**

- stredoškolská odborná činnosť
- súťaže odborných zručností jednotlivých učebných a študijných odborov
- súťaž v prednese poézie a prózy László Mécsa, Wass Albert - Maďarsko
- Biblická olympiáda
- Súťaž kuchárov, kuchár Zemplína
- iBobor
- olympiáda ľudských práv
- filmový deň
- európsky deň jazykov
- poznaj slovenskú reč
- jazykový multikultúrny kvet
- súťaž zbierame recepty
- literárna fontána
- projekt záložka do knihy spája slovenské školy
- litfilm
- súťaž pekná maďarská reč
- pravopisná súťaž

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	OS – KUCH/ 2018	Strana :	15 z 184
	Výtlačok č.:	1 - R	

- jazda zručnosti na autocvičisku
- medzinárodný deň finančnej gramotnosti
- najlepší ekonóm
- stolček prestri sa

↳ **Športové akcie**


- Pohár mesta primátora Kráľovský Chlmec – súťaž družstiev vo futbale
- futbalový zápas medzi školami v okrese Trebišov,
- volejbalové turnaje
- stolnotenisový turnaj

↳ **Exkurzie**

- návšteva modernizovaných pekární, reštaurácií, poľnohospodárskych stredísk v okrese Trebišov
- návšteva Botanickej záhrady a planetária v Košiciach
- výstava Gastra & kulinária Nitra,
- gurmán fest Košice
- PD Strážne, Zátin
- Výstava cukrárskych výrobkov a prevádzky Košice, Michalovce
- Polievkový festival Košice
- Gasztro Expo Budapest
- Stepanow Pribeník
- Gazdovský dom Veľké Raškovce
- Tesco, Lidl
- Pizzéria Kráľovský Chlmec
- Koncentračný tábor Osvienčim
- VVS, a.s. Boľany
- návšteva Jasovskej jaskyne

↳ **Spoločenské a kultúrne podujatia**

- Medzibodrožský kultúrny festival - kultúrne vystúpenia žiakov folklórneho krúžku na regionálnych festivaloch
- kultúrne vystúpenia žiakov literárno-dramatického krúžku na kultúrnych oslavách (Dni obce Pribeník, Vianočné posedenie, Deň učiteľov, Deň matiek)
- výstava ovocia a zeleniny – prezentácia produktov školského hospodárstva v rámci akcie Dni mesta Kráľovský Chlmec
- výstava cukrárenských a pekárenských výrobkov žiakov učebného odboru Cukrár
- Deň otvorených dverí – prehliadka priestorov, materiálno – technického vybavenia školy, oboznámenie sa so vzdelávacím programom školy
- Vianočná výstava kníh pre žiakov aj verejnosť
- Jazdecké preteky *Májová cena SOŠ Pribeník* – súťaž v parkúrovom skákaní koní na celoslovenskej i medzinárodnej úrovni
- návšteva divadelných a filmových predstavení v Košiciach

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Školský vzdelávací program KUCHÁR	Platné od:
	OS – KUCH/ 2018		Strana :
			Výtlačok č.:

- stužkové slávnosti končiacich ročníkov
- festivaly – Svätomartinský, zemiakový
- návšteva múzea Andyho Warholu Medzilaborce
- zábavná hodina angličtiny
- deň poézie
- netradičná literárna hodina

↳ Mediálna propagácia

- prezentácia školy v partnerských školách
- schránka dôvery
- aktualizácia www stránky školy
- Školský časopis *Spektrum* – časopis o školských aj mimoškolských aktivitách
- spolupráca s médiami (prezentácia výchovno–vzdelávacieho programu školy v médiách – regionálna tlač, miestna televízia, odborné časopisy)
- turistický sprievodca kaštieľom – prehliadka a odborný výklad z histórie kaštieľa pre domácich a zahraničných návštevníkov
- agroturistika – pohostinská činnosť, ubytovacie služby, jazda na koni


↳ Besedy a pracovné stretnutia

- protidrogový deň
- beseda zdravý životný štýl
- beseda tolerancia v multikultúrnej spoločnosti
- beseda Lenkou Šingovskou z vydavateľstva Class Slovakia
- realizácia programu Viery Hybenovej: „Program rozvoja osobnosti žiaka so zameraním na drogovú prevenciu“
- Ako ďalej – beseda s pracovníkmi Úradu práce, sociálnych vecí a rodiny,

Všetky aktivity sa budú realizovať s pedagogickými zamestnancami školy, žiakmi a sociálnymi partnermi. Aktivity sú určené predovšetkým žiakom, učiteľom, rodičom, zamestnávateľom a širokej verejnosti. Vitáme všetky ďalšie návrhy a možnosti na aktivizáciu práce školy.

6.3 CHARAKTERISTIKA PEDAGOGICKÉHO ZBORU

Pedagogický zbor školy je tvorený 15 učiteľmi na úseku teoretického vyučovania a 10 majstrami odborného výcviku na úseku praktického vyučovania. Priemerný vek pedagógov je okolo 45 rokov. Učitelia teoretického vyučovania a majstri odborného výcviku spĺňajú podmienky odbornej spôsobilosti vo vzťahu k zameraniu školy. Na oboch úsekoch pracujú skúsení pedagógovia. Svoju prácu koordinujú v 5 predmetových komisiách. Sú to: PK spoločenskovedných predmetov a telesnej a športovej výchovy, PK jazykov, PK prírodovedných predmetov, PK odborných predmetov, PK pre odborný výcvik. Spolupráca v rámci pedagogického zboru je na veľmi dobrej úrovni, dôkazom toho sú aj spoločné akcie, výlety.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Platné od:
	OS – KUCH/ 2018		Strana :
			Výtlačok č.:

6.4 POŽIADAVKY NA KONTINUÁLNE VZDELÁVANIE PEDAGOGICKÝCH ZAMESTNANCOV


Manažment školy považuje za prioritnú úlohu zabezpečiť:

- Adaptačné vzdelávanie pre začínajúcich učiteľov.
- Príprava pedagogických zamestnancov na zvyšovanie si svojich kompetencií hlavne schopností efektívne pracovať s IKT a s modernými materiálnymi prostriedkami.
- Príprava pedagogických zamestnancov pre výkon činností nevyhnutných pre rozvoj školského systému, napr. pedagogický výskum, tvorba ŠkVP, tvorba štandardov atď.
- 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 zamestnancom 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, výchovný poradca, kariérový poradca, vedúci predmetovej komisie, knihovník atď.
- Zhromažďovanie a rozširovanie progresívnych skúseností 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.
- Umožnenie účasti pedagogických zamestnancov v kontinuálnom vzdelávaní.

6.5 VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ZAMESTNANCOV ŠKOLY

Jedným z dôležitých koncepčných zámerov školy bolo zavedenie systému manažérstva kvality. V záujme uvedeného boli vybraní riadiaci zamestnanci školy, ktorí sa zúčastnili vzdelávacej aktivity „Kvalita školy“, ktorá bola rozdelená na niekoľko vzdelávacích etáp a modulov. Po úspešnom absolvovaní vzdelávania vytvorili **Príručku kvality**, ktorá je aplikovaná a implementovaná externým certifikačným orgánom. Na záver uvedeného našej škole bol certifikačnou inštitúciou vydaný **certifikát kvality (STN EN ISO 9001)**. V rámci tohto systému bol vypracovaný vnútorný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy. Boli vypracované smernice, ktoré zamestnancov usmerňujú a vedú k efektívnej práci.

Vnútorný audit je účinným nástrojom zabezpečenia harmonickej organizácie celého výchovno-vzdelávacieho procesu a ďalších školských aktivít. Vnútorný systém kontroly sa zameriava 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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	18 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

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. Na hodnotenie pedagogických a odborných zamestnancov školy používame tieto metódy:

- Pozorovanie (hospitácie).
- Rozhovor.
- Výsledky žiakov, ktorých učiteľ vyučuje (prospech, žiacke súťaže, didaktické testy, 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 zamestnancov manažmentom školy.
- Vzájomné hodnotenie učiteľov (čo si vyžaduje aj vzájomné hospitácie a „otvorené hodiny“)
- Hodnotenie učiteľov žiakmi.

6.6 DLHODOBÉ PROJEKTY

Naša škola plánuje nasledovné projekty na dlhšie časové obdobie:

1) *Skvalitnenie a modernizácia výchovno-vzdelávacieho procesu*

Vzhľadom na zlé sociálne a ekonomické podmienky tohto regiónu je prvoradým cieľom projektu zvýšiť úroveň a modernizovať výchovno-vzdelávací proces a vytvoriť tým predpoklady pre kvalitnú prácu absolventa na také profesie, ktoré mu umožnia zvýšiť možnosti jeho zamestnanosti, pracovnú flexibilitu a schopnosť nájsť zamestnanie prioritne v organizáciách, ktoré sa nachádzajú, či budú nachádzať v regióne. Tak sa vytvoria kvalitatívne iné podmienky a vzdelávacie možnosti, od ktorých sa očakáva, že tieto zmeny umožnia naštartovať iné smerovanie školy, ktoré si vedenie predsavzalo vo svojom dlhodobom koncepčnom zámere ďalšieho rozvoja školy.

2) *Zdravie je v mojich rukách*

Cieľom projektu je podpora zdravého štýlu, zachovanie dobrého zdravia mladých ľudí, využívanie a propagácia zdravých potravín, jednoduchá príprava jedál - halierové recepty v našej záhrade a správny stravovací a pitný režim.

3) *Triedny výlet do zahraničných družobných škôl*


Cieľom projektu je ponuka príležitosti žiakov a pedagógov spoznať život iných regiónov za hranicami Slovenskej republiky, spoznať ich kultúru a systém vzdelávania odborného školstva a ďalšie prehĺbvanie vzájomnej spolupráce a priateľstva oboch škôl.

4) *Rekonštrukcia kultúrnej pamiatky vodojem*

Cieľom projektu je zachovanie historického dedičstva, a rozšírenie cudzineckého turistického ruchu

5) *Premena tradičnej školy na modernú*

Základným cieľom stratégie je premena tradičnej školy na modernú. To znamená, že sa budeme zapájať aj do projektov zameraných na informatizáciu učebných postupov. V školskom roku 2011/2012 sme úspešne ukončili projekt pod názvom „Premena a inovácia

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>OS – KUCH/ 2018</p>	Strana :	19 z 184
		Výtlačok č.:	1 - R

vzdelávania na SOŠ – Szakközépiskola, J. Majlátha 2, 076 51 Pribeník“, v ktorom sa inovovali odbory poľnohospodárskeho aj potravinárskeho zamerania. V rámci tohto projektu sme inovovali výchovno-vzdelávací proces na škole, aby sme žiakom umožnili ľahšie osvojovanie si vedomostí, návykov a zručností. Na úseku teoretického aj praktického vyučovania sa dve učebne vybavili IKT prostriedkami, novými technologickými zariadeniami, aby uľahčili žiakom prístup k novým technológiám a zlepšili ich možnosť uplatnenia sa na trhu práce.

6) Podpora a zlepšovanie odborného vzdelávania a rozširovanie kvalifikácie

Podpora profesionálneho začlenenia mladých ľudí na trh práce. Podpora rovnakých príležitostí pre všetkých v prístupe na trh práce, predovšetkým s dôrazom na tých, ktorým hrozí vylúčenie zo spoločnosti.

7) Rozšírenie ponuky ďalšieho vzdelávania zameraného na získavanie kľúčových kompetencií v oblasti informačno-komunikačných technológií so zameraním na počítačovú gramotnosť a základov jedného cudzieho jazyka.

Zvýšenie kvalifikovanosti a flexibility pre úspešné uplatnenie sa na trhu práce rozšírením prístupu k ďalšiemu vzdelávaniu realizáciou vzdelávacích aktivít.

8) Podujatie „Mosty bez bariér“ – festival tvorivosti a spolupráce zdravotne znevýhodnených a zdravých detí.

Košický samosprávny kraj, Obvodný úrad v Košiciach a naša škola spoločne organizujeme tento festival už od roku 2009. Toto podujatie je vypracované v rámci projektu KSK Terra Incognita. Na festivale sa zúčastňujú stredné školy, špeciálne školy v zriaďovateľskej pôsobnosti KSK, ktorých predvádzajú svoj talent a zručnosti napr. pri módnjej prehliadke, v barmanskej šou, v rôznych športových súťažiach, kaderníckych a kozmetických činnostiach. Jednotlivé stredné odborné školy predvádzajú rôzne ukážky remesiel napr. kováčstvo, práca s drevom, aranžovanie kvetov. Pripravujú gurmánske špeciality z krajov Zemplín, Abov, Gemer a Spiša.


9) Vzorová modelová školská farma – systém Agrokruh

Predmetom a podstatou celého projektu je vytvorenie funkčného modelu „Vzorovej farmy na pestovanie zeleniny v biokvalite pri využití systému Agrokruh na území Košického samosprávneho kraja“ a následné rozšírenie modelu trvalo udržateľnej rodinnej farmy medzi žiakmi a širokou verejnosťou. Od roku 2018 naša škola s výraznou podporou zriaďovateľa Košického samosprávneho kraja vytvorila a bude prevádzkovať vzorovú modelovú školskú farmu na pestovanie zeleniny v bio kvalite a to systémom Agrokruh. Podstatou celého projektu je znížiť negatívny vplyv poľnohospodárstva na kvalitu pôdy, znížiť a eliminovať chemické ošetrovanie porastov zeleniny a hlavne vzdelávať a vychovávať mladých poľnohospodárov, ktorí budú pracovať v ekologickom poľnohospodárstve.

6.7 MEDZINÁRODNÁ SPOLUPRÁCA

V rámci medzinárodnej spolupráci máme dlhoročné vynikajúce vzťahy najmä s dvoma zahraničnými družobnými školami:

- *Debreceni Egyetem Balásházy János Gyakorló Szakközépiskola, Gimnáziuma és Kollégiuma, Pállag - Debrecen, Mad'arsko*

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Platné od:
	OS – KUCH/ 2018		Strana :
			Výtlačok č.:

- Střední odborní učiliště, Čáslav - Česká republika

Spolupráca s oboma školami sa týka oblasti stredného školstva, ktorá sa zameriava na konkrétne otázky:

- výmeny informácií a dokumentov o činnosti škôl a podmienkach štúdia,
- konzultácie a spracovanie spoločných projektov vypísaných Európskou úniou,
- uľahčenie pobytov pracovníkov a žiakov na pracoviskách partnerských škôl v rámci výmennej praxe
- možnosti výmeny a podpory účasti odborníkov na konferenciách, seminároch a ďalších akciách realizovaných v rámci pôsobnosti partnerských škôl,
- výmeny informácií v oblasti tvorby pedagogických dokumentov v pôsobnosti všetkých troch škôl, t.j. partnerov.

Družobné školy podporujú ako aj my, kontakty žiakov, pedagógov a ostatných zamestnancov na základe reciprocity. Zvláštnu pozornosť venujú výmene skúseností o školstve a informácií o učebných plánoch a učebných osnovách používaných vo vlastnej škole. Okrem toho určujú delegáciu pracovníkov z oblasti stredného školstva a vzdelávania dospelých s cieľom usporiadať konzultácie a upresňujú vzájomnú spoluprácu. Spolupráca s partnerskými školami sa zameriava aj na oblasť rozvoja výučby jazykov a literatúry. Podporujú spoluprácu organizácie a združenie mládeže daných troch škôl.

V **oblasti výchovy a vzdelávania** podporujú tieto formy spolupráce:

- výmenu poznatkov a skúseností práce s mládežou na úrovni odbornosti, hlavne o spôsob uplatnenia participácie mládeže v živote spoločnosti,
- výmena výsledkov z oblasti porovnania informačného systému,
- výmena skúseností z realizácie programov pre mládež,
- výmena skúseností z oblasti prevencie proti negatívnym javom v oblasti mimoškolskej činnosti,
- výmena odbornej a informačnej literatúry.

Spolupráca sa zameriava aj na podporu styku v **oblasti telovýchovy a športu**, týchto otázkach:


- výmena informácie, dokumentácie, vzdelávacej a metodickéj literatúry z oblasti telovýchovy a športu,
- spoločné usporiadanie tréningových táborov daných partnerských škôl.

6.8 SPOLUPRÁCA SO SOCIÁLNYMI PARTNERMI

Naša škola rozvíja všetky formy spolupráce so sociálnymi partnermi a verejnosťou. Predovšetkým sa zameriava na pravidelnú komunikáciu so svojimi zákazníkmi – žiakmi, ich rodičmi a zamestnávateľmi.

Spolupráca s rodičmi

Rodičia sú členmi Rady školy. Všetci sú informovaní o priebehu vzdelávania žiakov na triednych schôdkach a konzultáciami s vyučujúcimi. Zároveň sú rodičia informovaní o aktuálnom dianí na škole, o pripravovaných akciách prostredníctvom webových stránok školy, školským časopisom Spektrum, telefonicky aj písomne. Cieľom školy je zvýšiť komunikáciu s rodičmi. Sme maximálne otvorení všetkým pripomienkam a podnetom zo

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	21 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

strany rodičovskej verejnosti. Jednou z hlavných úloh školy je otvorenie spolupráce s rodičmi na školskom vzdelávacom programe.

Rada školy je iniciatívnym a poradným samosprávnym orgánom, ktorý vyjadruje a presadzuje záujmy miestnej samosprávy a záujmy rodičov, pedagogických zamestnancov a ďalších zamestnancov školy a žiakov v oblasti výchovy a vzdelávania. Plní tiež funkciu verejnej kontroly práce vedúcich zamestnancov tejto školy. Činnosť Rady školy je neformálna a veľmi dobre spolupracuje s vedením školy. Členmi sú volení zástupcovia rodičov, žiakov, pedagogických aj nepedagogických zamestnancov, zriaďovateľa a zmluvných zamestnávateľských organizácií.

Partneri našej školy

Naša škola aktívne spolupracuje v rámci výchovno-vzdelávacieho procesu a výchove mimo vyučovania s ďalšími partnermi, ktorí priamo alebo nepriamo vplývajú na výchovno-vzdelávací proces. **Priamymi partnermi**, ktorí zasahujú do vyučovacieho procesu a vytvárajú podmienky na realizáciu vzdelávacích programov sú:


➤ **Zriaďovateľ školy** - Košický samosprávny kraj - spolupráca s nimi vyplýva z legislatívy.

Škola aktívne spolupracuje so zmluvnými zamestnaneckými organizáciami. Spolupráca je zameraná hlavne na poskytovanie odborného výcviku, materiálno-technické zabezpečenie výchovno-vzdelávacieho procesu, súťaže, sprostredkovanie rôznych zaujímavých exkurzií. Zástupcovia zamestnávateľov sa zúčastňujú na zasadaniach Rady školy a aktívne pôsobia v rámci odborného výcviku ako inštruktori. Poskytujú odbornú literatúru pre teoretické vyučovanie a sprostredkujú aktuálne informácie o zmenách a vývoji nových technológií. Väčšina zamestnávateľov zamestnáva aj našich absolventov.

➤ **M.F.S., spol.s.r.o. Hlavná 712 Kráľovský Chlmec Pizzeria – PenzionItalia - Zmluvné pracovisko v rámci systému duálneho vzdelávania pre učebné odbory 6444 H čašník, servírka a 6445 H kuchár** - technologická vybavenosť pracoviska je na mimoriadne dobrej úrovni, preto žiaci môžu realizovať všetky tematické celky odborného výcviku na tomto pracovisku, spolupráca s majiteľmi je veľmi dobrá, je ústretová pri zabezpečovaní potrieb odborného výcviku žiakov - vychádza v ústrety žiakom i pri využívaní brigádnickej práce počas prázdnin, pravidelne sponzoruje rôzne akcie školy, absolventi štúdiá majú možnosť zamestnať sa na tomto pracovisku.

➤ **Matex, s.r.o, Veškovce 1194 Veľké Kapušany - Zmluvné pracovisko v rámci systému duálneho vzdelávania pre učebný odbor 4524 H agromechanizátor, opravár** - technologická vybavenosť pracoviska je na veľmi dobrej úrovni. Spoločnosť sa venuje hlavne množeniu a predaju osív, ale rovnako sa venuje aj živočíšnej výrobe konkrétne chovu hovädzieho dobytká. K prevádzkovaniu rastlinnej aj živočíšnej výrobe využíva najmodernejšiu poľnohospodársku techniku, preto žiaci môžu realizovať všetky tematické celky odborného výcviku na tomto pracovisku, spolupráca s majiteľmi je veľmi dobrá, je ústretová pri zabezpečovaní potrieb odborného výcviku žiakov - vychádza v ústrety žiakom i pri využívaní brigádnickej práce počas prázdnin, pravidelne sponzoruje rôzne akcie školy.

➤ **Zmluvné pracoviská pre učebné odbory 6444 H čašník, servírka a 6445 H kuchár - Reštaurácia Fortúna, Turňa nad Bodvou; Reštaurácia Borostyán, Kráľovský Chlmec; Hotel Družba, Veľké Kapušany**

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	OS – KUCH/ 2018	Strana :	22 z 184
	Výtlačok č.:	1 - R	

➤ **Zmluvné pracoviská pre učebný odbor 4524 H agromechanizátor, opravár - Poľnohospodárske družstvo Malý Horeš, Roľnícke družstvo Čepel', Veľké Kapušany.**

➤ **ZŠ regiónu** - prezentácia našej školy, nábor nových žiakov (Deň otvorených dverí)

➤ **Vysoké školy** - na úrovni informácie o možnostiach ďalšieho štúdia vo forme prednášok a propagačných materiálov

Nepriami partneri nezasahujú do vyučovacieho procesu. Spolupracujú na úrovni kultúrno-spoločenských aktivít školy a podporujú školu v rôznych oblastiach školských činností. Sú to:

➤ **Poľnohospodárske družstvá - Malý Horeš, Strážne, Svätuš, Čierna**

➤ **Súkromne hospodáriaci roľníci a podnikatelia v regióne**

➤ **Obecný úrad, Pribeník** – s miestnou samosprávou je úzka spolupráca na úrovni kultúrno-spoločenských aktivít. Obec škole poskytuje priestory na kultúrne, športové a protokolárne akcie. Škola obci pomáha pri udržiavaní športového areálu a v zime zabezpečuje zjazdnosť komunikácií v obci. Okrem toho škola verejnosti ponúka služby - stravovacie, predaj produktov zo školského hospodárstva a prenájma miestnosť na rôzne rodinné i firemné akcie. Poskytuje aj ubytovacie služby pre širokú verejnosť.

➤ **Mestský úrad, Kráľovský Chlmec** - spolupráca s mestským úradom je úzko spätá na kultúrno-spoločenskej úrovni. Škola sa aktívne podieľa a zúčastňuje sa na všetkých podujatiach organizovaných mestom, napr. Medzibodrožské vinobranecské oslavy. Žiaci sa zúčastňujú na všetkých súťažiach organizovaných mestom Kráľovský Chlmec.

➤ **Klub výtvarníkov Medzibodrožia TICCE** - škola na všetkých svojich kultúrnych podujatiach dáva priestor na výstavu tvorby umelcov tohto klubu.

➤ **Úrad práce, sociálnych vecí a rodiny** - informujú žiakov končiacich ročníkov o možnostiach uplatnenia sa v regióne na trhu práce po absolvovaní štúdia. Okrem toho, žiakov pravidelne informujú o aktuálnych zmenách pracovno-právnych predpisoch a zákonoch.


➤ **Polícia** - v rámci výchovno-vzdelávacieho programu vykonávajú besedy o predchádzania kriminality mládeže.

➤ **Médiá a tlač - mestská TV, Kráľovský Chlmec, Zemplén TV, Sátoraljaújhely, Maďarská republika, Magazín Régió, Životný štýl a kôň** - informujú o školských aktivitách a činnostiach kultúrnych, športových ako aj výchovno-vzdelávacích.

7. CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU

7.1 ZÁKLADNÉ ÚDAJE

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola agrotechnických a gastronomických služieb – Agrártechnikai és Gasztrónómiai Szolgáltatási szakközépiskola J. Majlátha 2, 076 51 Pribeník
Názov školského vzdelávacieho programu	Kuchár

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	23 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R


Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma výchovy a vzdelávania	denné štúdium pre absolventov základnej školy
Poskytnutý stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie - ISCED 3C Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 7. februára 2013 pod číslom 2013-762/1889:23-925 s účinnosťou od 1. septembra 2013 začínajúc prvým ročníkom.
Vyučovací jazyk	maďarský
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium	- nižšie stredné vzdelanie - splnenie podmienok prijímacieho konania - zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium
Spôsob ukončenia štúdia	záverečná skúška
Doklad o získanom stupni vzdelania	vysvedčenie o záverečnej skúške
Doklad o získanej kvalifikácii	výučný list
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa	Podľa profilácie absolventa: - v súkromných a štátnych podnikoch a organizáciách, - v cestovnom ruchu, hotelierstve a gastronómii, - v súkromnom podnikaní
Možnosti ďalšieho štúdia	Vzdelávacie programy nadstavbového štúdia pre absolventov trojročných učebných odborov. Špeciálne kurzy, ktoré umožňujú rozšíriť odbornú kvalifikáciu absolventov.

7.2 POPIS VZDELÁVACIEHO PROGRAMU

Školský vzdelávací program konkretizuje požiadavky ŠVP na všeobecné a odborné vzdelávanie žiakov v odbore 6445 H kuchár, ktorý patrí do skupiny odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II.

Odborné vzdelávanie v odbore vytvára predpoklady pre získanie kompetencií potrebných pre uplatnenie v službách cestovného ruchu, hotelierstva a gastronómie. Dôraz je položený na prípravu absolventa so všeobecnovzdelávacím základom, s odbornými teoretickými vedomosťami a praktickými zručnosťami, ktoré bude vedieť aplikovať v praxi.

Odborná zložka vzdelávania pripravuje žiaka k porozumeniu základných vzťahov v trhovej ekonomike, základných podnikových činnostiach 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. Potrebné vedomosti, zručnosti a

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	24 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

kompetencie žiak získava v teoretickom a praktickom vyučovaní. Teoretické vyučovanie a praktické vyučovanie sa uskutočňuje podľa všeobecne platných právnych predpisov.

ŠkVP je navrhnutý tak, aby absolventom umožnil hľadať a nachádzať zamestnanie v širšej oblasti trhu práce a zároveň umožnil im ďalšie zvyšovanie kvalifikácie a odbornosti napr. pokračovaním v štúdiu v dennom nadstavbovom alebo v diaľkovom externom štúdiu 6421 L pre získanie úplného stredného odborného vzdelania s maturitou ISCED 3A spoločné stravovanie.

Záverečná skúška sa koná v súlade s platnými predpismi a pedagogicko-organizačnými pokynmi MŠVVaŠ SR.


Absolvent vie pripraviť a spracovávať suroviny, pomocné látky a prísady pre výrobu podľa príslušných technologických postupov a receptúr, vyrábať výrobky, obsluhovať a vykonávať jednoduchú údržbu príslušných zariadení, hodnotiť kvalitu surovín a výrobkov, adjustovať, baliť a expedovať výrobky, ovláda a dodržiava zásady správnej výrobnéj praxe, HACCP, hygieny a bezpečnosti práce.

Vyššie uvedené činnosti, ktoré sú v podstate náplňou práce absolventov si žiaci osvojujú v rámci odbornej prípravy. V teoretickej príprave v triedach a odborných učebniach žiaci získajú základné teoretické poznatky, vždy však v súvisi s ich praktickou aplikáciou a praktickým využitím. Vedomosti žiakov získané v teoretickom vyučovaní slúžia predovšetkým na zdôvodnenie praktických činností, technologických postupov pri výrobe produktov. V praktickej príprave sa utvárajú základné odborné zručnosti v odborných činnostiach pod priamym vedením majstrov odbornej výchovy, rozvíjajú a upevňujú sa v samostatnej práci žiakov pod kontrolou majstrov odbornej výchovy. Odbornú prípravu umocňuje absolvovanie odborných exkurzií a realizácia odborného výcviku na špecializovaných pracoviskách. Tento odbor pripravuje absolventa na prácu v priemyselnej výrobe, ako aj na samostatné podnikanie v malej rodinnej firme, tak aby sa dokázal orientovať v súčasnom ekonomickom prostredí.

Pre žiakov so zdravotným znevýhodnením platia všetky ustanovenia uvedené v tomto ŠkVP. Špecifiká výchovy a vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením (dĺžka, formy výchovy a vzdelávania, podmienky prijímania, organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie, personálne, materiálno-technické a priestorové zabezpečenie ap.) stanovujú vzdelávacie programy vypracované podľa druhu zdravotného znevýhodnenia.

Činnosť školy v oblasti spoločenského a kultúrneho života je veľmi bohatá a pestrá nielen pri aktivitách súvisiacich s činnosťou školy, ale aj v mimoškolskej oblasti. Žiaci svoje odborné vedomosti a zručnosti prezentujú na školských a mimoškolských akciách, ktoré organizujú súkromní podnikatelia. Týchto aktivít sa zúčastnia aj učitelia všeobecných a odborných predmetov vo funkcii pedagogického dozoru. Samostatnosť, húževnatosť a pracovitosť našich žiakov je ocenená tak zo strany školy, ako zo strany zamestnávateľov. V rámci pomoci a ochrany životného prostredia sa žiaci zapoja do zveľaďovania a udržiavania chráneného školského parku okolo budovy kaštieľa. Veľké množstvo záujmových krúžkov ponúkajú našim žiakom efektívne využívať svoj voľný čas.

Klasifikácia prebieha podľa klasifikačného poriadku. Výsledky žiakov sa hodnotia priebežne na základe kritérií, s primeranou náročnosťou a pedagogickým taktom. Podklady pre hodnotenie sa získavajú sústavným sledovaním výkonu žiaka a jeho pripravenosti na

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	25 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

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 s inštruktormi praktickej prípravy, ktorí boli poverení praktickou inštruktážou zo strany svojho zamestnávateľa. Pri hodnotení sa využívajú kritériá hodnotenia na zabezpečenie jeho objektivity. Žiaci sú s hodnotením oboznámení.

7.3 ZDRAVOTNÉ POŽIADAVKY NA UCHÁDZAČA

Do učebného odboru 6445 H kuchár môžu byť prijatí chlapci aj dievčatá s dobrým zdravotným stavom po úspešnom absolvovaní 9. ročníka ZŠ, ktorý potvrdí všeobecný lekár na prihláške. V prípade zmenenej pracovnej schopnosti (ZPS) uchádzačov je potrebné odporúčanie posudkovej komisie sociálneho zabezpečenia.

Nesmú trpieť poruchami pohybového systému, vážnym poškodením chrbtice, vážnym poškodením horných a dolných končatín. Nesmú mať chronické a alergické ochorenia kože a dýchacích ciest. Prekážkou prijatia do odboru sú choroby srdca, záchvatové stavy a nervové choroby, najmä ochorenia centrálného nervstva, sprevádzané poruchami koordinácie a funkcie.

Pred prijatím do odboru je potrebné vyšetrenie na bacilonosičstvo. Uchádzač musí mať platný zdravotný preukaz. Všetci uchádzači sa musia pred nástupom na štúdium v odbore podrobiť vyšetreniam určeným pre pracovníkov v potravinárstve.


7.4 POŽIADAVKY NA BEZPEČNOSŤ A HYGIENU PRI PRÁCI

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

Škola zabezpečuje všetky technické a organizačné opatrenia na elimináciu všetkých rizík spojených najmä s odborným výcvikom. Učitelia, MOV, žiaci a rodičia sú podrobne s týmito rizikami oboznámení. Riziká, ktoré sa nedajú eliminovať, sú čiastočne riešené osobitnými ochrannými prostriedkami, ich používanie sa dôsledne kontroluje.

Problematika bezpečnosti a hygieny práce je podrobne popísaná v internej smernici „Vnútorň školský poriadok“, žiaci ju musia poznať a rešpektovať, preto je verejne prístupný vo všetkých triedach, pracoviskách.

Škola má spracovanú osnovu vstupného školenia bezpečnosti práce, dodržiavania osobnej hygieny a protipožiarnej ochrane pre žiakov aj učiteľov. Žiaci sú s predpismi podrobne

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	26 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

oboznámení a poučení vždy v úvodných hodinách jednotlivých predmetoch. Obsahom školenia sú predpisy a normy používané v odbore, miesta na ktorých sú umiestnené lekárnicky prvej pomoci, vybrané ustanovenia vyhlášky o evidencii úrazov žiakov, nariadenie vlády o ochrane zdravia zamestnancov pri práci, o bezpečnej prevádzke a používaní strojov, Zákonníka práce, o prácach mladistvých, poskytovaní prvej pomoci, o požiarnej nebezpečnosti v organizácii, inštruktáži používania prenosných hasiacich prístrojov a pod.

Priestory na vyučovanie vyhovujú bezpečnostným, hygienickým a protipožiarnej požiadavkám, stanovených v zdravotníckych predpisoch (hygienické požiadavky na priestory, prevádzka školských zariadení, bezpečná prevádzka, používanie strojov, prístrojov a pod.).

Na odbornom výcviku sa žiaci zoznamujú s návodmi na obsluhu jednotlivých strojov, prístrojov a zariadení a prevádzkovými bezpečnostnými predpismi.

Základné podmienky bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sú:

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


Stanovením príslušného stupňa dozoru je poverený zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie v závislosti od charakteru práce, podmienok a tematického celku výučby.

Nácvik a precvičovanie činností, ktoré zodpovedajú prácam zakázaných mladistvým, môže žiak vykonávať len v rozsahu určenom učebnou osnovou aj to len v súlade s platnými právnymi predpismi (napr. Zákonník práce). Ak to vyžaduje charakter činnosti, učebná osnova z hľadiska bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a hygieny práce určí podmienky, pri ktorých sa môže uskutočňovať výučba žiaka.

8. PROFIL ABSOLVENTA

8.1 CELKOVÁ CHARAKTERISTIKA ABSOLVENTA

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	27 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

pre svoj osobný rast a výkonnosť v práci. Vzdelávanie v odbore pripravuje absolventa pre uplatnenie sa v gastronómii, hotelierstve, cestovnom ruchu a v súkromnom podnikaní

Absolvent získava po ukončení štúdia výučný list a vysvedčenie o záverečnej skúške. Môže pokračovať v štúdiu pre absolventov trojročných učebných odborov v rámci denného nadstavbového štúdia alebo diaľkového externého 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. Absolvent učebného odboru je pripravený na uplatnenie sa na trhu práce. Svoju kvalifikáciu môže zvyšovať rôznymi vzdelávacími cestami prípadne môže získať aj inú kvalifikáciu ako je kvalifikácia v danom učebnom odbore.

8.2 KĹÚČOVÉ KOMPETENCIE

Na základe cieľov stanovených v ŠVP v súlade s cieľmi stredného odborného vzdelávania na úrovni ISCED 3C absolvent po absolvovaní vzdelávacieho programu disponuje týmito kľúčovými kompetenciami:

a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote


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

Absolvent má:

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

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

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	28 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

Absolvent má:

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

c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

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

Absolvent má:


- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívu,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- stanoviť priority cieľov,
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- samostatne pracovať v menšom kolektíve,
- určovať nedostatky v pracovných výkonoch,
- 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.

8.3 ODBORNÉ KOMPETENCIE

a) Požadované vedomosti

Absolvent má:

- používať základné právne predpisy,
- ovládať základné návyky z oblasti osobnej aj prevádzkovej hygieny a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,
- definovať zásady správnej výrobnéj praxe,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	29 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

- popísať odbornú terminológiu typickú pre oblasť svojho povolania a jej využitie pri riešení praktických úloh,
- popísať materiály, ich zloženie, kvalitu, získavanie, spracovanie a ostatnú manipuláciu s ohľadom na zdravie človeka a ochranu životného prostredia,
- charakterizovať správny životný štýl človeka,
- aplikovať vedomosti v priamom kontakte s klientmi,
- rozhodovať samostatne o pracovných problémoch.

b) Požadované zručnosti


Absolvent vie:

- uplatniť v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania,
- uplatniť estetiku práce a prostredia s dodržaním hygienických zásad a zásad bezpečnosti práce na prevádzke,
- praktizovať odbornú terminológiu v svojom odbore a využívať všeobecné poznatky, pojmy a zásady pri riešení praktických úloh,
- vykonávať základné užívateľské práce s výpočtovou technikou,
- vykonávať pracovné činnosti tak, aby nenarušoval životné prostredie,
- pracovať v tíme,
- použiť základné zásady rokovania s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi,
- konať hospodárne a v súlade so stratégiou trvale udržateľného rozvoja.

c) Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje:


- manuálnou zručnosťou v odbore,
- 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.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	OS – KUCH/ 2018	Strana :	30 z 184
		Výtlačok č.:	1 - R


9. RÁMCOVÝ UČEBNÝ PLÁN UČEBNÉHO ODBORU 6445 H KUCHÁR

Tabuľka prevodu rámcového učebného plánu ŠVP na učebný plán ŠkVP od 1.9.2018


Škola	Stredná odborná škola agrotechnických a gastronomických služieb – Agrártechnikai és Gasztronómiai Szolgáltatási szakközépiskola, J. Majlátha 2, 076 51 Pribeník			
Názov ŠkVP	Kuchár			
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II			
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár			
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie - ISCED 3C Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 7. februára 2013 pod číslom 2013-762/1889:23-925 s účinnosťou od 1. septembra 2013 začínajúc prvým ročníkom.			
Dĺžka štúdia	3 roky			
Forma štúdia	denná			
iné	vyučovací jazyk – maďarský			
Štátny vzdelávací program		Školský vzdelávací program		
Vzdelávacie oblasti Obsahové štandardy	Minimálny počet týždenných vyučovacích hodín celkom	Vyučovací predmet	Počet týž. vyučovacích hodín celkom	Disponibilné hodiny
Všeobecné vzdelávanie	25,5	Všeobecné vzdelávanie – povinné predmety	25,5 + 1 ¹	4
Jazyk a komunikácia	15		15 + 1 ¹	
Zdokonaľovanie jazykových vedomostí a zručností		Slovenský jazyk a slovenská	3,5	

<p style="text-align: center;">STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p style="text-align: center;">AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	Školský vzdelávací program	KUCHÁR	Strana :	31 z 184
			OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:


Komunikačná a slohová výchova		literatúra		
Práca s textom a získavanie informácií				
Komunikačné zručnosti				
Zdokonaľovanie jazykových vedomostí a zručností		Jazyk maďarský a literatúra	3,5	
Komunikačná a slohová výchova				
Práca s textom a získavanie informácií				
Komunikačné zručnosti				
Počúvanie s porozumením				
Čítanie s porozumením				
Písomný prejav		Cudzí jazyk	8 + 1¹	
Dialóg				
Monológ				
Interkultúrna komunikácia				
Rečové zručnosti				
Jazykové prostriedky				
Komunikačné situácie a jazyková funkcia				
Poznatky o krajinách študovaného jazyka				
Človek a hodnoty	1		1	
Etická výchova		Etická výchova	1	
Človek a spoločnosť	1			
Občianska náuka		Občianska náuka	1	
Človek a príroda	1		1	3
Všeobecná chémia		Chémia	1,5²	1
Anorganická chémia				
Organická chémia				

<p style="text-align: center;">STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p style="text-align: center;">AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	Školský vzdelávací program	KUCHÁR	Strana :	32 z 184
			OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

Biochémia				
Mechanika		Fyzika	1	
Termika				
Elektrina a magnetizmus				
Vlnenie a optika				
Fyzika atómu				
Vesmír				
Základy biológie				
Základy ekológie				
Človek a životné prostredie				
Matematika a práca s informáciami	3		3	1
Čísla, premenná a početové výkony s číslami		Matematika	2	
Vzťahy, funkcie, tabuľky a diagramy				
Geometria a meranie				
Čísla, premenná a početové výkony s číslami		Informatika	1	1
Kombinatorika, pravdepodobnosť a štatistika				
Zdravie a pohyb	4,5		3	
Zdravie a jeho poruchy		Telesná a športová výchova	3	
Zdravý životný štýl				
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť				
Športové činnosti pohybového režimu				
Odborné vzdelávanie	65,5	Odborné vzdelávanie – povinné predmety	65,5 + 2,5¹	4
Teoretické vzdelávanie	18		18	4
Ekonomické vzdelávanie				

<p style="text-align: center;">STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p style="text-align: center;">AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	Školský vzdelávací program	KUCHÁR	Strana :	33 z 184
			OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:


Ekonomika		Ekonomika	4	
Výchova k podnikaniu				
Spotrebiteľská výchova				
Pravidlá riadenia osobných financií				
Svet práce				
Komunikácia				
Základné pojmy		Spoločenská komunikácia	3	
Informácia (získanie, príjem, spracovanie, podávanie)				
Spoločenská komunikácia				
Technické a technologické vzdelávanie				
Základné technické a technologické pojmy		Potraviny a výživa	4	
Potraviny, suroviny a materiály				
Základy technológie prípravy pokrmov		Technológia	3	3,5
Základy stolovania		Stolovanie	3	0,5
Základy ubytovacích služieb		Regionálna gastronómia	1	
Základy technológie prípravy pokrmov				
Praktická príprava	47,5		47,5 + 2,5¹	
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci hygienické predpisy, HACCP		Odborný výcvik	47,5 + 2,5¹	
Organizácia a nadväznosť pracovných činností vo výrobných strediskách gastronomických zariadení				
Organizácia a nadväznosť pracovných činností v odbytových strediskách gastronomických zariadení				
Organizácia a nadväznosť pracovných činností na úseku ubytovania				

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	34 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R


Nácvik komunikácie so zákazníkom a spoločenského vystupovania				
Administratívne práce v prevádzke				
Precvičovanie jednotlivých činností vo výrobných, odbytových strediskách a na úseku ubytovania				
Organizácia práce, pracovné stroje, zariadenia a inventár výrobných, odbytových stredísk a úseku ubytovania v strediskách gastronomických zariadení				
Disponibilné hodiny	8			8
CELKOM	99 (102,5)		99 + 3,5¹	
Ochrana života a zdravia		Teoretická príprava	3 hodiny	
Teoretická príprava		Praktický výcvik	18 hodín	
Praktický výcvik		Mimovyučovacie aktivity	4 týždne	
Telovýchovno-výcvikový kurz				
Plávanie		Plávanie	1 týždeň	

¹Pridelený počet hodín z kapacity ŠVP pri max. počte 35 h týždenných vyučovacích hodín

²Pridelený počet hodín z o vzdelávacej oblasti zdravie a pohyb

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	35 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

Škola	Stredná odborná škola agrotechnických a gastronomických služieb – Agrártechnikai és Gasztronómiai Szolgáltatási szakközépiskola J. Majlátha 2, 076 51 Pribenik			
Názov ŠkVP	Kuchár			
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II			
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár			
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie - ISCED 3C Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 7. februára 2013 pod číslom 2013-762/1889:23-925 s účinnosťou od 1. septembra 2013 začínajúc prvým ročníkom.			
Platnosť ŠkVP	01.09.2018			
Dĺžka štúdia	3 roky			
Forma štúdia	denná			
Druh školy	štátna			
Vyučovací jazyk	maďarský			
Kategoríe a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku			
	1.	2.	3.	Spolu
Všeobecnovzdelávacie predmety	14,5	8,5	7,5	30,5
slovenský jazyk a slovenská literatúra a), b)	1,5	1	1	3,5
jazyk maďarský a literatúra a), c)	1,5	1	1	3,5
cudzí jazyk a), d)	3	3	3	9
občianska náuka f)	1	-	-	1
etická výchova/náboženská výchova e)	1	-	-	1
fyzika g)	1	-	-	1
chémia g)	1,5	0,5	0,5	2,5
matematika h)	1	1	-	2
informatika a), h)	-	1	1	2
biológia g)	2	-	-	2
telesná a športová výchova a), i)	1	1	1	3
Odborné predmety	20,5	25,5	26	72
ekonomika	1	1	2	4
spoločenská komunikácia	1	1	1	3
potraviny a výživa	1	2	1	4
technológia	2,5	2	2	6,5
stolovanie	-	2	1,5	3,5
regionálna gastronómia	-	-	1	1

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	36 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:


odborný výcvik a), j)	15	17,5	17,5	50
	35	34	33,5	102,5
Účelové kurzy				
Ochrana človeka a prírody i)				
Telovýchovno-výcvikový kurz j)	35	35		

Prehľad využitia týždňov

Činnosť	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	35	34	33,5
Záverečná skúška	-	-	1
Časová rezerva (účelové kurzy, opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie)	3	3	1
Účasť na odborných akciách	2	3	2,5
Spolu týždňov	40	40	38

Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 3-ročné učebné odbory s vyučovacím jazykom národnostných menšín

- Trieda sa môže deliť na skupiny podľa potrieb odboru štúdia.
- Výučba slovenského jazyka a slovenskej literatúry sa realizuje s dotáciou minimálne v rozsahu 1,5 vyučovacích hodín v 1 ročníku, minimálne v rozsahu 1 vyučovacej hodiny v 2. a 3. ročníku.
- Výučba jazyka národností a literatúry sa 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, ruský, podľa výsledkov žiakov na základnej škole.
- 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“ sú predmety fyzika, chémia a biológia, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia.
- Súčasťou vzdelávacej oblasti Matematika a práca s informáciami sú predmety matematika a informatika, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia.
- 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.
- 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 dielnach,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Školský vzdelávací program KUCHÁR	Platné od:
	OS – KUCH/ 2018		Strana :
			Výtlačok č.:

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 podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy je stanovený všeobecne záväznými právnymi predpismi.

k) Hodnotenie a klasifikácia vyučovacích predmetov sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.

l) 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. ročníku v rozsahu 35 týždňov, v 2. ročníku v rozsahu 34 týždňov a v 3. ročníku v rozsahu 33,5 týždňov, (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 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.

m) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode, ktoré sú uvedené v učebnom pláne školského vzdelávacieho programu. Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v druhom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín, resp. 5 dní. Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňuje sa jedno v každom ročníku štúdia, 6 hodín v teréne. Kurz pohybových aktivít v prírode sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa jeden v 1. ročníku štúdia.

10. UČEBNÉ OSNOVY PRE VŠETKY PREDMETY


10.1 UČEBNÉ OSNOVY VŠEOBECNO-VZDELÁVACÍCH PREDMETOV

10.1.1 SLOVENSKÝ JAZYK A SLOVENSKÁ LITERATÚRA

Názov predmetu	slovenský jazyk a slovenská literatúra
Časový rozsah výučby	v 1. ročníku 1,5 hodina týždenne, v 2. a 3. ročníku, 1 hodina týždenne, spolu 121 hodín
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Vyučovací jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Slovenský jazyk, ako druhý jazyk popri materinskom jazyku žiakov, je špecifickým predmetom v školách s vyučovacím jazykom maďarským. Má nielen významné a osobitné

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Platné od:
	OS – KUCH/ 2018		Strana :
			Výtlačok č.:

miesto, ale aj výrazne odlišnú funkciu od ostatných cieľových jazykov (cudzích jazykov), ktoré sa na školách vyučujú. Slovenský jazyk je dorozumievacím jazykom občanov maďarskej národnosti v styku s ostatnými občanmi v Slovenskej republike. Spoločenskou požiadavkou je preto aktívne zvládnutie slovenského jazyka. Genealogicky a typologicky sa však odlišuje od materinského jazyka žiakov. Aj výber metód, foriem a prostriedkov vyučovania je odlišný od vyučovania materinského jazyka a riadi sa princípmi vyučovania cudzích jazykov.

Vyučovanie slovenského jazyka v stredných odborných školách s dvojročným štúdiom významnou mierou prispieva k všestrannej príprave žiakov na život. Žiaci sa zdokonaľujú v rečovej komunikácii spojenj s ich spoločenským a pracovným prostredím.

Ciele vyučovacieho predmetu

Žiaci:

- si uvedomujú kultúrnu a jazykovú pestrosť v rámci Európy a sveta a v rámci jednotlivých sociálnych prostredí,
- dospievajú k chápaniu odlišností v multikultúrnom prostredí, k tolerancii prostredníctvom významu jazyka pre národnú kultúru,
- si upevňuje komunikačné spôsobilosti – písať, počúvať, hovoriť,
- si zdokonaľuje čitateľskú gramotnosť, a to tak ako pri vecnom, tak aj umeleckom texte.

Špecifické ciele predmetu

1. Ústna a písomná komunikácia

Žiaci:

- vedia ústne a písomne komunikovať v štandardných sociálnych situáciách s použitím náležitej slovnej zásoby,
- používajú informácie z rozličných zdrojov,
- aplikujú základné pravidlá slovenského pravopisu,
- pri ústnom prejave využívajú mimojazykové prostriedky.

2. Počúvanie a čítanie s porozumením


Žiaci:

- dokážu porozumieť počutému textu,
- plynulo čítajú súvislý vecný a umelecký text,
- dokážu porozumieť obsahu vecného a umeleckého textu,
- dokážu sa orientovať v jednoduchých informačných textoch,
- si dokážu zapamätať potrebné fakty a vedia ich reprodukovať.

a/ Konverzácia v slovenskom jazyku

Verbálne vyjadrovanie

Učivo je zamerané na osvojovanie schopností ústneho vyjadrovania priameho a sprostredkovaného prostredníctvom technických prostriedkov (telefón, mikrofón, záznamník), monologického a dialogického, formálneho a neformálneho (oficiálneho, verejného), pripraveného a nepripraveného. Žiaci sa pod vedením učiteľa vedú k schopnosti riešiť v súlade s jazykovými, komunikačnými a spoločenskými normami štandardné životné a pracovné situácie, vyjadrovať a zdôvodňovať svoje názory, súvislo hovoriť na danú tému,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	39 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

voľne rozprávať, reprodukovat' alebo interpretovať prečítaný alebo vypočítaný text, podávať jednoduchý výklad alebo opis, zúčastniť sa diskusie, vyjadrovať krátko a výstižne.

Za pomoci učiteľa sa vedú k zreteľnému, primerane hlasitému a kultivovanému prejavu, k spisovnému vyjadrovaniu sa v situáciách, ktoré si to vyžadujú.

b/ Sloh

Písomné vyjadrovanie

Štylistika

Písomné vyjadrovanie

Učivo rozvíja schopnosti súvislo a s podporou učiteľa písomne sa vyjadrovať na základe osvojených jazykových prostriedkov, grafických, pravopisných a gramatických noriem a pravidiel, jednoduchých kompozičných a slohových postupov a útvarov. Žiaci s pomocou učiteľa tvoria jednoduché hovorové, administratívne a odborové prejavy, osvojujú si ich základné znaky, postupy a prostriedky. Učia sa štylizovať osobné listy (neformálne, oficiálne), krátke informačné útvary (telegramy, inzerát, pozvánka, správa, program činnosti), popisovať osoby, veci, spracovať jednoduchý výklad alebo návod na činnosť, zostavovať nenáročnú osnovu, vyplňať formuláre, napísať životopis, žiadosť. Osvojujú si jednoduchú grafickú a formálnu úpravu jednotlivých prejavov.

Štylistika

Učivo oboznamuje žiakov s charakteristickými znakmi základných funkčných štýlov a slohových útvarov, kultivuje ich vyjadrovacie schopnosti a osobný štýl. S pomocou učiteľa sa oboznamujú s textom, chápu rozdiel medzi písanými a hovorenými prejavmi, dokážu vyhľadávať a použiť vhodné jazykové prostriedky.

c/ Jazyková výchova

Jazykové prostriedky a náuka o jazyku

Práca s textom a získavanie informácií

Jazykové prostriedky a náuka o jazyku


Jazykové učivo zvyšuje jazykovú kultúru žiakov prostredníctvom zvukovej stránky jazyka, zákonitosti tvorenia slov, štýlového rozvrstvenia a obohacovania slovnej zásoby, gramatických tvarov a konštrukcií a ich sémantických funkcií, hlavných princípov a pravidiel slovenského jazyka

Práca s textom a získavanie informácií

Práca s textom patrí k základným učebným potrebám žiaka. Žiaci sa učia rôznymi technikami a druhom čítania, orientácii v texte. Učia sa rozlišovať rôzne druhy a žánre textov, získavať a spracovávať z textu informácie, napríklad vo forme záznamov, osnovy a výpiskov. Dokážu text s pomocou učiteľa reprodukovat' a primerane interpretovať, pracovať s rôznymi príručkami. Pozornosť sa venuje najmä náučným - učebnicovým a administratívnym štýlom (napríklad vyhláškam, pokynom na vyplňovanie formulárov a pod.). Žiaci si dopĺňajú informácie prostredníctvom filmu, televízie, videoprogramov, vnímajú účelnosť modernej reklamy, oboznamujú sa používaním časopisov, rozlišujú a rozpoznávajú brakovú a komerčnú literatúru.

d/ Literatúra v živote človeka

Žiaci sa oboznámia s podstatou literatúry ako špecifického druhu umenia, poznajú základné funkcie literatúry a bežné literárne diela. Za pomoci učiteľa poznajú základné rozdiely medzi


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	40 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

základnými literárnymi druhmi a žánrami. Získavajú základné informácie o literárnom procese.


VZDELÁVACÍ ŠTANDARD

Žiaci dosiahnu požadovaný výkon po absolvovaní učebného odboru.

Základné jazykové kompetencie	Výkonový štandard	Obsahový štandard – pojmy	Tematické zameranie rozvoja komunikačných schopností
<p>1. Schopnosť interaktívne využívať jazyk</p> <p>Vedieť komunikovať</p>	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dokáže riešiť štandardné sociálne situácie v rámci komunikačných tém (reštaurácia, obchod, lekárska ambulancia). - vie požiadať o informáciu - poskytnúť informáciu, - vie opísať svoj domov a jeho zariadenie, - vie vyjadriť spokojnosť alebo nespokojnosť v súlade s komunikačnou situáciou. - vie správne používať základné predložkové väzby a slovesné väzby. 	<ul style="list-style-type: none"> - komunikačná situácia - dialóg - pravidlá slovenskej výslovnosti - jazyková norma 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rodina a medziľudské vzťahy 2. Byt - bývanie, domov 3. Zdravie a zdravotná starostlivosť 4. Nákupy a služby
<p>1. Schopnosť interaktívne využívať jazyk</p> <p>Vedieť sa vyjadrovať písomne</p>	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vie používať prekladový slovník, - vie napísať obsah prečítaného článku, - vie opísať predmet a osoby, - vie vyplniť poštové tlačivá, - vie tvoriť správne tvary podstatných mien a slovies 	<ul style="list-style-type: none"> - pravidlá slovenského pravopisu - prekladový slovník - časovanie slovies 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rodina a medziľudské vzťahy 2. Byt - bývanie, domov 3. Zdravie a zdravotná starostlivosť 4. Nákupy a služby
II. Jazyková komunikácia			
<p>1. Schopnosť interaktívne využívať jazyk</p> <p>Vedieť sa vyjadrovať písomne a ústne</p>	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vie tvoriť rôzne typy viet, - vie napísať pozvánku, blahoželanie, ospravedlnenie, - vie napísať osnovu prečítaného textu, - vie napísať rozprávanie o svojich zážitkoch, - vie používať interpunkciu v jednoduchých vetách, - vie správne napísať vybrané slová a prípony podstatných mien a vlastné podstatné mená. 	<ul style="list-style-type: none"> -pravopis vlastných podstatných mien - úvod, jadro, záver 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rodina a medziľudské vzťahy 2. Byt - bývanie, domov 3. Zdravie a zdravotná starostlivosť 4. Nákupy a služby
II. Jazyková komunikácia			
Morfológia	Slovné druhy – ohybné	Podstatné mená –	

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	41 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

	Pravopis	<p>skloňovanie podstatných mien, pravopis vlastných podstatných mien. Tvorenie a používanie slovesných tvarov. Slovesné časy a spôsoby. Používanie zvratných zámen sa, si. Základné pravidlá písania i, í / y, ý. Rytmické krátenie – výnimky.</p>	
<p>1. Schopnosť interaktívne využívať jazyk</p> <p>Vedieť komunikovať</p>	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vie formou telefonického rozhovoru objednať si cestovný lístok, - dokáže požiadať o informáciu - poskytnúť informáciu, - vie tvoriť jednoduché vety, - vie používať správne tvary zámen – vykanie v slovenskom jazyku, - vie vytvoriť rozprávanie na zadanú tému 	<ul style="list-style-type: none"> - komunikačná situácia, dialóg - pravidlá slovenskej výslovnosti 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cestovanie 2. Životný štýl mladých 3. Človek a príroda 4. Kultúra a umenie
<p>1. Schopnosť interaktívne využívať jazyk</p> <p>Vedieť sa vyjadrovať písomne</p>	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vie tvoriť jednoduché vety, - vie napísať úradný list a súkromný list, - vie zoštylizovať žiadosť a životopis, - vie napísať rozprávanie na zadanú tému, - vie napísať charakteristiku filmového hrdinu alebo literárnej postavy, - vie správne používať zámená v liste 	<ul style="list-style-type: none"> - komunikačná situácia - dialóg - štylizácia a kompozícia - úvod, jadro, záver - pravopis zámen 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cestovanie 2. Životný štýl mladých 3. Človek a príroda 4. Kultúra a umenie
<p>1. Schopnosť interaktívne využívať jazyk</p> <p>Vedieť sa vyjadrovať písomne alebo ústne</p>	<ul style="list-style-type: none"> - dokáže tvoriť rôzne typy viet, - vie používať interpunkciu v jednoduchej vete, - vie napísať žiadosť, - vie vyplniť rôzne dotazníky, - vie napísať osnovu textu, - vie správne tvoriť a používať tvary zámen, - vie používať jazykové slovníky a príručky. 	<p>pravidla slovenského pravopisu</p> <ul style="list-style-type: none"> - pravopis zámen 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cestovanie 2. Životný štýl mladých 3. Človek a príroda 4. Kultúra a umenie
II. Jazyková komunikácia			

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	42 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

Morfológia	Slovné druhy – ohybné, neohybné	Prídavné mená – skloňovanie prídavných mien. Zámená – používanie osobných prívlastňovacích zámen vo vetách. Príslovky – používanie prísloviak vo vetách Číslovky - tvary základných a radových čísloviek. Písanie i,í/y,ý v rôznych tvaroch zámen, prídavných mien a čísloviek.	
	Pravopis		


OBSAHOVÝ ŠTANDARD

I. Komunikácia a sloh (počúvanie s porozumením, čítanie a písomné vyjadrovanie)

Komunikačné zámery	
Nadviazanie kontaktu s osobami hovoriacimi po slovensky	Pozdravy, oslovenia, poďakovanie, predstavovanie, požiadanie o informáciu, pozvánka, ospravedlnenie. Blahoželanie. Dialógy v bežných životných situáciách - na pošte, v obchode, u lekára, pri cestovaní, pri návšteve kina, divadla. Zoznamovanie sa, rozlúčenie, prosba.
Zaujatie stanoviska	Správne formulovať informáciu, sformulovať ospravedlnenie, napísať objednávku. Správne zoštylizovať súkromný a úradný list, žiadosť. Vedieť napísať životopis a vyplniť dotazník.
Vyjadrenie vôle a pocitov	Poskytnutie informácie v súlade so spoločenskými zásadami komunikácie. Požiadat' o pomoc, vyjadriť prosbu.
Vyjadrenie duševných pocitov a nálady	Vyjadriť spokojnosť, nespokojnosť. Vyjadriť sympatie, antipatie.
Opísanie javov, predmetov, osôb	Jednoduchý opis. Opis predmetu, opis a charakteristika osoby. Jednoduchý opis
Pojmové okruhy	
Vyjadrenie vlastníctva a vlastníka	Používanie prívlastňovacích zámen vo vetách.
Vyjadrenie priestorových vzťahov	Miesto, poloha, vzdialenosť.
Vyjadrenie časových vzťahov	Termíny, dáta, časová následnosť deja.
Vyjadrenie kvalitatívnych vzťahov	Postava, tvar, materiál.
Vyjadrenie kvantitatívnych vzťahov	Počet, množstvo, porovnanie počtu.
Vyjadrenie logických vzťahov	Priradenosť, podradenosť, odporovanie.
Vyjadrenie modalít	Nutnosť, možnosť.
Vyjadrenie vzťahu hovoriaceho k deju	Uvažovanie, presvedčenie, znalosť, prekvapenie.
Jazykové a mimojazykové prostriedky	Základná slovná zásoba slovenského jazyka, správna výslovnosť slovenských hlások. Podstatné mená, slovesá, prídavné mená a zámená. Správna výslovnosť slovenských hlások.

Čítanie

Hlasné a tiché čítanie s porozumením umeleckých a vecných textov.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Platné od:
	Strana :		43 z 184
	OS – KUCH/ 2018		Výtlačok č.:

Tvorba dialógov a súvislých jazykových prejavov

Štylizácia a kompozícia

- Členenie slohových útvarov na úvod, jadro a záver.
- Zostavenie osnovy prečítaných článkov.
- Štylistické prostriedky - opis.

Ústne a písomné formy spoločenského styku

Zoštylizovanie blahoželaní, poďakovania.

Poskytnutie informácie v súlade so spoločenskými zásadami komunikácie. Vyplnenie poštových tlačív.

Zážitkovo-dejové prejavy

- Dialóg - dialógy v bežných životných situáciách - na pošte, v obchode, u lekára.
- Rozprávanie s prvkami opisu.
- Reprodukcia prečítaného článku na základe osnovy.

Hodnotiace prejavy

- Charakteristika literárnej postavy

Náučné prejavy

- Reprodukcia opisu predmetu a osoby.

Administratívne prejavy

- Program podujatia.

Tematické zameranie rozvoja komunikačných schopností

1. Rodina a medziľudské vzťahy

Naša rodina, členovia rodiny, rodina a príbuzenské vzťahy, deľba medzi členmi rodiny, konflikty a problémy v rodine, spoločne prežité chvíle.

2. Byt - bývanie, domov

Byt a bývanie, časti a zariadenie bytu. Vonkajšie prostredie. Opis detskej izby.

3. Zdravie a zdravotná starostlivosť

Starostlivosť o zdravie. Zdravá životospráva. Osobná hygiena. U lekára.

4. Nákupy a služby

Tradičné a moderné možnosti nakupovania. V reštaurácii.

Kontrolné práce zo slohu:


Kontrolné práce v každom ročníku, v prvom i druhom polroku jedna školská (rozprávanie, reprodukcia, súkromný list, opis, charakteristika alebo z ostatných slohových postupov/.

Diktáty: minimálne v prvom i druhom polroku jeden diktát.

Metódy, formy a postupy vyučovania slovenského jazyka a slovenskej literatúry

V prípade riadených kontrolovaných techník sa najčastejšie využívajú:

- a) zadanie úlohy, uvedenie žiakov do problematiky; sústredenie pozornosti žiakov na cieľ vyučovacej hodiny;
- b) vysvetlenie obsahu danej tematiky na vyučovacej hodine s využívaním najmodernejších výchovno-vyučovacích prístrojov;
- c) prednes dialógu alebo rozprávania;
- d) kontrolu žiackych prác, ústnych prejavov;
- e) otázky a odpovede vyjadrovania a iné.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

Stratégia vyučovania


Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
1. ROČNÍK 1. Jazyk a reč 2. Komunikácia 3. Text 4. Slovná zásoba 5. Slovné druhy 6. Maďarská literatúra v stredoveku 7. Renesancia 8. Maďarská baroková literatúra 9. Osvietenstvo a klasicizmus 10. Vývin slovenskej dramatickej tvorby 11. Romantizmus	Informačnoreceptívna - výklad Reprodukčná – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Internet www.slovae.eu pisomka.sk
2. ROČNÍK 1. Syntax 2. Štylistika 3. Realizmus 4. Slovenská literatúra na začiatku 19. storočia 5. Slovenská literatúra v 20. storočí 6. Súčasná slovenská literatúra	Informačnoreceptívna - výklad Reprodukčná – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou internet

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
1. ROČNÍK 1. Jazyk a reč 2. Komunikácia 3. Text 4. Slovná zásoba 5. Slovné druhy 6. Slovenská literatúra v stredoveku 7. Renesancia	Slovenský jazyk s vyučovací m jazykom maďarským, SNP	Dataprojektor PC Tabuľa Flipchart	Obrazový materiál Ukážkové texty Krátky slovník slovenského jazyka Pravidlá	www.slovae.eu pisomka.sk Referáty Internet Knižnica Odborný literárny časopis

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	45 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

8. Slovenská baroková literatúra			slovenského jazyk	
9. Osvietenstvo a klasicizmus				
10. Vývin slovenskej dramatickej tvorby				
11. Romantizmus				
2. ROČNÍK				
1. Syntax				
2. Štylistika				
3. Realizmus				
4. Slovenská literatúra na začiatku 20. storočia				
5. Maďarská literatúra v 20.storočí				
6. Súčasná slovenská literatúra literatúra				

10.1.2 JAZYK MAĎARSKÝ A LITERATÚRA

Názov predmetu	maďarský jazyk a literatúra
Časový rozsah výučby	v 1. ročníku 1,5 hodina týždenne, v 2. a 3. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 113 hodín
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Vyučovacia jazyk	maďarský jazyk


Charakteristika predmetu

Predmet maďarský jazyk a literatúra ako súčasť vzdelávacej oblasti *jazyk a komunikácia* je jedným z kľúčových všeobecnovzdelávacích predmetov, ktorého obsahovú časť tvoria dve rovnocenné a vzájomne sa dopĺňajúce zložky - jazyk a literatúra. V obsahu ale aj v cieľoch vyučovacieho predmetu nadväzuje hlavne na vzdelávacie oblasti Človek a spoločnosť, Umenie a kultúra.

Ciele a úlohy predmetu

Cieľom vyučovania predmetu maďarský jazyk a literatúra na stredných odborných školách s vyučovacím jazykom maďarským je formovať komplexnú osobnosť, posilniť spoločenskovedné vzdelanie a jazykovú prípravu žiakov v súlade s ich zapojením do každodenného života. Preto sa prvoradá dôraz kladie na komunikatívnu kompetenciu, t. j. vytvoriť a rozvíjať tvorivú komunikatívnu činnosť. Treba však zdôrazniť aj medzi predmetové vzťahy, ktoré objasňujú, prehľbujú či analyzujú doterajšie výsledky a vyvodlia z nich určité dôsledky charakterizujúce to-ktoré obdobie, ten-ktorý región.

Vyučovanie maďarského jazyka a literatúry v dennom štúdiu má dôležité miesto, ktoré sa ničím nedá nahradiť. Cieľom vyučovania je, aby si žiaci vytvorili a získali jazykovú zbehosť

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Platné od:
	OS – KUCH/ 2018		Strana :
			Výtlačok č.:

na dobrej úrovni a poznatky prispeli k utváraní čitateľa, ktorý literatúre musí pomáhať aj pri utváraní pozitívnych humánnych a morálnych kvalít.

Cieľom vyučovania je ďalej, aby sme žiakov naučili požívať lexikóny, monografie, príručky a pracovať v knižniciach; ďalej je treba naučiť žiakov spracovať informácie ako ich aj využívať.

Jazyková a literárna príprava žiakov sa uskutočňuje v úzkej spätosti získavania poznatkov a výchovy pri vzdelávaní.

Čiastkové úlohy jazykového vzdelávania sú:

- zvyšovanie jazykovej vzdelanosti žiakov, jazykovej kultúry, úroveň prejavu v štylistickej oblasti, jazykovú správnosť a pravopis;
- zvyšovanie jazykovej gramotnosti a vzťahu k materinskému jazyku;
- utváranie správneho ústneho a písomného prejavu žiakov;
- získavanie poznatkov v oblasti jazykových a štylistických útvarov k lepšiemu chápanie beletrie;
- vychovávať žiakov k využívaniu medzi predmetových vzťahov a súvislostí.

Čiastkové úlohy literárneho vzdelávania sú:

- viesť žiakov k lepšiemu poznávaniu svetovej a maďarskej literatúry, ich najväčších postáv a umeleckých literárnych diel;
- pripravovať žiakov na prijímanie morálnych, humánnych a občianskych hodnôt;
- pestovať u žiakov estetický vkus v procese poznávania literárnych a umeleckých diel, ako sú diela v maliarstve, sochárstve, hudbe a stavebníctve;
- pestovať u žiakov lásku k čítaniu ako aj pocit potreby navštevovať divadelné a filmové predstavenia, koncerty a výstavy umeleckých diel.

Literatúra a jazyka sa vyučuje v úzkej spojitosti. Ciele a úlohy sa navzájom dopĺňujú a posilňujú.

Metódy, formy a postupy vyučovania maďarského jazyka a literatúry


Vo vyučovacom procese by mali učitelia využiť také formy, metódy a postupy, ktoré sú veku primerané, vyvolávajú u žiaka záujem o predmet a tým ho bezprostredne usmerňujú ku kreatívnej činnosti. Ak zo strany učiteľa vyučovacia hodina bude tvorivá a obsiahne systémovosť (štruktúru), tým bude výklad koncentrovanejší a efektívnejší.

V prípade riadených kontrolovaných techník sa najčastejšie využívajú:

- a) zadanie úlohy, uvedenie žiakov do problematiky; sústredenie pozornosti žiakov na cieľ vyučovacej hodiny;
- b) vysvetlenie obsahu danej tematiky na vyučovacej hodine s využívaním najmodernejších výchovno-vyučovacích prístrojov;
- c) prednes dialógu alebo rozprávania;
- d) kontrolu žiackych prác, ústnych prejavov;
- e) otázky a odpovede vyjadrovania a iné.

Spomedzi čiastočne riadených techník zohrávajú poprednú úlohu nasledujúce techniky:

- a) prednes dialógu alebo rozprávania;
- b) opakovanie, vrátane opakovanie formou testu;
- c) vyrozprávanie príbehov na základe testov;

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	47 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

d) prenášanie informácií: z jednej formy rečovej činnosti do druhej;

e) príprava: učenie sa žiakov, tiché čítanie, samostatná práca s učebnicou atď.

Spomedzi voľných nekontrolovaných techník majú výraznú prioritu:

a) štruktúracia vyučovacej hodiny alebo aktivita triedy (organizácia disciplíny, vonkajšie usporiadanie triedy);

b) reťazový dialóg, resp. rozvíjanie dialógu; podľa obrázkov, pohľadníc, mimetizácie;

c) referáty: na základe učebnice, počúvania, výskumu;

d) typické autentické rozhovory – spoločensky orientovaná interakcia, brainstorming a pod. V rozvíjaní cieľových schopností stredných škôl sa najviac osvedčuje počúvanie s porozumením, tvorba ústneho prejavu (slohové práce, štylizované cvičenia; vlastná tvorivá aktivita – jej častá aplikácia pomôže žiakovi zbaviť sa stresu a nepripravenosti), rozvíjanie slovnej zásoby (slohové práce, riešenie neznámych slov hľadaním synonym, opisom, priblížením, tvorba kompozície pomocou slovníkov, čítanie literárnych diel), jazykový výcvik (opakovanie modelových viet, sústavné precvičovanie gramatických javov), práca s literárnym textom (referáty a koreferáty, analýza kontextu).

Z druhov jazykových cvičení sú najosvedčenejšie:

a) substitučno -rozširujúce;

b) substitučné;

c) transformačné a drilové (transformácia *lingv.* = zmena jednej gramatickej konštrukcie na druhú gramatickú konštrukciu, pričom je zachovaný ten istý alebo blízky význam; dril = mechanický výcvik, mechanické nacvičovanie).

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Posilnenie spôsobilostí

1) Posilniť čitateľskú gramotnosť

Posilniť čitateľskú gramotnosť v rámci jednotlivých ročníkov a zložiek predmetu. Klásť dôraz nielen na umelecký, ale aj na vecný text, zamerať sa na čítanie s porozumením nesúvislých textov (mapy, grafy a pod.) a využívať rôzne techniky a druhy čítania s porozumením (napr. informatívne čítanie, zážitkové čítanie). Zdrojom sú konkrétne texty podľa rozhodnutia učiteľa, pričom je dôležité využívať veku primerané vecné a umelecké texty z rôznych oblastí, napr. texty z médií v rôznych štýloch. Podstatné je využiť a posilniť medzi predmetové vzťahy v rámci čitateľskej gramotnosti.

V 1. ročníku sa zamerať hlavne na osvojenie si techniky čítania s využitím hlasových, dychových a artikulačných cvičení, nacvičovať, rozvíjať spisovnú výslovnosť.

Zdroj: výber konkrétnych textov je na rozhodnutí učiteľa, pričom je dôležité využívať veku primerané vecné a umelecké texty z rôznych oblastí.

2) Posilniť komunikačné spôsobilosti žiakov


Posilniť **tvorivé písanie** v rámci jednotlivých ročníkov

- využitie a posilnenie medzi predmetových vzťahov v rámci tvorivého písania,
- formou regionálnych prvkov.

Posilniť **ústny prejav** v rámci jednotlivých ročníkov

- formou diskusií, argumentovania na aktuálnu tému,
- formou dialógu, interview.

3) Posilniť medzi predmetové vzťahy

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>OS – KUCH/ 2018</p>	Strana :	48 z 184
		Výtlačok č.:	1 - R

- formou prierezových tém – ide o témy, ktoré sú spracovávané v rámci rôznych predmetov, napr.: čas – jazyk (materinský aj cudzí, dejepis, zemepis, matematika prírodopis, fyzika),
- formou literárnych vzťahov, napr. hudobná výchova – ľudová pieseň.
- formou využitia prvkov IKT, ktoré sú aplikovateľné v rámci predmetu MJL – e-mail, využívanie programu Word pri tvorbe textov, prezentácie v PowerPoint, vyhľadávanie informácií v elektronických médiách, internet.


4) Ďalšie možnosti rozšírenia

- formou zabudovania regionálnych prvkov do učiva
- využitím školských, obecných/mestských knižníc
- organizovaním rôznych súťaží
- organizovaním exkurzií – návšteva divadiel, kín, múzeí atď.

Prehľad výkonových štandardov

Absolvent má:

- riešiť rozmanité komunikačné, spoločenské a pracovné situácie,
- zvoliť komunikatívnu stratégiu adekvátnu komunikačnému zámeru, podmienkam a normám komunikácie,
- používať vhodné jazykové prostriedky (zvukové, verbálne, neverbálne, rečová etika) a reagovať na vopred nenacvičenú situáciu,
- vyjadrovať vhodným spôsobom svoj úmysel, prezentovať sám seba, podávať a získavať ústne alebo písomne požadovanú alebo potrebnú informáciu všeobecného alebo odborného charakteru, zapájať sa do diskusie, obhajovať svoj názor, pohotovo reagovať na nepredvídané situácie (otázka, rozhovor, anketa), uplatňovať verbálne a neverbálne prostriedky, spoločenskú a rečovú etiku a zdôvodňovať zvolené riešenie komunikačnej situácie,
- používať postupy a jazykové prostriedky (zvukové, lexikálne, gramatické) štýlu oznamovacieho, konverzačného, prakticky odborného a rokovacieho (administratívneho), oboznámiť sa so špecifikami štýlu publicistického a umeleckého, mať kultivovaný súvislý prejav na pripravenú a nepripravenú tému,
- usilovať sa pri ústnom a písomnom prejave o dodržaní jazykových noriem, výstižné, logické a jazykovo správne a bohaté vyjadrovanie,
- ovládať základné – najčastejšie používané lexikálne a gramatické prostriedky, rozumieť gramatickým menej frekventovaným lexikálnym a gramatickým javom a vedieť ich aj používať, samostatne tvoriť súvislé hovorené a písané prejavy,
- získať informácie z prečítaného a vypočítaného textu (určiť hlavnú tému alebo myšlienku textu, rozlíšiť základné a vedľajšie informácie), dokázať text zaradiť do niektorých z funkčných štýlov, orientovať sa v jeho stavbe,
- vedieť spracovať výpisky z textu a dokázať ho primerane reprodukovat' a interpretovať, vyjadrovať sa k odbornej problematike, s využitím popisných výkladových a úvahových postupov, vyhľadávať informácie všeobecného a odborného charakteru, pracovať s príručkami,
- uvádzať správne bibliografické údaje a citáty, spracovať písomné informácie najmä odborného charakteru,
- pracovať s Pravidlami pravopisu a inými jazykovými príručkami,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>OS – KUCH/ 2018</p>	Strana :	49 z 184
		Výtlačok č.:	1 - R

- mať vypestovaný návyk pravidelne túto literatúru používať, uvedomele sa snažiť o dokonalejšie zvládnutie jazyka národnostnej menšiny, o skvalitnenie svojho vyjadrovania a osobného štýlu,
- chápať význam jazykovej kultúry, snažiť spisovne vyjadrovať v situáciách, ktoré si to vyžadujú, byť si vedomý toho, že jazyk sa dynamicky rozvíja,
- chápať literárne dielo ako špecifickú výpoveď o skutočnosti a o vzťahu človeka k nej,
- vytvárať si predpoklady pre estetické vnímanie skutočnosti,
- chápať prínos literatúry a umeleckého zážitku pre život človeka,
- vyjadriť vlastný čitateľský zážitok a zdôvodniť ho,
- vytvoriť si pozitívny vzťah k literárnemu umeniu, založený na interpretácii ukážok z umeleckých diel, na osvojení podstatných literárnych faktov, pojmov a poznatkov,
- poznať a chápať tie myšlienkové a literárne smery, hnutia, významné osobnosti z diela, ktoré spoluvytvárajú duchovnú klímu našej súčasnosti,
- pristupovať k literatúre ako k zdroju estetických zážitkov, uplatňovať estetické a ekologické hľadiská pri pretváraní životného prostredia, podieľať sa na ochrane kultúrnych hodnôt,
- poznať špecifické črty a funkcie literárnych diel, orientovať sa v ich základných výrazových prostriedkoch,
- vybrať a rozvíjať záujem o literatúru, tolerovať žánre a druhy, najmä tie, ktoré sú v popredí jeho záujmu,
- vytvoriť vlastné malé literárne dielka (napr. báseň, poviedku).


Prehľad obsahových štandardov

- Verbálne vyjadrovanie
- Písomné vyjadrovanie
- Štylistika
- Jazykové prostriedky a náuka o jazyku
- Práca s textom a získavanie informácií
- Literatúra v živote človeka
- Staroveká a stredoveká literatúra
- Humanizmus a renesancia v maďarskej a svetovej literatúre
- Portréty z barokovej maďarskej a svetovej literatúry
- Osvietenstvo a klasicizmus v maďarskej a svetovej literatúre
- Literárny realizmus a romantizmus
- Literatúra medzi dvoma svetovými vojnami
- Vývoj literatúry po druhej svetovej vojne v kontexte so svetovou literatúrou

Odporúčania v jazykovej a literárnej zložke predmetu maďarský jazyk a literatúra

Jazyková zložka predmetu

V jazykovej zložke predmetu je účelné vychádzať z jazykovej situácie Maďarov na Slovensku. Z jazykovedy je známe, že v dôsledku jazykového kontaktu maďarského a slovenského jazyka na Slovensku sa vytvorila tzv. štátna podoba maďarského jazyka. Týmto termínom sa rozumie v sociolingvistike podoba jazyka, ktorá sa používa mimo územia „vlastného“ štátu. Ide o regionálnu podobu, ktorá je označená v lingvistike špecifickým termínom varieta maďarského jazyka na Slovenku. Táto podoba obsahuje jazykové prvky,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	50 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

ktoré vznikli v dôsledku vplyvu štátneho jazyka na maďarský jazyk ako menšinový jazyk. Tie sa vyskytujú aj na najvyššej úrovni používania jazyka, a to v písomných aj slovných jazykových prejavoch (napr. SR: *Szlovák Nemzeti Tanács*; v MR: *szlovák parlament* (Slovenská národná rada), *iskolaügyi minisztérium*; v MR: *művelődési és közoktatási minisztérium* (ministerstvo školstva), *születési szám*; v MR: *személyazonosító jel* (rodné číslo) atď.

Z jazykovej situácie vyplýva, že Maďari na Slovensku tvoria dvojjazyčné jazykové spoločenstvo. Študenti majú isté jazykové kompetencie aj v štátnom ako v druhom jazyku okrem maďarského ako materinského jazyka. Avšak vo všeobecnosti je možné konštatovať, že ich kompetencie v materinskom jazyku sú oveľa rozvinutejšie, čiže v ich prípade ide o typ bilingvizmu s dominanciou materinského jazyka.

Všeobecným cieľom vyučovania učebného predmetu maďarský jazyk a literatúra v SŠ je rozvoj komunikačných kompetencií študentov. Keďže termínom materinský jazyk sa obyčajne rozumie štandardná podoba toho ktorého jazyka, rozvojom komunikačných kompetencií sa rozumie obyčajne rozvoj spôsobilostí v rámci štandardnej podoby jazyka (spisovného jazyka). Vo vzdelávaní v učebnom predmete si vytýčime za cieľ rozvíjať komunikačné kompetencie umožňujúce prepínanie kódov v rámci jednotlivých podôb (útvarov) národného jazyka. Oboznámiť žiakov štandardnými paralelami neštandardných a regionálnych výrazových prostriedkov vyskytujúcich sa aj v ich jazykových prejavoch a rozvíjať tak náležité kompetencie.


Odporúčame vyjasniť hlavne status a štylistickú hodnotu týchto vyjadrovacích prostriedkov. K tomu je potrebné rozvíjať spôsobilosti v používaní slovníkov, príručiek ako aj iných prameňov.

Odporúčame učiteľom:

- využívať rôzne typy súčasných autentických textov ako názorný materiál z rečovej praxe Maďarov na Slovensku,
- ďalej odporúčame klásť patričný dôraz aj na aplikovanie cvičení na preklady bežných typov textov, a to v rôznych štýloch s rôznym stupňom náročnosti.

Takéto cvičenia sú evidentne efektívne z hľadiska dosiahnutia naznačených cieľov. Ide o čiastkové kompetencie, ktoré umožňujú študentom vybrať si jazykový kód podľa komunikačnej situácie a pohotovo ho aj zameniť za iný podľa komunikačných potrieb. Je to sústavný proces na každom stupni vzdelávania. Široko rozvinuté komunikačné kompetencie, suverénne poznanie, ovládanie materinského jazyka kladne ovplyvňujú nadobudnutie komunikačných kompetencií aj v štátnom jazyku ako aj v cudzích jazykoch. Z hľadiska pragmatiky je žiaduce vo vzdelávaní uplatniť. Označenému účelu sú primerané hlavne porovnávacie metódy vyučovania. Cieľom vzdelávania nie je kritizovanie (stigmatizácia) produktov jazykového kontaktu, t. j. slov a výrazov, ktoré vznikli v dôsledku vplyvu štátneho jazyka na menšinový jazyk (tzv. kontaktné varianty). Takýto prístup vo vzdelávaní je nežiaduci, nakoľko má za následok odcudzenie žiakov od vlastnej regionálnej podoby v materinskom jazyku. Za vhodný prístup uznávame podporu regionálnych a menšinových jazykov výchovou k jazykovej variabilnosti.

Literárna zložka predmetu

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	51 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:


V literárnej zložke odporúčame vychádzať z mimoriadne bohatej tradície maďarskej literatúry vytvorenej na území dnešného Slovenska. Tu je priestor na interpretáciu umeleckých textov aj z oblasti tzv. maďarskej literatúry na Slovensku. Aj v tejto zložke predmetu je žiaduce uplatniť princíp porovnania. Pri analýze najvýznamnejších diel zo svetovej literatúry sa pokúsime upozorniť na paralely v domácej literatúre ako aj v slovenskej literatúre. Takýmto spôsobom udržujeme tradíciu v literatúre ako prejav kultúrnej hodnoty. Sústavnne vedieme študentov k poznaniu, že na základe tradície, intertextuality vteľujú vrcholné diela regionálnej literatúry do celonárodnej, ba svetovej literatúry. Takáto stratégia predpokladá hodnotovo orientačný prístup.

V domácej výučbe maďarskej literatúry do nedávnej minulosti bolo podcenené vyučovanie regionálnych poznatkov. V predchádzajúcom období takýto stav bol zapríčinený hlavne prehustenosťou učebných osnov a štandardov, pričom nebolo možné rátať s učebnými osnovami s regionálnou tematikou. Zaradenie, ukázanie regionálnych hodnôt umožňuje aj sebareflexiu, rozvoj zdravého lokálpatriotizmu. Preto je žiaduce, aby boli zapracované do učebných osnov regionálne črty literatúry ako aj širšie kultúrne súvislosti. Jedným prvoradým cieľom je práve štúdium tradícií ako aj perspektív regionalizmu. Moderným európskym občanom sa stane človek vtedy, ak spoľahlivo pozná kultúru a v jej rámci aj literatúru vlastného regiónu, a tak si dokáže vážiť aj kultúru iných regiónov. Táto časť školského vzdelávacieho programu môže úspešne rozvíjať kompetencie v tejto oblasti.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
<p>Ročník: I.</p> <p>Literatúra</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Staroveká literatúra 2. Stredoveká literatúra 3. Renesancia 4. Baroková literatúra 5. Klasicizmus a osvietenstvo 6. Vývin maďarskej dramatickej tvorby <p>Jazyk</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Jazyk a reč 2. Komunikácia 3. Text 	<p>Informačnéreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna- riadený rozhovor</p> <p>Heuristická- rozhovor, riešenie úloh</p> <p>Práca s textom</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou</p>
<p>Ročník: II.</p> <p>Literatúra</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Romantizmus 2. Realizmus 3. Svetová literatúra na konci 19. a na začiatku 20. storočia 4. Maďarská literatúra na začiatku 20. storočia <p>Jazyk</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Slovná zásoba 	<p>Informačnéreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p> <p>Práca s textom</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou</p>


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	52 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

2. Slovné druhy 3. Sémantika		
Ročník: III. Literatúra 1. Maďarská literatúra v medzivojnovom období 2. Maďarská literatúra v druhej polovici 20. storočia Jazyk 1. Syntax 2. Vetné členy 3. Štylistika	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Práca s textom	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 (internet, knižnica, ...)
Ročník: I. Literatúra 1. Staroveká literatúra 2. Stredoveká literatúra 3. Renesančná literatúra 4. Baroková literatúra 5. Klasicizmus a osvietenstvo 6. Začiatky maďarskej dramatickej tvorby Jazyk 1. Jazyk a reč 2. Komunikácia 3. Text	Kulcsárová Z. Kulcsárová M.: Starovek, Stredovek, Renesancia. Literatúra I. Učebnica pre 1. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1997. Kulcsárová Z. Kulcsárová M.: Barok, Klasicizmus. Literatúra II. Učebnica pre 1. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1998. Kovács L.: Maďarský jazyk pre 1.- 4. ročník stredných škôl s VJM. SPN Bratislava 1997	Dataprojektor PC Magnetická tabuľa Tabuľa	Obrázky Slovníky Knihy Zbierka lit. textov Pracovné listy Ppt prezentácia	Internet Knižnica Divadlo Odborné časopisy
Ročník: II. Literatúra 1. Romantizmus 2. Realizmus 3. Svetová literatúra na konci 19. a na začiatku 20. storočia 4. Maďarská literatúra na začiatku 20. storočia Jazyk 1. Slovná zásoba 2. Slovné druhy	Kulcsárová Z. Kulcsárová M.: Romantizmus. Literatúra III. Učebnica pre 2. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1997. Kulcsárová Z. Kulcsárová M.: Realizmus. Literatúra IV. Učebnica pre 2. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1998. Kovács L.: Maďarský jazyk pre 1.- 4. ročník stredných škôl s VJM. SPN Bratislava 1997	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika	Obrázky Slovníky	Internet Knižnica Divadlo Odborné časopisy

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	53 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:


3.Sémantika				
<p>Ročník: III.</p> <p>Literatúra</p> <p>1.Maďarská literatúra v medzivojnovom období</p> <p>2.Maďarská literatúra v druhej polovici 20. storočia</p> <p>Jazyk</p> <p>1. Syntax</p> <p>2. Vetné členy</p> <p>3. Štylistika</p>	<p>Kulcsárová Z. Kulcsárová M.: Koniec XIX. storočia a začiatok XX. Storočia., Literatúra V. Učebnica pre 3. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1999.</p> <p>Kulcsárová Z. Kulcsárová M.: Obdobie medzi svetovými vojnami. Literatúra VI. Učebnica pre 3. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 2000.</p> <p>Kovács L.: Maďarský jazyk pre 1.- 4. ročník stredných škôl s VJM. SPN Bratislava 1997</p> <p>Grendel L. Hushegyi G.: Druhá polovica XX. storočia. Svetová literatúra. Literatúra VII. Učebnica pre 4. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1997.</p> <p>Grendel L. Görömbei A.: Druhá polovica XX. storočia. Maďarská literatúra. Literatúra VIII. Učebnica pre 4. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1997.</p> <p>Kovács L.: Maďarský jazyk pre 1.- 4. ročník stredných škôl s VJM. SPN Bratislava 1997</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>Videotechnika</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p>	<p>Obrázky</p> <p>Slovníky</p>	<p>Internet</p> <p>Knižnica</p> <p>Divadlo</p> <p>Odborné časopisy</p>

10.1.3 ANGLICKÝ JAZYK

Názov predmetu	anglický jazyk
Časový rozsah výučby	v 1., 2., a 3. ročníku 3 hodiny týždenne, spolu 309 hodín
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	6445 K kuchár
Vyučovacý jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu „Počúvanie s porozumením“, „Čítanie s porozumením“, „Písomný prejav“, „Dialóg“, „Monológ“, „Interkultúrna komunikácia“, „Rečové zručnosti“, „Jazykové prostriedky“, „Komunikačné situácie a jazyková funkcia“, „Poznatky o krajinách študovaného jazyka“. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠVP vyčlenil 3 hodiny v prvom, druhom a treťom ročníku.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	54 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

Vyučovací predmet cudzí jazyk patrí medzi všeobecno-vzdelávacie predmety a spoločne s vyučovacím predmetom slovenský jazyk a literatúra, resp. jazyk národností a literatúra vytvára vzdelávaciu oblasť Jazyk a komunikácia. 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.

Vyučovací predmet využíva vedomosti získané na základnej škole na hodinách anglického jazyka. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtéma). Prihliadali sme aj na proporcionálnu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania 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 spoločne rozhodovať 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 odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami a počítačom. Odporúčajú sa aj rôzne anglické časopisy.

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehľbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov.

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu patria aj zvukové nahrávky jednotlivých ukážok, ktoré sú zaznamenané na videu alebo CD nosičoch, preto využitie počítačov a internetu tiež 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.

Ciele predmetu

Ciele vyučovacieho predmetu anglický jazyk vychádzajú z modelu všeobecných kompetencií a komunikačnej jazykovej kompetencie, ako ich uvádza Spoločný európsky referenčný rámec pre jazyky (ŠPÚ, 2006). Pri formulácii cieľov sa zdôrazňuje činnostne zameraný prístup - na splnenie komunikačných úloh sa žiaci musia zapájať do komunikačných činností a ovládať komunikačné stratégie.

Žiaci:

- v receptívnych jazykových činnostiach (počúvanie s porozumením, čítanie s porozumením) a stratégiách dokázu ako poslucháči alebo čitatelia spracovať hovorený alebo napísaný text,


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	55 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

- 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.

Vzdelávací štandard

Žiaci po absolvovaní daného učebného odboru nadobudnú:


Receptívne jazykové činnosti a stratégie	<ul style="list-style-type: none"> • porozumejú jednoducho vyjadreným faktografickým informáciám o každodenných témach, identifikujú všeobecné informácie za predpokladu, že ide o štandardný rečový prejav, • porozumejú hlavným myšlienkam vypočutého textu na známe témy, s ktorými sa pravidelne stretávajú v škole, vo voľnom čase atď. vrátane krátkych rozprávání, • - nájdu a pochopia dôležité informácie v bežných materiáloch, akými sú napríklad listy, brožúry a krátke úradné dokumenty.
Produktívne jazykové činnosti a stratégie	<ul style="list-style-type: none"> • podajú jednoducho formulovaný opis ľubovoľnej oblasti svojho záujmu, pričom ho prezentujú ako lineárny sled myšlienok, • napíšu jednoducho členený súvislý text (opis udalosti, zážitkov, pocitov a reakcií) na známe témy z oblasti svojho záujmu, spájaním krátkych odlišných prvkov do lineárneho sledu.
Interaktívne jazykové činnosti a stratégie	<ul style="list-style-type: none"> • zrozumiteľne vyjadria svoje názory, • získajú a odovzdajú nové informácie, vymieňajú si a overujú nazhromaždené informácie, • zrozumiteľne zaznamenajú odkaz, ktorý obsahuje informácie bezprostrednej dôležitosti pre adresáta.
Všeobecné kompetencie	<ul style="list-style-type: none"> • uvedomujú si spoločné a rozdielne črty medzi vlastnou a cieľovou jazykovou komunitou, • - stanovujú si vlastné učebné ciele a spôsoby ich dosiahnutia.
Jazykové kompetencie	<ul style="list-style-type: none"> • ovládajú a používajú lexikálne jednotky v základnom rozsahu, čo im umožňuje opisovať každodenné situácie, • používajú štandardné slovné spojenia týkajúce sa tém každodenného života, • ovládajú a správne používajú jednoduché gramatické štruktúry, ale občas sa môžu dopúšťať niektorých chýb, ktoré nespôsobia nedorozumenie, • pravopisne správne napíšu vety a texty o situáciách každodenného života, • správne aplikujú základné interpunkčné pravidlá.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	56 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

Sociolingválna primeranosť a výstavba výpovede	<ul style="list-style-type: none"> • jednoducho vedú spoločenskú konverzáciu, využívajú jednoduché výrazy a situáciám primerané vetné konštrukcie na vyjadrenie výmeny informácií, žiadostí, vyjadrenia vlastných názorov a postojov, • slovné vyjadria, čo chcú povedať pomocou jednoduchšej výmeny informácií o známych veciach a situáciách, • žiaci si uvedomia rozdiely v rôznych formách prejavu (formálneho, neformálneho, rodinného, intímneho).
--	---

Prehľad spôsobilostí a funkcií jazyka

Spôsobilosť	Funkcie jazyka
Nadviazať kontakt v súlade s komunikačnou situáciou	Upútať pozornosť Pozdraviť Odpovedať na pozdrav Poďakovať a vyjadriť svoje uznanie Rozlúčiť sa
Vypočuť si a podať informácie	Informovať sa Odpovedať na žiadosť
Vybrať z ponúknutých možností	Identifikovať Opísať Potvrdiť/Odmietnuť (vyjadriť nesúhlas)
Vyjadriť svoj názor	Vyjadriť svoj názor Vyjadriť súhlas / nesúhlas Vyjadriť stupeň istoty
Vyjadriť svoju vôľu	Vyjadriť svoje želania/túžby Vyjadriť svoje plány (blízke)
Vyjadriť svoju schopnosť	Vyjadriť svoju schopnosť vykonať nejakú činnosť Vyjadriť vedomosti/poznatky/zistenia
Vnímať a vyjadrovať svoje city	Vyjadriť radosť z niečoho, šťastie, uspokojenie Vyjadriť smútok, sklúčenosť Vyjadriť fyzickú bolesť
Vyjadriť očakávania a reagovať na ne	Vyjadriť nádej Vyjadriť sklamanie Vyjadriť strach, znepokojenie, obavu
Predstaviť svoje záľuby a svoj vkus	Vyjadriť, čo mám rád, čo sa mi páči, čo uznávam Vyjadriť, že niekoho, niečo nemám rád Vybrať si z ponúknutých možností
Stanoviť, oznámiť a prijať pravidlá alebo povinnosti	Vyjadriť príkaz/zákaz Získať povolenie, súhlas Dať súhlas, potvrdiť niečo Odmietnuť Zakázať
Reagovať na nespĺnenie pravidiel alebo povinností	Ospravedlniť sa Priznať sa Odmietnuť obvinenie
Ponúknuť a reagovať na ponuku	Žiadať od niekoho niečo Odpovedať na žiadosť Navrhnuť niekomu, aby niečo vykonal Navrhnuť niekomu, aby sme spoločne niečo vykonal Navrhnuť, že niečo požičiam/darujem Odpovedať na návrh niekoho iného

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Platné od:
	OS – KUCH/ 2018		Strana :
			Výtlačok č.:


Reagovať pri prvom stretnutí	Predstaviť niekoho Predstaviť sa Reagovať na predstavenie niekoho Privítať niekoho
Telefonovať	Začať, udržiavať a ukončiť telefonický rozhovor
Reagovať na niečo, čo sa udialo v minulosti	Spomenúť si na niekoho/niečo Vyjadriť, že som na niekoho/niečo zabudol
Korešpondovať	Napísať pohľadnicu, SMS, list
Porozprávať niečo	Rozprávať príbeh, historku
Uistiť sa v rozhovore, že moje slová /môj výklad/môj argument boli pochopené	Uistiť sa, že účastníci komunikácie pochopili moje vyjadrenia Uistiť sa, že som dobre pochopil to, čo bolo povedané Nahradiť zabudnuté/neznáme slovo Opraviť sa, vrátiť sa k rozhovoru

Lexika a komunikačné témy

Lexika je popri gramatike nevyhnutným predpokladom na vytváranie zmysluplných verbálnych výpovedí, preto aj pri vyučovaní a učení sa cudzieho jazyka je potrebné venovať jej výberu a osvojovaniu si náležitú pozornosť. Výber a rozsah lexikálnych jednotiek má korešpondovať s konkrétnymi komunikačnými témami. Zároveň však musí byť založený na kritériách pre ovládanie cudzieho jazyka podľa úrovni (A1, A2, B1, a B2) vymedzených v Spoločnom európskom referenčnom rámci pre jazyky.

Zoznam tém pre komunikačné úrovne A1 až B2:

<p>Rodina a spoločnosť Osobné údaje Rodina - vzťahy v rodine Národnosť/štatná príslušnosť Tlačivá/dokumenty Vzťahy medzi ľuďmi Náboženstvo</p> <p>Domov a bývanie Môj dom/byt Zariadenie bytu Domov a jeho okolie Bývanie v meste a na dedine Spoločnosť a životné prostredie Spoločnosť a jej životný štýl</p> <p>Ľudské telo, starostlivosť o zdravie Ľudské telo Fyzické charakteristiky Charakterové vlastnosti človeka Choroby a nehody Hygiena a starostlivosť o telo Zdravý spôsob života Nemocnica a klinika, lekáreň a lieky, poistenie</p> <p>Doprava a cestovanie Dopravné prostriedky Osobná doprava Príprava na cestu a cestovanie Turistika a cestovný ruch Problémy cestných, železničných a leteckých sietí</p> <p>Vzdelávanie a práca Škola a jej zariadenie Učebné predmety Pracovné činnosti a profesie Školský systém Celoživotné vzdelávanie Pracovné podmienky</p> <p>Človek a príroda Zvieratá/fauna Počasie Rastliny/flóra Klíma Človek a jeho životné prostredie Príroda okolo nás – ochrana životného prostredia</p> <p>Voľný čas a záľuby Záľuby Knihy a čítanie Rozhlas, televízia a internet Výstavy a veľtrhy Kultúra a jej vplyv na človeka Umenie a rozvoj osobnosti</p> <p>Stravovanie Stravovacie návyky Mäso a mäsové výrobky Zelenina a ovocie Nápoje Cestoviny a múčne výrobky Mliečne výrobky Stravovacie zariadenia Príprava jedál Kultúra stolovania Zdravá výživa</p> <p>Multikultúrna spoločnosť Cudzie jazyky Rodinné sviatky Cudzojazyčná komunikácia Štátne a cirkevné sviatky Zvyky a tradície v</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	OS – KUCH/ 2018	Strana :	58 z 184
	Výtlačok č.:	1 - R	

rôznych krajinách Zbližovanie kultúr a rešpektovanie tradícií

Obliekanie a móda

Základné druhy oblečenia Odevné doplnky Výber oblečenia na rôzne príležitosti Druhy a vzory odevných materiálov Móda a jej trendy

Šport

Druhy športu: zimné a letné, individuálne a kolektívne Športové disciplíny Význam športu pre rozvoj osobnosti Nové trendy v športe Fair play športového zápolenia

Obchod a služby

Nákupné zariadenia Pošta a telekomunikácie Druhy a spôsoby nákupu a platenia Hotely a hotelové služby Centrá krásy a zdravia (kaderníctva, fitness, ...) Kultúra nakupovania a služieb

Krajiny, mestá a miesta

Krajiny a svetadiely Moja krajina a moje mesto Geografický opis krajiny Kultúrne a historické pamiatky krajín a miest

Kultúra a umenie

Druhy umenia Kultúra a jej formy Umenie – spoločnosť – kultúra

Človek a spoločnosť; komunikácia

Jazyk ako dorozumievací prostriedok Formy komunikácie Kultúra komunikácie

Mládež a jej svet

Aktivity mládeže Vzťahy medzi rovesníkmi Generačné vzťahy Predstavy mládeže o svete

Zamestnanie

Pracovné pomery a kariéra Platové ohodnotenie Nezamestnanosť

Veda a technika v službách ľudstva

Technické vynálezy Vedecký pokrok

Vzory a ideály

Človek, jeho vzory a ideály Pozitívne a negatívne vzory

Slovensko

Geografické údaje História Turistické miesta, kultúrne zvyky a tradície


Krajina, ktorej jazyk sa učím

Geografické údaje História Turistické miesta, kultúrne zvyky a tradície


Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:


Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
1. ročník Hello everybody!/Zdravím všetkých!	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zosúhlasením Práca s IKT
Meeting people/ Zoznamovanie s ľuďmi	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zosúhlasením Práca s IKT
The world of work/ Svet práce	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zosúhlasením Práca s IKT

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	59 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

Take it easy!/ Ber to ľahko!	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom
Where do you live?/ Kde bývaš?	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom Práca s IKT
Can you speak English?/ Hovoríš po anglicky?	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom Práca s IKT
Then and now/Vtedy a teraz	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom Práca s IKT
English speaking states and countries/Anglicky hovoriace štáty a krajiny	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom Práca s IKT
2.ročník How long ago?/Ako dávno?	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, počítačom, Internet Práca s IKT
Food you like!/Jedlo, ktoré Ti chutí	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, Internet Práca s IKT
Bigger and better!/Väčšie a lepšie!	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom Práca s IKT
Looking good!/ Dobre vyzerat'!	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Práca s IKT
Life's an adventure!/Život je dobrodružstvo!	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Práca s IKT
How terribly clever/ Aké	Informačnoreceptívna - výklad	Frontálna výučba

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	60 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R


úžasne múdre	Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, Internet Práca s IKT
Have you ever?/Už si niekedy....?	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom Práca s IKT
English speaking countries/Anglicky hovoriace štáty a krajiny	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, Internet Práca s IKT
3.ročník Getting to know you/Spoznávame sa	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom
The way we live/ Spôsob života	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom Práca s IKT
It all went wrong/ Všetko sa pokazilo	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom Práca s IKT
Let's do shopping/Pod'me nakupovať	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom Práca s IKT
What do you want to do?/ Čo chceš robiť?	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom Práca s IKT
Tell me! What's it like?/Povedz mi, aké to je?	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom Práca s IKT
Famous couples/ Slavné dvojice	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom Práca s IKT

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	OS – KUCH/ 2018	Strana :	61 z 184
		Výtlačok č.:	1 - R


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
1. ročník Hello everybody!/ Zdravím všetkých!	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	-prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
Meeting people/ Zoznamovanie s ľuďmi	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	-prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
The world of work/ Svet práce	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	-prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
Take it easy!/ Ber to ľahko!	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	-prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
Where do you live?/ Kde bývaš?	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	-prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet

<p style="text-align: center;">STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p style="text-align: center;">AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	OS – KUCH/ 2018	Strana :	62 z 184
		Výtlačok č.:	1 - R


Can you speak English?/Hovoríš po anglicky?	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	-prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
Then and now/Vtedy a teraz	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	-prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
English speaking states and countries/Anglicky hovoriace štáty a krajiny	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	-prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
2. ročník How long ago?/Ako dávno?	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	-prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
Food you like!/Jedlo, ktoré Ti chutí	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	-prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
Bigger and better!/Väčšie a lepšie!	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	-prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
Looking good!/Dobre vyzerat' !	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC	-prezentácie v powerpointe	Internet

<p style="text-align: center;">STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p style="text-align: center;">AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	Školský vzdelávací program		Strana :
KUCHÁR			
OS – KUCH/ 2018		Výtlačok č.:	1 - R

	Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Tabuľa Interaktívna tabuľa	- obrazový materiál - pracovný list	
Life's an adventure!/Život je dobrodružstvo!	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	-prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
How terribly clever/ Aké úžasne múdre	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	-prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
Have you ever?/Už si niekedy...?	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	-prezentácie v powerpointe - obrazový materiál	Internet
English speaking countries/Anglicky hovoriace štáty a krajiny	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	-prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
3.ročník Getting to know you/Spoznávame sa	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Pre-Intermediate Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	-prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
The way we live/ Spôsob života	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Pre-Intermediate Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	-prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
It all went wrong/Všetko sa pokazilo	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Pre-Intermediate Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	-prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet

<p style="text-align: center;">STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p style="text-align: center;">AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	64 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

Let's do shopping/Pod'me nakupovať	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Pre-Intermediate Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interektívna tabuľa	-prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
What do you want to do?/ Čo chceš robiť?	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Pre-Intermediate Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interektívna tabuľa	-prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
Tell me! What's it like?/Povedz mi, aké to je?	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Pre-Intermediate Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interektívna tabuľa	-prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
Famous couples/Slavné dvojice	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Pre-Intermediate, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interektívna tabuľa	-prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Školský vzdelávací program KUCHÁR	Platné od:
	OS – KUCH/ 2018		Strana :
			Výtlačok č.:

10.1.4 RUSKÝ JAZYK

Názov predmetu	Ruský jazyk
Časový rozsah výučby	v 1., 2. a 3. ročníku 3 hodiny týždenne ,spolu 309
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Vyučovací jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu


Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „*Jazyk a komunikácia*“. Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu „*Počúvanie s porozumením*“, „*Čítanie s porozumením*“, „*Písomný prejav*“, „*Dialóg*“, „*Monológ*“, „*Interkultúrna komunikácia*“, „*Rečové zručnosti*“, „*Jazykové prostriedky*“, „*Komunikačné situácie a jazyková funkcia*“, „*Poznatky o krajinách študovaného jazyka*“. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠVP vyčlenil 3 hodiny v prvom a druhom ročníku a v treťom ročníku.

Vyučovací predmet v učebnom odbore patrí medzi všeobecnovzdelávacie predmety a spoločne s vyučovacím predmetom slovenský jazyk a slovenská literatúra, jazyk maďarský a literatúra vytvára vzdelávaciu oblasť Jazyk a komunikácia.

Vzhľadom na široké využitie cudzieho jazyka v súkromnej aj profesijnej oblasti života, či už pri ďalšom štúdiu, cestovaní, spoznávaní kultúr aj práci, sa dôraz pri vyučovaní kladie na praktické využitie osvojených spôsobilostí a efektívnu komunikáciu, pričom komunikácia v cudzích jazykoch je podľa Európskeho referenčného rámca 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. Vyučovací predmet využíva vedomosti získané na základnej škole na hodinách ruského jazyka. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov. Prihliadali sme aj na proporionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania 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 odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami a počítačom. Odporúčajú sa aj rôzne ruské časopisy.

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehľbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Platné od:
	OS – KUCH/ 2018		Strana :
			Výtlačok č.:

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu patria aj zvukové nahrávky jednotlivých ukážok, ktoré sú zaznamenané na videu alebo CD nosičoch, preto využitie počítačov a internetu tiež 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 a odbornej učebni.

Ciele predmetu

Cieľ vyučovania ruského jazyka je aktívne zvládnutie štyroch jazykových zručností, dorozumievanie sa a komunikovanie v danom cudzom jazyku, rozvoj písomného prejavu v cudzom jazyku.

Základným princípom jazykového vzdelania je, aby žiak:

- dokázal sprostredkovať svoje myšlienky a pocity
- dokázal riešiť bežné životné situácie v cudzej krajine a bol nápomocný cudzincom vnašej krajine
- aby si vedel vymieňať informácie a nápady so svojimi rovesníkmi aj s dospelými v danom jazyku

Kompetencie

Podľa Spoločného európskeho referenčného rámca pre jazyky sa pri používaní a učení sa jazyka rozvíja celý rad kompetencií. Učiaci sa využívajú nielen všeobecné kompetencie, ale aj komunikačné jazykové kompetencie, ktoré spolupôsobia v rozličných kontextoch a v rôznych podmienkach. Zapájajú sa do rečových činností, v rámci ktorých vytvára a prijíma texty vo vzťahu k témam z konkrétnych oblastí. Kompetencie pritom definujeme ako súhrn vedomostí, zručností, postojov a hodnôt, ktoré umožňujú osobe konať.

Preto základným princípom jazykového vzdelávania na báze kompetencií je zabezpečiť, aby učitelia sa:


- dokázal riešiť každodenné životné situácie v cudzej krajine a v ich riešení pomáhal cudzincom, ktorí sú v jeho vlastnej krajine,
- dokázal vymieňať si informácie a nápady s mladými ľuďmi a dospelými, ktorí hovoria iným jazykom a sprostredkujú mu svoje myšlienky a pocity v jazyku, ktorý si učitelia sa osvojuje,
- viac a lepšie chápal spôsob života a myslenia iných národov a ich kultúrne dedičstvo.

Všeobecné kompetencie

Všeobecné kompetencie sú tie, ktoré nie sú charakteristické pre jazyk, ale ktoré sú nevyhnutné pre rôzne činnosti, vrátane rečových činností.

Učitelia sa má osvojené všeobecné kompetencie a ďalej si ich rozvíja tak, aby dokázal:

- vedome získavať nové vedomosti a zručnosti,
- opakovať si osvojené vedomosti a dopĺňať si ich,
- rozoznávať, pochopiť a efektívne používať jednotlivé stratégie učenia sa pri osvojovaní si cudzieho jazyka,
- aktívne a často využívať doteraz osvojený jazyk,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	67 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

- dopĺňať si vedomosti a rozvíjať zručnosti, prepájať ich s už osvojeným učivom, systematizovať ich a využívať pre svoj budúci profesijný rozvoj a reálny život
- kriticky hodnotiť svoj pokrok, prijímať spätnú väzbu a uvedomovať si možnosti svojho rozvoja,
- pochopiť potrebu vzdelávania sa v cudzom jazyku,
- identifikovať základné reálie krajín cieľového jazyka a rozoznať rozdiel medzi nimi a podobnými reáliami vlastnej krajiny,
- rozoznať základné normy správania sa a bežné spoločenské konvencie krajín, v ktorých sa hovorí cudzím jazykom,
- pri samostatnom štúdiu využívať dostupné materiály,
- byť otvorený kultúrnej a etnickej rôznorodosti.

Jazykové kompetencie

Žiak

- rozumie informáciám o známych veciach, s ktorými sa pravidelne stretáva v práci, v škole, vo voľnom čase, ak sú vyjadrené zreteľným jazykovým štandardom,
- sa vie vysporiadať s bežnými situáciami z každodenného života, ktoré môžu nastať napríklad pri cestovaní v krajinách, kde sa daným jazykom hovorí,
- vie vytvoriť jednoduchý súvislý text na témy, ktoré dobre pozná alebo ho osobne zaujímajú,
- dokáže jednoducho opísať zážitky a udalosti, túžby, sny a stručne vysvetliť a odôvodniť svoje názory a plány.

Jazykové prostriedky

Lexika

Žiak vie:


- aktívne používať 1500 - 2000 lexikálnych jednotiek vrátane zdvorilostnej rečovej etikety a ustálených slovných spojení,
- používať asi 500 lexikálnych jednotiek, určených na receptívne osvojenie pri čítaní a posluchu,
- chápať významové rozdiely medzi slovenčinou a ruštinou,
- tvoriť nové slová predponami, príponami, skladaním, odvodzovaním,
- rozlišovať a používať synonymá, antonymá, homonymá a viacvýznamové slová,
- pochopiť internacionalizmy a odvodené slová,
- používať prekladový slovník.

Morfológia

Podstatné mená

Žiak vie:

- určiť rod a číslo podstatných mien (poznať rozdiely medzi slovenčinou a ruštinou),
- rozlišovať životné a neživotné podstatné mená, správne tvoriť 4. pád množ. čísla
- skloňovať podstatné mená podľa tvrdých a mäkkých skloňovacích vzorov,
- skloňovať frekventované podstatné mená neproduktívneho typu (brat, drug, syn, puť, mať, doč, imia, vremena ...),

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	OS – KUCH/ 2018	Strana :	68 z 184
	Výtlačok č.:	1 - R	

- tvoriť 1. pád množ. čísla frekventovaných podstatných mien koncovkou -a/-ja (adresa, brega, učitelia, poezda ...),
- používať správne predložkové väzby podstatných mien,
- rozlišovať nesklonné podstatné mená.

Prídavné mená

Žiak vie:

- skloňovať prídavné mená a spodstatnené prídavné mená podľa tvrdého a mäkkého skloňovacieho vzoru,
- tvoriť k prídavným menám antonymá,
- tvoriť jednoduchý a opisný tvar 2. stupňa prídavných mien,
- tvoriť opisný tvar 3. stupňa prídavných mien,
- tvoriť frekventované krátke tvary prídavných mien,
- správne spájať prídavné mená s podstatnými menami (rod, číslo, pád).

Zámená

Žiak vie:

- tvoriť správne tvary osobných a privlastňovacích zámen vo všetkých pádoch,
- používať správne tvary opytovacích a vzťahných zámen,
- tvoriť a správne používať ukazovacie zámená.

Číslovky


Žiak vie:

- rozlišovať základné a radové číslovky,
- používať správne tvary základných čísloviek od 1 – 1 000
- používať vo vetách správne väzby základných čísloviek s počítaným predmetom (podstatným menom),
- tvoriť a používať správne tvary čísloviek v dátumoch a letopočtoch,
- vyjadriť rozdiel hodnôt
- vyjadriť približnosť
- vyjadriť čas.

Slovesá

Žiak vie:

- tvoriť neurčitok sloviess,
- časovať slovesá v prítomnom čase,
- tvoriť správne tvary zvratných sloviess a časovať ich, poznať rozdiely v porovnaní so slovenčinou
- časovať slovesá s príponou -ova-, -eva
- časovať vybrané slovesá so zmenou kmeňovej spoluhlásky (pisať ...),
- časovať vybrané neproduktívne slovesá rozlišovať a používať slovesá pohybu
- používať slovesá pohybu s predponami
- prakticky používať modálne slovesá
- rozlišovať lexikálny význam dokonavých a nedokonavých sloviess,
- tvoriť a používať správne tvary budúceho času sloviess,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Školský vzdelávací program KUCHÁR	Platné od:
	OS – KUCH/ 2018		Strana :
			Výtlačok č.:

- tvoriť a používať tvary minulého času sloviess,
- tvoriť rozkazovací spôsob sloviess,
- tvoriť podmieňovací spôsob (minulý čas + častica *by*)

Príslovky

Žiak vie:

- tvoriť príslovky odvodzovaním od prídavných mien, podstatných mien, zámen, čísloviek a používať ich vo vetách,
- tvoriť a používať záporné príslovky s časticou *ni-*,
- používať modálne príslovky (*nado, nužno, neľzia...*).

Predložky

Žiak vie:

- používať predložky s podstatnými menami a zámenami, predložkovými väzbami vyjadriť predmetové a príslovkové vzťahy,
- význam predložiek *s, iz, o, ob, u, na, v, za, nad, pod, pred, po, do, okolo,*
- odlišnú formu predložiek interferujúcich so slovenským jazykom Spojky

Žiak vie:

- správne používať priraďovacie spojky používať vo vetách podrad'ovacie spojky Žiak vie:
- správne používať častice a poznt' ich význam.

Syntax


Žiak vie:

- tvoriť oznamovacie, opytovacie, rozkazovacie vety,
- utvoriť z oznamovacích viet opytovacie a rozkazovacie vety,
- tvoriť kladné a záporné vety,
- vyjadriť úplný, čiastočný a zosilnený zápor vo vete
- tvoriť jednoduché vety s neurčitkom sloviess (vyjadrenie žiadosti, prosby, rady),
- tvoriť vety s modálnymi slovami - vyjadriť slovenské sloveso *mať/nemať* v rôznych významoch (*mať možnosť, mať rád ...*),
- vyjadriť slovenské sloveso *byť/nebyť* v rôznych významoch (*nachádzať sa, sponový význam*),
- tvoriť pomocou spojok priraďovacie a podrad'ovacie súvetia,
- správne používať časticu *li*,

Fonetika

Žiak ovláda výslovnosť :

- tvrdých a mäkkých spoluhlások,
- tvrdých a mäkkých slabík (s jotovanými a nejotovanými samohláskami, s tvrdým a mäkkým znakom),
- samohlások v prízvučnej a neprízvučnej pozícii (redukciu) - zvratnej častice
- adjektívnych koncoviek *-ogo, -ego,*
- spoluhlások na konci slova (spodobovanie): *-ov, ...*,
- predložiek *v, s, ot, k, bez, ob* so slovami začínajúcimi sa na samohlásku

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	OS – KUCH/ 2018	Strana :	70 z 184
	Výtlačok č.:	1 - R	

- stály a pohyblivý prízvuk v osvojených slovách,
- rytmus a intonáciu oznamovacích, opytovacích, rozkazovacích a zvolacích viet.

Grafika a pravopis

Žiak ovláda:

- správne písanie všetkých malých i veľkých písmen ruskej abecedy,
- rozdiely medzi hláskou a písmenom,
- ruskú azbuku v abecednom poriadku.

Žiak vie:

- vyjadriť graficky mäkkosť a tvrdosť párových spoluhlások,
- vyjadriť graficky j v rôznych polohách,
- aplikovať vedomosti o písaní samohlások po spoluhláskach ž, č, š, šč, c,
- pravopis slabík gi, ki, chi,
- aplikovať vedomosti o písaní záporovej častice ne pri slovesách,
- správne písať mäkký znak v slovesných tvaroch,
- pravidlá písania názvov príslušníkov národov a obyvateľov miest,
- používať veľké písmená v názvoch štátov a dôležitých medzinárodných organizácií a sviatkov,
- správne písať názvy národov, národností a obyvateľov miest,
- aplikovať vedomosti o písaní čiarky,

Cieľové komunikatívne kompetencie

Komunikatívna kompetencia je schopnosť žiaka viesť komunikáciu na základe jazykových a kulturologických vedomostí, v súlade s cieľmi a úlohami komunikácie i komunikačnými situáciami v rámci konkrétnej oblasti činnosti.

Súčasťou komunikatívnej kompetencie je


- jazyková kompetencia - súbor jazykových vedomostí žiaka a zručností používať ich,
- rečová kompetencia - schopnosť viesť komunikáciu, prijímať a chápať cudzie a formulovať vlastné výpovede,
- pragmatická kompetencia - zručnosť vybrať najefektívnejší spôsob vyjadrenia myšlienky v závislosti od cieľa a podmienok komunikácie (v súlade s komunikatívnymi zámermi hovoriaceho a situáciou),
- vecná kompetencia - schopnosť orientovať sa v obsahovom pláne výpovede vzhľadom na konkrétnu oblasť činnosti.

Počúvanie s porozumením

Žiak rozumie hlavným bodom prejavu, ak sa používa zrozumiteľný štandardný jazyk a ak ide o známe veci, s ktorými sa pravidelne stretáva v práci, v škole, vo voľnom čase atď. Porozumie obsahu jednoduchých rozhlasových a televíznych relácií o aktuálnych udalostiach alebo témach z oblasti jeho osobného alebo profesionálneho záujmu, pokiaľ sa v nich hovorí pomaly a zreteľne.

Charakteristika textov na počúvanie

Žiak rozumie:

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Platné od:
	OS – KUCH/ 2018		Strana :
			Výtlačok č.:

- autentickým textom, interpretovaným priamo alebo reprodukovane, zreteľne, bez rušivých šumov, štandardným jazykom, v prirodzenom tempe, ktorých tematické zameranie zodpovedá vymedzeným tematickým okruhom:

- monologickým, dialogickým,
- oficiálnym a súkromným,
- pokynom, radám, návodom, upozorneniam súvisiacim s každodenným životom,
- bežným informáciám a oznamom

Žiak vie:

- 1) vyčleniť tému a hlavnú myšlienku vypočutého textu, základné informácie,
- 2) logicky správne odpovedať na otázky zamerané na pochopenie vypočutého textu,
- 3) rozlíšiť:

- podstatné informácie od nepodstatných,
- účastníkov komunikačnej situácie,

- 4) zachytiť kľúčové slová, hlavné myšlienky a informácie,
- 5) zachytiť logickú štruktúru vypočutého jazykového prejavu,
- 6) reprodukovat' obsah vypočutého textu ústne i písomne,
- 7) tvoriť otázky k vypočutému textu,
- 8) reagovať na reč partnera, správne odpovedať na jednoducho položené otázky.

Čítanie s porozumením

Žiak rozumie jednoduchým textom, v ktorých sa vyskytujú frekventované výrazy jazyka používaného v každodennom živote alebo zamestnaní. V osobných listoch rozumie opisom udalostí, pocitov a želaní.


Charakteristika textov na čítanie

Žiak rozumie:

- autentickým textom, v rozsahu 250 - 300 slov, napísaným v štandardnom jazyku, ktorých tematické zameranie zodpovedá vymedzeným tematickým okruhom,
- monologickému, dialogickému textu,
- jednoducho formulovaným verejným nápisom, oznamom, upozorneniam a informatívnym textom súvisiacim s každodenným životom (informačná tabuľa, schéma mestskej dopravy, cestovný poriadok, jedálny lístok, návod na použitie, časový harmonogram, účet, prospekt, cestovný lístok, lístok do divadla, na výstavu, plagát, kalendár podujatí, nápisy na obaloch tovarov),
- korešpondencii (pohľadnica, súkromný list),
- literárnym textom
- umeleckým (krátka próza, úryvky z románov),
- jednoduchým populárno-vedeckým textom,

Žiak vie:

- 1) zvoliť stratégiu čítania (orientačné, informatívne, študijné) podľa typu textov a účelu čítania,
- 2) čítať po príprave nahlas a plynulo, so správnou výslovnosťou, prízvukom a intonáciou texty, ktorých obsah, štýl a jazyk sú primerané jazykovej úrovni a skúsenostiam žiaka,
- 3) vyčleniť tému a hlavnú myšlienku textu,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	72 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

- 4) určiť vzťah medzi textom a jeho názvom,
 - 5) logicky správne odpovedať na otázky zamerané na pochopenie prečítaného textu,
 - 6) odhadnúť na základe kontextu význam neznámych výrazov,
 - 7) rozlíšiť v texte podstatné a nepodstatné informácie,
 - 8) zachytiť logickú štruktúru textu,
 - 9) tvoriť jednoduché otázky k prečítanému textu,
 - 10) používať pri práci s textom prekladový slovník a rôzne druhy príručiek,
 - 11) používať techniky aktívneho čítania a spracovávanie informácií, t.j.
- vyhľadávať potrebné informácie v rôznych písomných zdrojoch,
 - jednoducho podať získané informácie ústne alebo písomne,
 - vypracovať jednoduchý konšpekt a osnovu.

Produktívne komunikatívne zručnosti


Ústny prejav

Žiak dokáže komunikovať vo väčšine situácií, ktoré môžu nastať pri cestovaní a pobyte v oblastiach, v ktorých sa hovorí týmto jazykom. Vie sa bez prípravy zapojiť do rozhovorov na témy, ktoré sú mu známe, o ktoré sa osobne zaujíma, alebo ktoré sa týkajú každodenného života (napr. rodina, záľuby, práca, cestovanie, aktuálne udalosti).

Vie jednoduchým spôsobom spájať frázy a tvoriť súvislé vety, aby opísal zážitky, skúsenosti, svoje predstavy a ciele. Vie stručne vysvetliť a zdôvodniť svoje názory a plány, porozprávať jednoduchý príbeh, prerozprávať obsah knihy či dej filmu a opísať svoj postoj k nim a svoje reakcie.

Žiak vie:

- 1) komunikovať
 - adekvátne situácii, zrozumiteľne, logicky a jazykovo správne,
 - na báze pripraveného rečového prejavu i v spontánnom nepripravenom rečovom prejave,
 - oficiálne i súkromne, v bežných životných situáciách,
 - v situáciách týkajúcich sa jeho osobného života,
 - v sociálno-kultúrnych situáciách v rozsahu vymedzených tém,
 - v multikultúrnom dialógu,
- 2) správne reagovať na partnerove repliky,
- 3) začať, udržiavať, prerušiť a ukončiť rozhovor (telefonický rozhovor) na známe témy,
- 4) požiadať partnera o vysvetlenie, zopakovanie, spomalenie prejavu, zjednodušenie formulácií,
- 5) vyjadriť
 - dojmy, pocity vyvolané konkrétnymi situáciami,
 - emocionálny vzťah k niekomu alebo niečomu,
- 6) opísať svoje skúsenosti a zážitky,
- 7) získať a sprostredkovať informácie o minulých, prítomných a budúcich udalostiach,
- 8) porovnávať, hľadať súvislosti a rozdiely,
- 9) predniesť monológ na zadanú alebo zvolenú tému,
- 10) opísať osoby, predmety, miesta, činnosti,
- 11) porozprávať príbeh v rámci vymedzených tém, na základe obrázkov alebo osnovy,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	73 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

- 12) odpovedať na otázky a tvoriť otázky,
- 13) používať prostriedky kompenzačného vyjadrovania (o. i. neverbálnu komunikáciu),
- 14) interpretovať umelecký text.

Písomný prejav

Žiak vie napísať jednoduchý súvislý text na témy z každodenného života, ktoré dobre pozná alebo o ktoré sa osobne zaujíma. Vie napísať osobný list, v ktorom rozpráva o zážitkoch a skúsenostiach a opisuje svoje pocity a dojmy.

Žiak vie:


- 1) písať zrozumiteľne, logicky a jazykovo správne,
 - 2) vyjadrovať sa
- k bežným témam a k témam z okruhu jeho záujmov,
 - k situáciám v rozsahu vymedzených tematických okruhov,
- 3) sformulovať a vyjadriť
- dojmy, pocity, vyvolané konkrétnymi situáciami (napr. knihou, filmom, divadelným predstavením, výstavou, umeleckým, technickým alebo športovým podujatím),
 - emocionálny vzťah k niekomu alebo niečomu,
- 4) opísať svoje skúsenosti a zážitky,
 - 5) získať a sprostredkovať informácie o minulých, prítomných a budúcich udalostiach,
 - 6) zachytiť a spracovať do vhodnej formy písaný text,
- sformulovať a zaznamenať hlavné myšlienky a informácie, - zostaviť jednoduchú osnovu,
 - napísať krátky obsah (napr. knihy, filmu),
- 7) vyplniť bežné úradné tlačivá a formuláre (napr. prihlasovací lístok v hoteli, osobný dotazník, colnú deklaráciu), uviesť osobné údaje,
 - 8) napísať
- krátky odkaz, oznam, správu,
 - pozvanie (súkromné a oficiálne) a odpoveď naň
 - pohľadnicu (pozdrav, blahoželanie, oznámenie, pranie k sviatku),
 - súkromný list a odpoveď naň,
 - úradný list, žiadosť, inzerát a odpoveď na ne,
 - vlastný životopis,
- 10) napísať na zadanú alebo zvolenú tému
- jednoduchý opis osoby,
 - opis predmetu, miesta, činnosti,
- 11) usporiadať svoj písomný prejav, ovládať grafickú úpravu listu, spôsob písania adresy
 - 12) používať prekladové slovníky, gramatické a pravopisné príručky.

Translatologické komunikatívne zručnosti

Žiak vie ústne i písomne

- 1) sprostredkovať informácie v bežných komunikačných situáciách:

- po rusky hovoriacim zahraničným návštevníkom Slovenska,
- po rusky hovoriacim priateľom, príbuzným a pod. počas pobytu v zahraničí,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Školský vzdelávací program KUCHÁR	Platné od:
	OS – KUCH/ 2018		Strana :
			Výtlačok č.:

- 2) voľne po rusky reprodukovať v slovenskom jazyku vypočutý alebo prečítaný text a naopak,
- 3) zhrnúť po rusky hlavné myšlienky oznamu alebo kratšieho prejavu v slovenskom jazyku a naopak,
- 4) preložiť primerane náročný text z ruského jazyka do slovenského a naopak.

Kritériá hodnotenia a klasifikácie

Pri hodnotení a klasifikácii postupujeme podľa Metodického pokynu č. 21/2011, ktorého gestorom je MŠVVaŠ SR. Predmetom hodnotenia a klasifikácie v predmete ruský jazyk (RUJ) je cieľová komunikačná úroveň žiaka v jednotlivých ročníkoch, v súlade s učebnými osnovami a vzdelávacími štandardami.

Hodnotenie a klasifikácia v RUJ sleduje základné všeobecné, sociolingvistické a komunikačné kompetencie, ktoré sa prejavujú vo využívaní základných komunikačných zručností: čítanie, písanie, počúvanie, samostatný ústny prejav a rozhovory.

Pri hodnotení v predmete RUJ sa berú do úvahy tieto aspekty:

- obsahová primeranosť
- plynulosť vyjadrovania
- jazyková správnosť
- štruktúra odpovede

(1) Žiak má dostať za polrok minimálne 3 známky. Po prebratí každej lekcie môžu žiaci písať opakovací test. (Termín písania sa žiakom oznamovať nebude.)

(2) Každá písomná previerka má presne stanovený počet bodov. Body sa prerátavajú na percentá (maximum je 100%)

(3) Známkovanie závisí od validity testu (výber je na vyučujúcom)

(4) Ak sa žiak nezúčastní testovania, môže mu učiteľ určiť náhradný test, resp. náhradnú formu preskúšania v náhradnom termíne. Ak žiak neabsolvuje 60% požadovaného testovania a skúšania, môže vyučujúci určiť komisionálne preskúšanie.

(5) Učiteľ RUJ si samostatne vyberie, či bude žiakom udeľovať „plusové a mínusové“ body, alebo hodnotiť aktivitu známkou. Hodnotenie aktivity žiakov obsahuje aktívnu prácu na hodine napr. reakcia na otázky učiteľa, zapojenie sa do dialógov, formulovanie názorov, argumentácia, kreativita.

(6) Žiak nedostáva známku z aritmetického priemeru známok.

(7) Žiak je hodnotený a klasifikovaný za prácu počas celého klasifikačného obdobia, jeho prospech nemôže zmeniť jedna „opravná odpoveď“ krátko pred uzavretím klasifikácie.


(8) Formy skúšania, využívané v učebnom procese:

INDIVIDUÁLNE: - ústne – písomne


SKUPINOVO: - ústne (situačné hry a dialógy) - písomne (projektové práce, krátke previerky)

HROMADNÉ: - písomne (školské úlohy, testy po lekcii, prebratého učiva, domáce úlohy)


Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Školský vzdelávací program KUCHÁR	Platné od:
	Strana :		75 z 184
	OS – KUCH/ 2018		Výtlačok č.:


Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
1. Ročník		
Písmená a zvuky Písmená ruskej abecedy Výslovnosť jednotlivých hlások Škola, trieda Pomenovanie osôb a predmetov	- výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - posluš inтонаčných konštrukcií	- práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramatizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
Škola Školské prostredie študenta Osobné tvary slovies I. časovanie Osobné tvary slovies II.časovanie Vyjadrenie „volám sa “	- výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - posluš inтонаčných konštrukcií	- práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramatizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
Zoznámene Nadviazanie známostí Určenie príslušnosti Opytovacie zámená Tvary I. pádu privlastňovacích zámen Osobné tvary slovies vedieť, učiť v prítomnom čase	- výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - posluš inтонаčných konštrukcií	- práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramatizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
Farby Určenie farieb I. pád základných čísloviek od 1-100 Radové číslovky od 1 – 20 Určenie dátumu Osobné tvary slovies I. časovania v prít.čase /tancovať/ Osobné tvary slovies II.časovania / mať rád/	- výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - posluš inтонаčných výklad - riadený rozhovor - posluš inтонаčných konštrukcií - konštrukcií	- práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramatizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
Mesiace,dni v týždni Názvy mesiacov, dní v týždni Osobné tvary slovies /chcieť žiť, učiť sa/ v prítomnom čase Predložky „v, na “	- výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - posluš inтонаčných konštrukcií	- práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramatizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
Tradície, zvyky, jedlá, sviatky	- výklad - vysvetľovanie	- práca vo dvojiciach - skupinová práca

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	76 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R


<p>Ročné obdobie, čas Trávenie voľného času Jedlá, stravovanie Tradície a zvyky, sviatky</p>	<ul style="list-style-type: none"> - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - posluš inтонаčných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
<p>Voľný čas</p> <p>Stretnutie s priateľmi Nákupy Tvary minulého a zloženého budúceho času pri nedokonavých slovesách Tvary slovesa „vidieť“, „pozerať sa“ v prítomnom, minulom a jednoduchom budúcom čase 4. pád životných a neživotných podstatných mien a osobných zámen</p>	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - posluš inтонаčných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
<p>Doprava</p> <p>Prostriedky mestskej dopravy Spôsoby trávenia voľného času Slovesá pohybu Opytovacie zámená /kde, odkiaľ/ Predložky s podstatnými menami pre určenie miesta a smeru pohybu</p>	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - posluš inтонаčných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
<p>Zájmy a záľuby</p> <p>Študent, záujmy a záľuby Hlavné mesto Ruska - detské divadlo Tvary minulého a jednoduchého budúceho času dokonavých sloves I. a II.časovania</p>	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - posluš inтонаčných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
<p>Rečové situácie</p> <p>Stretnutie Lúčenie Zoznámenie</p>	<ul style="list-style-type: none"> - riadený rozhovor - posluš inтонаčných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - situačný dialóg - hranie rolí
2.ročník		
<p>Predstavovanie</p> <p>Ako sa voláš ? Rečové situácie</p>	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - posluš inтонаčných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Platné od:
	Strana :		77 z 184
	OS – KUCH/ 2018		Výtlačok č.:


<p>Rodina</p> <p>Meno a priezvisko Zoznámenie, pozdravy Číslovky Telefonický rozhovor</p>	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - poslech intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
<p>Rozprávate po rusky ?</p> <p>Pozvanie na návštevu Vyjadrenie vďačnosti, ospravedlnenia Národy a národnosti</p>	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - poslech intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
<p>Na návšteve</p> <p>Vyjadrenie radosti Neprízvučné o, a Pohyblivý prízvuk slovies Časovanie slovies Číslovky do 1000 Osobné zámená</p>	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - poslech intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
<p>Príbuzenské vzťahy</p> <p>Povolanie Podstatné mená po číslovkách</p>	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - poslech intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
<p>Kultúra a umenie</p> <p>Pozvanie do kina, divadla Voľný čas I. II. časovanie slovies</p>	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - poslech intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
3.ročník		
<p>Letné prázdniny</p> <p>Turistické regióny Rečové situácie Pítomný, minulý a budúci jednoduchý a zložený čas pravidelných slovies</p>	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - poslech intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	<p>Vydanie č.:</p> <p>3</p>
		<p>Platné od:</p> <p>1.9.2018</p>
		<p>Strana :</p> <p>78 z 184</p>
	<p>OS – KUCH/ 2018</p>	<p>Výtlačok č.:</p> <p>1 - R</p>

<p>Predstavitelia ruskej kultúry</p> <p>Vzhľad a povahové črty človeka Predložka „u“ s podstatným menom</p>	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - poslech intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
<p>Vlastníctvo predmetov</p> <p>Vyjadrenie vlastníctva Názvy vlastností osôb a predmetov 1. pád prídavných mien Opytovacie zámená 1. pád prívlastňovacích zámen</p>	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - poslech intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
<p>Povolanie, profesia</p> <p>Povolanie Gratulácia a blahopranie Športové akcie – Olympijské hry Predstavitelia ruskej kultúry 7. pád podstatných mien</p>	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - poslech intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
<p>Veda a technika</p> <p>Ruskí vedci Gramatické tvary opytovacích zámen Kto? Čo? Gramatické tvary podstatných mien Predložky „v, na, z“ označujúce smer</p>	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - poslech intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
<p>Ruskí vedci</p> <p>Názvy činností pomocou trpného rodu sloviess. Formy času prítomného, minulého a budúceho tvaru sloviess a ich zvrtné tvary.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - poslech intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
<p>Literatúra – rozprávky</p> <p>Klasické rozprávky Krásy ruskej prírody Formy rozkazovacieho spôsobu Intonácia oznamovacích, opytovacích a zvolacích viet.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - poslech intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	79 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R


<p>Turistika, cestovanie</p> <p>Zdravý životný štýl Prostriedky MHD Formy prítomného času sloviess pohybu</p>	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - posluš inтонаčných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
<p>Bývanie</p> <p>Byt – jeho priestory a vybavenie Dokonavé a nedokonavé slovesá tvorené pomocou predpôn Predložky označujúce polohu a smer</p>	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - posluš inтонаčných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
<p>Služby obyvateľ'stvu</p> <p>Služby, nakupovanie Časovanie slovesa „dať, čistiť“</p>	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - posluš inтонаčných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
<p>Móda štýl</p> <p>Charakteristika človeka Móda v živote mladých Stupňovanie prísloviess Krátke tvary prídavných mien</p>	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - posluš inтонаčných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
<p>Film. Kino.</p> <p>Kino Film</p>	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - posluš inтонаčných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
<p>Rečové situácie</p> <p>Odmietnutie Poďakovanie, prosba o pomoc, reakcia na zvonenie, klopanie</p>	<ul style="list-style-type: none"> - riadený rozhovor - posluš inтонаčných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	80 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R


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
<p>Písmená a zvuky</p> <p>Písmená ruskej abecedy Výslovnosť jednotlivých hlások Škola, trieda Pomenovanie osôb a predmetov</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977</p> <p>- Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999</p> <p>- Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004</p> <p>- Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>- Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>-Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p> <p>Meotar</p> <p>Magnetofón</p> <p>Premietacie plátno</p> <p>Interaktívna tabuľa</p>	<p>Prezentácie v ppt</p> <p>Obrazový materiál</p> <p>Výukový softvér - Učte sa po rusky</p> <p>Prekladové Slovníky</p> <p>Videonahrávky</p>	<p>Internetové zdroje:</p> <p>www.mail.ru</p> <p>www.land.ru</p> <p>www.mailru.com</p> <p>www.yes.ru</p> <p>www.rbcmail.ru</p> <p>www.rus.lang.com</p>
<p>Škola</p> <p>Školské prostredie študenta Osobné tvary slovies I.časovanie Osobné tvary slovies II.časovanie Vyjadrenie „ volám sa “</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977</p> <p>- Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999</p> <p>- Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004</p> <p>- Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>- Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>-Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E.</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p> <p>Meotar</p> <p>Magnetofón</p> <p>Premietacie plátno</p> <p>Interaktívna tabuľa</p>	<p>Prezentácie v ppt</p> <p>Obrazový materiál</p> <p>Výukový softvér - Učte sa po rusky</p> <p>Prekladové Slovníky</p> <p>Videonahrávky</p>	<p>Internetové zdroje:</p> <p>www.mail.ru</p> <p>www.land.ru</p> <p>www.mailru.com</p> <p>www.yes.ru</p> <p>www.rbcmail.ru</p> <p>www.rus.lang.com</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	81 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R


	Dekanová, Enigma Nitra, 2009			
<p>Zoznámenie Nadviazanie známostí Určenie príslušnosti Opytovacie zámená Tvary I. pádu privlastňovacích zámen Osobné tvary sloviess vedieť, učiť v prítomnom čase</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977 - Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999 - Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004 - Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 - Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 -Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009</p>	<p>Dataprojektor PC Tabuľa Meotar Magnetofón Premietacie plátno Interaktívna tabuľa</p>	<p>Prezentácie v ppt Obrazový materiál Výukový softvér - Učte sa po rusky Prekladové Slovníky Videonahrávky</p>	<p>Internetové zdroje: www.mail.ru www.land.ru www.mailru.com www.yes.ru www.rbcmail.ru</p>
<p>Farby Určenie farieb I. pád základných čísloviek od 1-100 Radové číslovky od 1 – 20 Určenie dátumu Osobné tvary sloviess I. časovania v prít.čase /tancovať/ Osobné tvary sloviess II. časovanie /mať rád/</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977 - Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999 - Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004 - Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 - Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 -Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009</p>	<p>Dataprojektor PC Tabuľa Meotar Magnetofón Premietacie plátno Interaktívna tabuľa</p>	<p>Prezentácie v ppt Obrazový materiál Výukový softvér - Učte sa po rusky Prekladové Slovníky Videonahrávky</p>	<p>Internetové zdroje: www.mail.ru www.land.ru www.mailru.com www.yes.ru www.rbcmail.ru www.rus.lang.com</p>
<p>Mesiace, dni v týždni Názvy mesiacov, dni v týždni Osobné tvary sloviess /chcieť</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977</p>	<p>Dataprojektor</p>	<p>Prezentácie v ppt</p>	<p>Internetové zdroje: www.mail.ru www.land.ru</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	82 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R


<p>žiť, učiť sa/ v prítomnom čase Predložky „,v,na“</p>	<p>- Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999 - Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004 - Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 - Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 -Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009</p>	<p>PC Tabuľa Meotar Magnetofón Premietacie plátno Interaktívna tabuľa</p>	<p>Obrazový materiál Výukový softvér - Učte sa po rusky Prekladové Slovníky Videonahrávky</p>	<p>www.mailru.com www.yes.ru www.rbcmail.ru</p>
<p>Tradičie, zvyky, jedlá, sviatky Ročné obdobie, čas Trávenie voľného času Jedlá, stravovanie Tradičie a zvyky, sviatky</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977 - Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999 - Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004 - Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 - Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 -Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009</p>	<p>Dataprojektor PC Tabuľa Meotar Magnetofón Premietacie plátno Interaktívna tabuľa</p>	<p>Prezentácie v ppt Obrazový materiál Výukový softvér - Učte sa po rusky Prekladové Slovníky Videonahrávky</p>	<p>Internetové zdroje: www.mailru.com www.land.ru www.mailru.com www.yes.ru www.rbcmail.ru www.rus.lang.com</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	83 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R


<p>Voľný čas Stretnutie s priateľmi Nákupy Tvary minulého a zloženého budúceho času pri nedokonavých slovesách Tvary slovesa „vidieť“, pozerat’ sa “v prítomnom, minulom a jednoduchom budúcom čase 4. pád živ. a neživ. podstatných mien a osobných zámen</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977 - Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999 - Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004 - Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 - Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 -Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009</p>	<p>Dataprojektor PC Tabuľa Meotar Magnetofón Premietacie plátno Interaktívna tabuľa</p>	<p>Prezentácie v ppt Obrazový materiál Výukový softvér - Učte sa po rusky Prekladové Slovníky Videonahrávky</p>	<p>Internetové zdroje: www.mail.ru www.land.ru www.mailru.com www.yes.ru www.rbcmail.ru</p>
<p>Doprava Prostriedky mestskej dopravy Spôsoby trávenia voľného času Slovesá pohybu Opytovacie zámená /kde, odkiaľ/ Predložky s podstatnými menami pre určenie miesta a smeru pohybu</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977 - Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999 - Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004 - Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 - Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 -Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009</p>	<p>Dataprojektor PC Tabuľa Meotar Magnetofón Premietacie plátno Interaktívna tabuľa</p>	<p>Prezentácie v ppt Obrazový materiál Výukový softvér - Učte sa po rusky Prekladové Slovníky Videonahrávky</p>	<p>Internetové zdroje: www.mail.ru www.land.ru www.mailru.com www.yes.ru www.rbcmail.ru www.rus.lang.com</p>
<p>Záujmy a záľuby Študent, záujmy a záľuby Hlavné mesto Ruska- detské divadlo</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977 - Učebnica Raduga II,</p>	<p>Dataprojektor PC</p>	<p>Prezentácie v ppt Obrazový</p>	<p>Internetové zdroje: www.mail.ru www.land.ru www.mailru.com</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	84 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:


<p>Tvary minulého a jednoduchého budúceho času dokonavých slovies I. a II. časovania</p>	<p>S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999 - Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004 - Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 - Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 -Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009</p>	<p>Tabuľa Meotar Magnetofón Premietacie plátno Interaktívna tabuľa</p>	<p>materiál Výukový softvér - Učte sa po rusky Prekladové Slovníky Videonahrávky</p>	<p>www.yes.ru www.rbcmail.ru</p>
<p>Rečové situácie Stretnutie Lúčenie Zoznámenie</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977 - Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999 - Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004 - Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 - Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 -Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009</p>	<p>Dataprojektor PC Tabuľa Meotar Magnetofón Premietacie plátno Interaktívna tabuľa</p>	<p>Prezentácie v ppt Obrazový materiál Výukový softvér - Učte sa po rusky Prekladové Slovníky Videonahrávky</p>	<p>Internetové zdroje: www.mail.ru www.land.ru www.mailru.com www.yes.ru www.rbcmail.ru</p>
<p>Predstavovanie Ako sa voláš ? Rečové situácie</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977 - Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999 - Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141,</p>	<p>Dataprojektor PC Tabuľa Meotar</p>	<p>Prezentácie v ppt Obrazový materiál Výukový softvér - Učte sa po rusky</p>	<p>Internetové zdroje: www.mail.ru www.land.ru www.mailru.com www.yes.ru www.rbcmail.ru www.rus.lang.com</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	OS – KUCH/ 2018	Strana :	85 z 184	Výtlačok č.:


	<p>Dubicko, 2004 - Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 - Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 -Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009</p>	<p>Magnetofón</p> <p>Premietacie plátno</p> <p>Interaktívna tabuľa</p>	<p>Prekladové Slovníky</p> <p>Videonahrávky</p>	
<p>Rodina Meno a priezvisko Zoznámenie, pozdravy Číslovky Telefonický rozhovor</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977 - Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999 - Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004 - Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 - Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 -Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p> <p>Meotar</p> <p>Magnetofón</p> <p>Premietacie plátno</p> <p>Interaktívna tabuľa</p>	<p>Prezentácie v ppt</p> <p>Obrazový materiál</p> <p>Výukový softvér - Učte sa po rusky</p> <p>Prekladové Slovníky</p> <p>Videonahrávky</p>	<p>Internetové zdroje: www.mail.ru www.land.ru www.mailru.com www.yes.ru www.rbcmail.ru</p>
<p>Rozprávate po rusky ? Pozvanie na návštevu Vyjadrenie vďačnosti, ospravedlnenia Národy a národnosti</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977 - Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999 - Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004 - Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p> <p>Meotar</p> <p>Magnetofón</p> <p>Premietacie plátno</p>	<p>Prezentácie v ppt</p> <p>Obrazový materiál</p> <p>Výukový softvér - Učte sa po rusky</p> <p>Prekladové Slovníky</p>	<p>Internetové zdroje: www.rus.lang.com www.mail.ru www.land.ru www.mailru.com www.yes.ru www.rbcmail.ru</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	<p>Vydanie č.: 3</p>
		<p>Platné od: 1.9.2018</p>
	<p>OS – KUCH/ 2018</p>	<p>Strana : 86 z 184</p>


	<p>- Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>-Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009</p>	<p>Interaktívna tabuľa</p>	<p>Videonahrávky</p>	
<p>Na návšteve Vyjadrenie radosti Neprízvučné o, a Pohyblivý prízvuk slovies Časovanie slovies Číslovky do 1000 Osobné zámená</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977</p> <p>- Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999</p> <p>- Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004</p> <p>- Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>- Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>-Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p> <p>Meotar</p> <p>Magnetofón</p> <p>Premietacie plátno</p> <p>Interaktívna tabuľa</p>	<p>Prezentácie v ppt</p> <p>Obrazový materiál</p> <p>Výukový softvér - Učte sa po rusky</p> <p>Prekladové Slovníky</p> <p>Videonahrávky</p>	<p>Internetové zdroje: www.mail.ru www.land.ru www.mailru.com www.yes.ru www.rbcmail.ru www.rus.lang.com</p>
<p>Príbuzenské vzťahy Povolanie Podstatné mená po číslovkách</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977</p> <p>- Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999</p> <p>- Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004</p> <p>- Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>- Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p> <p>Meotar</p> <p>Magnetofón</p> <p>Premietacie plátno</p> <p>Interaktívna tabuľa</p>	<p>Prezentácie v ppt</p> <p>Obrazový materiál</p> <p>Výukový softvér - Učte sa po rusky</p> <p>Prekladové Slovníky</p> <p>Videonahrávky</p>	<p>Internetové zdroje: www.mail.ru www.land.ru www.mailru.com www.yes.ru www.rbcmail.ru www.rus.lang.com</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>OS – KUCH/ 2018</p>	Strana :	87 z 184
		Výtlačok č.:	1 - R


	-Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009			
<p>Kultúra a umenie</p> <p>Pozvanie do kina, divadla Voľný čas I. II. časovanie sloviac</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977</p> <p>- Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999</p> <p>- Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004</p> <p>- Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>- Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>-Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p> <p>Meotar</p> <p>Magnetofón</p> <p>Premietacie plátno</p> <p>Interaktívna tabuľa</p>	<p>Prezentácie v ppt</p> <p>Obrazový materiál</p> <p>Výukový softvér - Učte sa po rusky</p> <p>Prekladové Slovníky</p> <p>Videonahrávky</p>	<p>Internetové zdroje:</p> <p>www.mail.ru</p> <p>www.land.ru</p> <p>www.mailru.com</p> <p>www.yes.ru</p> <p>www.rbcmail.ru</p> <p>www.rus.lang.com</p>
<p>Letné prázdniny</p> <p>Turistické regióny Rečové situácie Pítomný, minulý a budúci jednoduchý a zložený čas pravidelných sloviac</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977</p> <p>- Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999</p> <p>- Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004</p> <p>- Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>- Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>-Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p> <p>Meotar</p> <p>Magnetofón</p> <p>Premietacie plátno</p> <p>Interaktívna tabuľa</p>	<p>Prezentácie v ppt</p> <p>Obrazový materiál</p> <p>Výukový softvér - Učte sa po rusky</p> <p>Prekladové Slovníky</p> <p>Videonahrávky</p>	<p>Internetové zdroje:</p> <p>www.mail.ru</p> <p>www.land.ru</p> <p>www.mailru.com</p> <p>www.yes.ru</p> <p>www.rbcmail.ru</p> <p>www.rus.lang.com</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	88 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R


<p>Predstavitelia ruskej kultúry</p> <p>Vzhľad a povahové črty človeka Predložka „u“ s podstatným menom</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977 - Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999 - Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004 - Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 - Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 -Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009</p>	<p>Dataprojektor PC Tabuľa Meotar Magnetofón Premietacie plátno Interaktívna tabuľa</p>	<p>Prezentácie v ppt Obrazový materiál Výukový softvér - Učte sa po rusky Prekladové Slovníky Videonahrávky</p>	<p>Internetové zdroje: www.mail.ru www.land.ru www.mailru.com www.yes.ru www.rbcmail.ru</p>
<p>Vlastníctvo predmetov Vyjadrenie vlastníctva Názvy vlastností osôb a predmetov 1. pád prídavných mien Opytovacie zámená 1. pád privlastňovacích zámen</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977 - Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999 - Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004 - Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 - Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 -Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009</p>	<p>Dataprojektor PC Tabuľa Meotar Magnetofón Premietacie plátno Interaktívna tabuľa</p>	<p>Prezentácie v ppt Obrazový materiál Výukový softvér - Učte sa po rusky Prekladové Slovníky Videonahrávky</p>	<p>Internetové zdroje: www.rus.lang.com www.mail.ru www.land.ru www.mailru.com www.yes.ru www.rbcmail.ru</p>
<p>Povolanie, profesia Povolanie Gratulácia a blahopranie Športové akcie – Olympijské hry</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977 - Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus</p>	<p>Dataprojektor PC</p>	<p>Prezentácie v ppt Obrazový materiál</p>	<p>Internetové zdroje: www.mail.ru www.land.ru www.mailru.com www.yes.ru</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	89 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R


<p>Predstavitelia ruskej kultúry</p> <p>7. pád podstatných mien</p>	<p>Bratislava, 1999</p> <p>- Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004</p> <p>- Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>- Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>-Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009</p>	<p>Tabuľa</p> <p>Meotar</p> <p>Magnetofón</p> <p>Premietacie plátno</p> <p>Interaktívna tabuľa</p>	<p>Výukový softvér - Učte sa po rusky</p> <p>Prekladové Slovníky</p> <p>Videonahrávky</p>	<p>www.rbcmail.ru</p> <p>www.rus.lang.com</p>
<p>Veda a technika</p> <p>Ruskí vedci</p> <p>Gramatické tvary opytovacích zámen</p> <p>Kto? Čo?</p> <p>Gramatické tvary podstatných mien</p> <p>Predložky „v, na, z“ označujúce smer</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977</p> <p>- Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999</p> <p>- Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004</p> <p>- Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>- Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>-Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p> <p>Meotar</p> <p>Magnetofón</p> <p>Premietacie plátno</p> <p>Interaktívna tabuľa</p>	<p>Prezentácie v ppt</p> <p>Obrazový materiál</p> <p>Výukový softvér - Učte sa po rusky</p> <p>Prekladové Slovníky</p> <p>Videonahrávky</p>	<p>Internetové zdroje:</p> <p>www.rus.lang.com</p> <p>www.mail.ru</p> <p>www.land.ru</p> <p>www.mailru.com</p> <p>www.yes.ru</p> <p>www.rbcmail.ru</p>
<p>Ruskí vedci</p> <p>Názvy činností pomocou trpného rodu sloviess.</p> <p>Formy času prítomného, minulého a budúceho tvaru sloviess a ich zvrtné tvary.</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977</p> <p>- Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999</p> <p>- Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p> <p>Meotar</p> <p>Magnetofón</p>	<p>Prezentácie v ppt</p> <p>Obrazový materiál</p> <p>Výukový softvér - Učte sa po rusky</p>	<p>Internetové zdroje:</p> <p>www.rus.lang.com</p> <p>www.mail.ru</p> <p>www.land.ru</p> <p>www.mailru.com</p> <p>www.yes.ru</p> <p>www.rbcmail.ru</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	90 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R


	<p>- Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>- Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>-Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009</p>	<p>Premietacie plátno</p> <p>Interaktívna tabuľa</p>	<p>Prekladové Slovníky</p> <p>Videonahrávky</p>	
<p>Literatúra – rozprávky</p> <p>Klasické rozprávky Krásy ruskej prírody Formy rozkazovacieho spôsobu Intonácia oznamovacích, opytovacích a zvolacích viet.</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977</p> <p>- Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999</p> <p>- Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004</p> <p>- Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>- Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>-Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p> <p>Meotar</p> <p>Magnetofón</p> <p>Premietacie plátno</p> <p>Interaktívna tabuľa</p>	<p>Prezentácie v ppt</p> <p>Obrazový materiál</p> <p>Výukový softvér - Učte sa po rusky</p> <p>Prekladové Slovníky</p> <p>Videonahrávky</p>	<p>Internetové zdroje: www.mail.ru www.land.ru www.mailru.com www.yes.ru www.rbcmail.ru</p>
<p>Turistika, cestovanie</p> <p>Zdravý životný štýl Prostriedky MHD Formy prítomného času sloviess pohybu</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977</p> <p>- Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999</p> <p>- Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004</p> <p>- Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>- Ruština - Otázky</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p> <p>Meotar</p> <p>Magnetofón</p> <p>Premietacie plátno</p> <p>Interaktívna</p>	<p>Prezentácie v ppt</p> <p>Obrazový materiál</p> <p>Výukový softvér - Učte sa po rusky</p> <p>Prekladové Slovníky</p> <p>Videonahrávky</p>	<p>Internetové zdroje: www.mail.ru www.land.ru www.mailru.com www.yes.ru www.rbcmail.ru www.rus.lang.com</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>OS – KUCH/ 2018</p>	Strana :	91 z 184
		Výtlačok č.:	1 - R

	<p>a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 -Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009</p>	<p>tabuľa</p>		
<p>Bývanie</p> <p>Byt – jeho priestory a vybavenie Dokonavé a nedokonavé slovesá tvorené pomocou predpôn Predložky označujúce polohu a smer</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977 - Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999 - Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004 - Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 - Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 -Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p> <p>Meotar</p> <p>Magnetofón</p> <p>Premietacie plátno</p> <p>Interaktívna tabuľa</p>	<p>Prezentácie v ppt</p> <p>Obrazový materiál</p> <p>Výukový softvér - Učte sa po rusky</p> <p>Prekladové Slovníky</p> <p>Videonahrávky</p>	<p>Internetové zdroje: www.mail.ru www.land.ru www.mailru.com www.yes.ru www.rbcmail.ru</p>
<p>Služby obyvateľstvu</p> <p>Služby, nakupovanie Časovanie slovesa „dať, čistiť“</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977 - Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999 - Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004 - Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 - Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 -Da, Ruština učebnica</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p> <p>Meotar</p> <p>Magnetofón</p> <p>Premietacie plátno</p> <p>Interaktívna tabuľa</p>	<p>Prezentácie v ppt</p> <p>Obrazový materiál</p> <p>Výukový softvér - Učte sa po rusky</p> <p>Prekladové Slovníky</p> <p>Videonahrávky</p>	<p>Internetové zdroje: www.rus.lang.com www.mail.ru www.land.ru www.mailru.com www.yes.ru www.rbcmail.ru</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	92 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

	a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009			
<p>Móda štýl</p> <p>Charakteristika človeka Móda v živote mladých Stupňovanie prísloviak Krátke tvary prídavných mien.</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977</p> <p>- Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999</p> <p>- Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004</p> <p>- Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>- Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>-Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p> <p>Meotar</p> <p>Magnetofón</p> <p>Premietacie plátno</p> <p>Interaktívna tabuľa</p>	<p>Prezentácie v ppt</p> <p>Obrazový materiál</p> <p>Výukový softvér - Učte sa po rusky</p> <p>Prekladové Slovníky</p> <p>Videonahrávky</p>	<p>Internetové zdroje:</p> <p>www.mail.ru</p> <p>www.land.ru</p> <p>www.mailru.com</p> <p>www.yes.ru</p> <p>www.rbcmail.ru</p>
<p>Film. Kino.</p> <p>Kino. Film.</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977</p> <p>- Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999</p> <p>- Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004</p> <p>- Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>- Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>-Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p> <p>Meotar</p> <p>Magnetofón</p> <p>Premietacie plátno</p> <p>Interaktívna tabuľa</p>	<p>Prezentácie v ppt</p> <p>Obrazový materiál</p> <p>Výukový softvér - Učte sa po rusky</p> <p>Prekladové Slovníky</p> <p>Videonahrávky</p>	<p>Internetové zdroje:</p> <p>www.rus.lang.com</p> <p>www.mail.ru</p> <p>www.land.ru</p> <p>www.mailru.com</p> <p>www.yes.ru</p> <p>www.rbcmail.ru</p>
<p>Rečové situácie</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus</p>	<p>Dataprojektor</p>	<p>Prezentácie</p>	<p>Internetové zdroje:</p> <p>www.mail.ru</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	93 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

<p>Odmietnutie Poďakovanie, prosba o pomoc, reakcia na zvonenie, klopanie</p>	<p>Bratislava, 1977 - Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999 - Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004 - Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 - Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 -Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009</p>	<p>PC Tabuľa Meotar Magnetofón Premietacie plátно Interaktívna tabuľa</p>	<p>v ppt Obrazový materiál Výukový softvér - Učte sa po rusky Prekladové Slovníky Videonahrávky</p>	<p>www.land.ru www.mailru.com www.yes.ru www.rbcmail.ru www.rus.lang.com www. O Russkom po rusky</p>
---	--	---	---	--

10.1.5 OBČIANSKA NÁUKA


Názov predmetu	občianska náuka
Časový rozsah výučby	v 1. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 35 hodín
Ročník	prvý
Kód a názov študijného odboru	6445 H kuchár
Vyučovacia jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II. Na vytvorenie predmetu občianska náuka sme integrovali základné tematické celky: Sociálne vzťahy v spoločnosti, Človek – občan, Ľudské práva a základné slobody, Ochrana spoločenských hodnôt a slobôd, Filozofia a jej atribúty, Dejinnofilozofický exkurz, Religionistika. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠkVP vyčlenil 1 hodinu týždenne v prvom a druhom ročníku v súlade s učebným plánom.

Predmet občianska náuka rozvíja občianske a právne vedomie žiakov, posilňuje zmysel jednotlivcov pre osobnú i občiansku zodpovednosť a motivuje žiakov k aktívnej účasti na živote demokratickej spoločnosti. Oboznamuje so základným kategoriálno-pojmovým aparátom filozofie, prezentuje filozofiu a jej dejiny ako určité laboratórium ľudského myslenia.

Tento predmet je koncipovaný tak, aby svojim obsahom pomáhal žiakovi orientovať sa v sociálnej realite a ich začleňovaní do rôznych spoločenských vzťahov a väzieb. Otvára cestu k realistickému sebaopoznávaniu a poznávaniu osobností druhých ľudí a k pochopeniu vlastného konania i konania druhých ľudí v kontexte rôznych životných situácií. Oboznamuje

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Platné od:
	OS – KUCH/ 2018		Strana :
			Výtlačok č.:

žiacov 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.

Ciele predmetu

Žiaci:

- zorientujú sa v spoločenských, politických a právnych faktoch, tvoriacich rámec každodenného života,
- uvedomia si práva a povinnosti občana Slovenskej republiky,
- oboznámia sa s ľudskými právami a slobodami a ich ochranou,
- rešpektujú základné princípy demokracie a tolerancie,
- uplatnia vhodné komunikačné prostriedky k vyjadrovaniu vlastných myšlienok, citov, názorov a postojov, k obhajovaniu vlastných postojov a k primeranému obhajovaniu svojich práv,
- nadobudnú rešpekt ku kultúrnym, náboženským a iným odlišnostiam ľudí a spoločenstiev,
- zvládnu základný kategoriálno-pojmový aparát filozofie,
- prezentujú filozofiu a jej dejiny ako určité laboratórium ľudského myslenia a výkony jednotlivých filozofov ako inšpirujúcu ukážku toho, ako sa ľudské myslenie rodilo, v čase menilo a precizovalo v strete s inými myšlienkovými platformami,
- rešpektujú a uplatňujú mravné princípy a pravidlá spoločenského spolunažívania a prebratie zodpovednosti za vlastné názory, správanie sa a dôsledky konania.

V obsahu tematických celkov je vymedzené základné učivo – pojmy, definície, zákony, vzťahy a metódy vyučovania.

Predmet sa významnou mierou podieľa na mravnom, občianskom a intelektuálnom rozvoji študentov, posilňuje ich všeobecné vzdelanie a prispieva k ich príprave na život. Študenti štúdiom tohto predmetu získavajú prehľad o štruktúre vybraných spoločenskovedných disciplín rozvíjajú svoje schopnosti formulovať a klásť otázky v príslušných vedných disciplínach a v oblastiach spoločenského života, posudzovať ich rôzne riešenie, rozvíjať tolerantnú výmenu názorov, vytvárajú si vlastné názory na základné otázky a postoje k nim.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:


Vo vyučovacom predmete náuka o spoločnosti 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.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Platné od:
	OS – KUCH/ 2018		Strana :
			Výtlačok č.:

Schopnosti riešiť problémy

- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri danom 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 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,
- uvedomiť si a orientovať sa v problematike nerovnomerného hospodárskeho rozvoja, etnických, rasových a náboženských konfliktov, terorizmu a navrhovať cesty na ich odstránenia,
- chápať pojmy spravodlivosť, ľudské práva a zodpovednosť, aplikovať ich v globálnom kontexte,
- tvorivo riskovať, primerane kritizovať, jasne sa stavať k riešeniu problémov,
- rýchle sa rozhodovať, byť dôsledný, inšpirovať druhých pri vyhľadávaní podnetov, iniciatív a vytváraní možností.

Všeobecné kompetencie


- **Osobný rozvoj** – aktívna ochota vzdelávať sa
- **Tímová práca** – porozumenie a práca v dynamike tímu, rozpoznanie a rešpektovanie ľudskej rozdielnosti, individuálnosti a perspektívy, zdieľanie nových informácií, znalostí a poznatkov so svojimi kolegami

Schopnosti riešiť problémy

- rozpoznať problémy v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,
- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich vzdelávaní,
- 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 ich odborného vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	96 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

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


Hodnotenie žiakov

Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia

VZDELÁVACÍ ŠTANDARD

Žiaci po absolvovaní daného študijného odboru

Výkonový štandard	Obsahový štandard – pojmy	Tematický celok
<ul style="list-style-type: none"> vysvetlia význam občianstva pre človeka rozlíšia občianske práva a občianske povinnosti <ul style="list-style-type: none"> analyzujú na vybraných príkladoch z histórie a súčasnosti mechanizmus fungovania štátu charakterizujú podstatu demokracie porovnajú na vybraných príkladoch demokratické a nedemokratické formy riadenia spoločnosti vysvetlia funkciu ústavy v štáte a oblasti, ktoré upravuje objasnia príčiny rozdelenia štátnej moci v SR na tri nezávislé zložky porovnajú funkcie a úlohy orgánov štátnej moci SR vedú príklady, ako môže občan ovplyvňovať spoločenské dianie v obci a v štáte ovládajú praktickú občiansku komunikáciu v styku s úradmi charakterizujú podstatu komunálnych, parlamentných a prezidentských volieb <ul style="list-style-type: none"> správajú sa zodpovedne - v zmysle hesla „Neznalosť zákona neospravedľuje“ 	<ul style="list-style-type: none"> občianska spoločnosť princípy demokratického riadenia spoločnosti právny štát občianske práva a občianske povinnosti Ústava Slovenskej republiky participácia občana na chode spoločnosti verejná správa samospráva volebný systém v SR 	Človek - občan
<ul style="list-style-type: none"> rozlíšia ľudské práva a občianske práva vysvetlia poslanie jednotlivých generácií ľudských práv dokážu pracovať s textami jednotlivých dokumentov o ľudských právach obhájajú svoje práva a rešpektujú ľudské práva druhých ľudí 	<ul style="list-style-type: none"> ľudské a občianske práva a slobody generácie ľudských práv podstata a zmysel ľudských práv a slobôd vývoj úpravy ľudských práv a slobôd Všeobecná deklarácia ľudských práv Dohovor o právach dieťaťa analýza ľudských práv oprávnenia a 	Ľudské práva a slobody

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	OS – KUCH/ 2018	Strana :	97 z 184	Výtlačok č.:

<ul style="list-style-type: none"> • charakterizujú orgány ochrany práv a slobôd v SR • charakterizujú prostriedky na ochranu ľudských práv a slobôd v Európe a vo svete • v prípade porušenia práv spotrebiteľa ovládajú praktické postupy na znovunadobudnutie tohto práva 	<p>povinnosti jednotlivcov</p> <ul style="list-style-type: none"> • orgány ochrany práv a slobôd v SR – polícia, advokácia, súdy, notárstvo, mediácia • prostriedky ochrany práv a slobôd v Európe a vo svete – OSN, RE, Európsky súd pre ľudské práva • práva slúžiace na ochranu spotrebiteľa 	<p>Ochrana spoločenských hodnôt a slobôd</p>
---	--	--

Stratégia vyučovania:


Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
<p>1.ročník Človek - občan</p>	<p>Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Situačné hry</p>	<p>Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s učebnicou Práca s IKT</p>
<p>Ľudské práva a základné slobody</p>	<p>Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Situačné hry</p>	<p>Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s učebnicou Práca s IKT</p>
<p>Ochrana spoločenských hodnôt a slobôd</p>	<p>Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Situačné hry</p>	<p>Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s učebnicou Práca s IKT</p>

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
<p>1. ročník Človek - občan</p>	<p>Tóth R.: Základy politológie, SPN Bratislava 1994 DROZDÍKOVÁ, A.: Občianska náuka pre 7. ročník základnej školy a 2. ročník gymnázia s osemročným štúdiom. Bratislava: Slovenské pedagogické nakladateľstvo, 2012. ĎURAJKOVÁ, D. -</p>	<p>Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa</p>	<p>Časopisy</p>	<p>Internet</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	98 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

	DROZDÍKOVÁ, A.: Občianska náuka pre 8. ročník základnej školy a 3. ročník gymnázia s osemročným štúdiom. Bratislava: Slovenské pedagogické nakladateľstvo, 2012			
Ludské práva a základné slobody	Krsková A, Krátka D.: Základy práva a ochrana spotrebiteľa, SPN Bratislava 2003 DROZDÍKOVÁ, A.: Občianska náuka pre 7. ročník základnej školy a 2. ročník gymnázia s osemročným štúdiom. Bratislava: Slovenské pedagogické nakladateľstvo, 2012. ĐURAJKOVÁ, D. - DROZDÍKOVÁ, A.: Občianska náuka pre 8. ročník základnej školy a 3. ročník gymnázia s osemročným štúdiom. Bratislava: Slovenské pedagogické nakladateľstvo, 2012	Videotechnika Dataprojektor Tabuľa PC Interaktívna tabuľa	Noviny	Knižnica Internet
Ochrana spoločenských hodnôt a slobôd	Krsková A, Krátka D.: Základy práva a ochrana spotrebiteľa, SPN Bratislava DROZDÍKOVÁ, A.: Občianska náuka pre 7. ročník základnej školy a 2. ročník gymnázia s osemročným štúdiom. Bratislava: Slovenské pedagogické nakladateľstvo, 2012. ĐURAJKOVÁ, D. - DROZDÍKOVÁ, A.: Občianska náuka pre 8. ročník základnej školy a 3. ročník gymnázia s osemročným štúdiom. Bratislava: Slovenské pedagogické nakladateľstvo, 2012	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	Časopisy	Internet


10.1.6 ETICKÁ VÝCHOVÁ

Názov predmetu	etická výchova
Časový rozsah výučby	v 1. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 35 hodín
Ročník	Prvý
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Vyučovací jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Človek, hodnoty a spoločnosť“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II. Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu „Etická výchova“. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠkVP vyčlenil 1 hodinu týždenne v prvom ročníku štúdia.

Cieľom predmetu etická výchova je vychovávať osobnosť s vlastnou identitou a hodnotovou orientáciou, v ktorej významné miesto zaujíma prosociálne správanie. Pri plnení tohto cieľa sa

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	OS – KUCH/ 2018	Strana :	99 z 184	Výtlačok č.:

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. 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).

Ciele predmetu


V rámci tohto predmetu žiaci:

Žiaci:

- nadobudnú komunikačné spôsobilosti ako sú prezentácia vlastných názorov, vedenie dialógu, diskusia, kultivované vyjadrovanie citov potrebné na vzájomné spolužitie,
- 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.

VZDELÁVACÍ ŠTANDARD

Výkonový štandard	Obsahový štandard	Tematický celok
<ul style="list-style-type: none"> •dokážu začať, rozvíjať a ukončiť rozhovor v súlade so zásadami spoločenskej komunikácie •vyjadrujú kultivovane svoje city 	<ul style="list-style-type: none"> •dialóg, diskusia, empatia v komunikácii •rozhovor, pravidlá vedenia rozhovoru •city a pocity, spôsob vyjadrenia citov 	Komunikácia
<ul style="list-style-type: none"> •aplikujú základné komunikačné spôsobilosti vo vlastnej rodine •participujú pozitívne na živote rodiny 	<ul style="list-style-type: none"> •rodinné pravidlá, spoločný priestor, intimita •odpúšťanie, empatia, zdieľanie a blízkosť •pomoc, špecifiká členov rodiny –otec, matka, súrodenec, starý rodič, širšia rodina •funkcie rodiny, komunikácia v rodine •rodinné dedičstvo, zvyky, kultúra, jedinečnosť 	Dobré vzťahy v rodine
<ul style="list-style-type: none"> •preukazujú sebaúctu v bežných situáciách •vysvetlia dôvody rešpektu voči ľudskej osobe 	<ul style="list-style-type: none"> •sebaúcta, sebaovládanie rešpekt voči iným •princíp jedinečnosti, neopakovateľnosti a nenahraditeľnosti ĽO •akceptácia ľudí s rozdielnosťou vo svetonázore, 	Dôstojnosť ľudskej osoby

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	100 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

	sexuálnej orientácii, zvykoch, kultúre	
<ul style="list-style-type: none"> •vymenujú zásady etiky sexuálneho života •vysvetlia tri metódy regulácie počatia •rozpoznajú príčiny a dôsledky pohlavných chorôb •hovorí úctivo o otázkach sexuality •prejavujú rozvahu pri nadväzovaní intímnych vzťahov 	<ul style="list-style-type: none"> •počatie života, prenatálny život, embryo •fyziologická a emocionálna prítlačivosť opačných pohlaví •predčasný sex •etika sexuálneho života •promiskuita, pohlavné choroby, AIDS •regulácia počatia, metódy antikoncepcie, prirodzené metódy regulácie počatia 	Etika sexuálneho života
<ul style="list-style-type: none"> •vedú príklad zásad v etickom kódexe zamestnanca •rešpektujú pravidlá „fair play“ pri spoločnej práci v škole •vyriešia jednoduchú etickú dilemu vo vzťahu k zákazníkovi (odberateľovi práce) 	<ul style="list-style-type: none"> •profesijná etika, zodpovednosť, šetrnosť, ochota, úcta, vytrvalosť, trpezlivosť, lojalita •etický kódex zamestnanca 	Etika práce

Predmet etická výchova svojím obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehľbuje ho. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov. Učivo vyučovacieho predmetu sa skladá z týchto hlavných častí: komunikácia, dobré vzťahy v rodine, dôstojnosť ľudskej osoby, etika sexuálneho a etika práce.


Predmet etická výchova je medzipredmetovo previazaný s predmetmi: občianska náuka, potravinová a výživa, slovenský jazyk a literatúra.

Na rozdiel od nich sa sústreďuje na etický aspekt učiva. Napríklad využíva úryvky z literárnych diel, ale so zameraním na senzibilizáciu pre etické problémy a vyzdvihnutím pozitívnych vzorov správania. To isté možno povedať o občianskej náuke, ktorá obsahuje učivo religionistiky. Etická výchova rozvíja mladého človeka v kontexte štruktúrovania cieľavedomej prípravy na rodinný, občiansky, profesiový a kultúrny život poskytovaním uceleného psychologicky zdôvodneného programu.

Etická výchova vychováva k mravnej zrelosti pomocou metód, ktoré napomáhajú prežitie a pochopenie hodnôt najmä vnímaním situácií, prírody, seba a druhých (senzibilizácia), uľahčuje porozumenie a interiorizáciu súvisiacich hodnôt a noriem (hodnotová reflexia), umožňujú nácvik odpovedajúceho správania (nácvik v podmienkach triedy), vedú k uplatneniu skúseností, osvojených v škole v každodennom živote. Etická výchova používa aktívne zážitkové metódy. Štýl výchovy je charakterizovaný najmä znakmi, ako sú bezpodmienečné prijatie každého žiaka, pozitívne očakávania (atribúcia), indukčná disciplína; zdôrazňovanie prosociálnych hodnôt, ako sú spolupráca a pomoc.

Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie *komunikatívne a sociálne – interakčné spôsobilosti, interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti, schopnosť riešiť problémy, spôsobilosť využívať informačné technológie, spôsobilosť byť demokratickým občanom.*

Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Nakoľko predmet etická výchova sa nehodnotí známku, žiaci budú hodnotení slovne počas hodiny i na konci hodiny. Výučba predmetu bude prebiehať v bežnej triede.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	101 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

1.ročník


Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Komunikácia	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Dobré vzťahy v rodine	Informačnoreceptívna - výklad	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov
Dôstojnosť ľudskej osoby	Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Individuálna a skupinová práca žiakov
Etika sexuálneho života	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Etika práce	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov

Učebné zdroje

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

1.ročník

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Komunikácia	Okruhlicová A, Zelina M. Základy psychológie pre stredné školy LITERA. Bratislava 1997	Dataprojektor PC Notebook Tablety	Kniha Obrazy	Knižnica Internet
Dobré vzťahy v rodine	Miedzgová J. Základy etiky.SPN.Bratislava 1994	Dataprojektor PC Notebook Tablety	Kniha	Internet
Dôstojnosť ľudskej osoby	Okruhlicová A, Zelina M. Základy psychológie pre stredné školy LITERA. Bratislava 1997	Dataprojektor PC Notebook Tablety	Kniha	Knižnica
Etika sexuálneho života	Miedzgová J. Základy etiky.SPN.Bratislava 1994	Dataprojektor PC Notebook Tablety	Učebnica	Knižnica Internet
Etika práce	v Miedzgová J. Základy etiky.SPN.Bratislava 1994	Dataprojektor PC Notebook Tablety	Učebnica	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	102 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

10.1.7 FYZIKA

Názov predmetu	Fyzika
Časový rozsah výučby	v 1. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 35 hodín
Ročník	prvý
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Vyučovací jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II. Na vytvorenie predmetu sú integrované obsahové štandardy „Mechanika“, „Energia okolo nás“, „Elektromagnetické žiarenie a fyzika mikrosвета“. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠVP vyčlenil 1 hodinu týždenne. Predmet svojím obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehĺbuje ho. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov.

Základnou charakteristikou predmetu je hľadanie zákonitých súvislostí medzi pozorovanými vlastnosťami prírodných objektov a javov, ktoré nás obklopujú v každodennom živote. Prírodovedné poznatky sú neoddeliteľnou a nezastupiteľnou súčasťou kultúry ľudstva. V procese vzdelávania sa má žiakom sprostredkovať poznanie, že neexistujú bariéry medzi jednotlivými úrovňami organizácie prírody a odhaľovanie jej zákonitostí je možné len prostredníctvom koordinovanej spolupráce všetkých prírodovedných odborov s využitím prostriedkov IKT.


Žiaci si na aktivitách budú osvojovať vybrané (najčastejšie experimentálne) formy skúmania fyzikálnych javov. Každý žiak dostane základy, ktoré z neho spravia prírodovedne gramotného jedinca tak, aby vedel robiť prírodovedné úsudky a vedel využiť získané vedomosti na efektívne riešenie problémov. Žiaci získajú informácie o tom, ako súvisí rozvoj prírodných vied s rozvojom techniky, technológií a so spôsobom života spoločnosti.

Výučba fyziky v rámci prírodovedného vzdelávania má u žiakov prehĺbiť aj hodnotové a morálne aspekty výchovy, ku ktorým patria predovšetkým objektivita a pravdivosť poznania. To bude možné dosiahnuť slobodnou komunikáciou a nezávislou kontrolou spôsobu získavania dát alebo overovania hypotéz.

Žiaci prostredníctvom fyzikálneho vzdelávania získajú vedomosti na pochopenie vedeckých ideí a postupov potrebných pre osobné rozhodnutia, na účasť v občianskych a kultúrnych záležitostiach. Získajú schopnosť zmysluplne sa stavať k lokálnym a globálnym záležitostiam ako zdravie, životné prostredie, nová technika, odpady a podobne.

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu fyzika patria aj fyzikálne experimenty a laboratórne cvičenia, pre ktoré má škola vytvorené dobré materiálno-technické vybavenie. Hodnotenie žiakov je založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Klasifikácia vychádza z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu. Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia. Výučba prebieha v bežnej triede.

Ciele predmetu

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	103 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

Základným cieľom predmetu je poskytnúť žiakom vedomosti a zručnosti potrebné na správne pochopenie a vysvetlenie prírodovedných javov v okolitom reálnom svete.

Vyučovanie smeruje k tomu, aby žiaci:

- rozvíjali svoje schopnosti myslieť koncepčne, kreatívne, kriticky,
- chápali, ako rôzne prírodovedné disciplíny vzájomne súvisia a ako súvisia s inými predmetmi,
- komunikovali myšlienky, pozorovania, argumenty, praktické skúsenosti použitím grafov a tabuliek,
- demonštrovali poznatky a pochopenie vybraných vedeckých faktov, definícií, zákonov, teórií, modelov a systému jednotiek SI,
- vyslovili problém vo forme otázky, ktorá môže byť zodpovedaná experimentom,
- formulovali hypotézy,
- plánovali vhodný experiment,
- vyhodnotili celkový experiment včítane použitých postupov,
- organizovali, prezentovali a vyhodnocovali dáta rôznymi spôsobmi,
- používali vhodné nástroje a techniku na zber dát,
- vedeli robiť racionálne a nezávislé rozhodnutia.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

Učebný odbor majú možnosť študovať žiaci so špeciálno-výchovno vzdelávacími potrebami. Títo žiaci sú zaradení do bežných tried spolu so svojimi zdravými spolužiakmi. Vzdelávajú sa za pomoci odborných učiteľov priamo v triede alebo individuálne podľa potreby.


Vyučovanie predmetu fyzika je prispôbené nielen zdravým žiakom, kde učiteľ pracuje podľa bežných učebných osnov, metódami a formami pre bežnú školu, ale aj špeciálnymi formami a metódami pre žiakov so špeciálno-výchovno vzdelávacími potrebami. Využíva veľa názorného materiálu pri objasňovaní nového učiva a nových pojmov. Práca na hodine je náročnejšia ako v bežnej triede, kde nie sú zaradení títo žiaci, ale v triedach sa pracuje kreatívnejšie, využívajú sa nové formy a metódy práce na vyučovacích hodinách. Samozrejme pedagóg sa neustále oboznamuje s novými metódami práce s takýmito deťmi, zúčastňuje sa prednášok a školení, obohacuje svoje vedomosti o nové poznatky práce s takýmto druhom postihnutia.

Vypracúvajú im individuálno-vzdelávacie plány v danom predmete, aby im tým umožnili získať vedomosti a zručnosti k zvládnutiu úplného stredoškolského vzdelania z fyziky. Je to práca veľmi náročná, ale vedenie školy a pedagógovia sa rozhodli, že umožnia získať vzdelanie pre týchto žiakov a nielen to, ale pomôžu deťom a ich rodičom v sociálnej integrácie medzi intaktnú populáciu a hlavne deti budú vyrastať v rodinnom prostredí so svojimi rodičmi, súrodencami a celou svojou rodinou.

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

- finančnú gramotnosť žiakov v súlade s národným štandardom (Národný štandard finančnej gramotnosti schválilo Ministerstvo školstva Slovenskej republiky dňa 19. marca 2009 pod číslom CD-2009-22702/9699-1:913), rozširovať vedomosti žiakov o osobných financiách a domácom hospodárení a využívať ich na efektívne riadenie vlastných finančných zdrojov.

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Platné od:
	OS – KUCH/ 2018		Strana :
			Výtlačok č.:

- komunikovať zreteľne na primeranej odbornej úrovni
- vyjadrovať a zdôvodňovať svoje názory,
- formulovať svoje myšlienky zrozumiteľne a súvisle
- ovládať odbornú terminológiu a symboliku
- využívať svoje vedomosti pri riešení bežných problémových situácií
- ovládať prácu s učebnicou a odbornou literatúrou
- využívať informačnú techniku pri získavaní informácií a riešení problémových úloh
- správne interpretovať získané fakty vyvodzovať z nich závery a dôsledky

Schopnosť tvorivo riešiť problémy

- uplatňovať pri riešení problému jednoduché metódy myslenia
- navrhnúť jednoduchý spôsob riešenia úlohy, zdôvodniť ho, vyhodnotiť a overiť správnosť zvoleného postupu
- vybrať správny postup pre realizáciu riešenia úlohy
- vedieť vyhodnotiť dosiahnuté výsledky
- korigovať nesprávne riešenia problému

Spôsobilosti využívať informačné technológie

- získavať informácie v priebehu vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii pri riešení daného problému alebo osvojiť si nové poznatky
- vyhľadať 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,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov, kriticky pristupovať k získaným informáciám a byť mediálne gramotný.

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

- poznať a rešpektovať, že neexistuje iba jeden pohľad na svet,
- orientovať sa na budúcnosť vo svojom vzťahu k Zemi

VZDELÁVACÍ ŠTANDARD

Výkonový štandard

Mechanika


Žiak po absolvovaní daného študijného odboru vie:

- znázorniť schému javu, v ktorom pôsobia rôzne sily,
- pomenovať sily pôsobiace na teleso,
- odhadnúť veľkosť pôsobiacej sily,
- zostrojiť výslednicu všetkých pôsobiacich síl,
- vysvetliť užitočnosť naklonenej roviny v každodennej praxi,
- vysvetliť rozdiel medzi statickým a dynamickým trením,
- navrhnúť situácie, v ktorých je trenie užitočné resp. prekáža,
- vysvetliť súvislosti medzi pôsobiacimi silami a pohybovým stavom telies,
- využiť veličinu hybnosť a zákon zachovania hybnosti.

Energia okolo nás

Žiak po absolvovaní daného študijného odboru vie:

- vykonať a interpretovať ľubovoľný experiment premeny rôznych foriem energie,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	<p>Vydanie č.: 3</p>
		<p>Platné od: 1.9.2018</p>
	<p>OS – KUCH/ 2018</p>	<p>Strana : 105 z 184</p>

- opísať reálne deje s využitím fyzikálnej terminológie,
- opísať ľubovoľný športový výkon z energetického hľadiska,
- kvalitatívne charakterizovať rôzne formy energie,
- riešiť kvalitatívne aj kvantitatívne úlohy súvisiace s mechanickou prácou, výkonom, energiou, teplom,
- navrhnúť možnosti šetrenia energie v domácnosti a vysvetliť ekonomickú návratnosť do energeticky nenáročných technológií.

Elektromagnetické žiarenia a fyzika mikrosвета

Žiak po absolvovaní daného študijného odboru vie:

- kvalitatívne charakterizovať rôzne druhy elektromagnetického žiarenia,
- vysvetliť využitie röntgenového žiarenia v zdravotníctve,
- poznať účinky rádioaktívneho žiarenia a spôsoby ochrany pred jeho účinkami,
- opísať zloženie atómu,
- vysvetliť vznik iónov z neutrálnych atómov.

Obsahový štandard

Mechanika

Sila ako vektorová veličina, rôzne druhy síl (tiažová, tlaková, vztlaková, elektrostatická, trecia, magnetická), výslednica síl, meranie sily, hybnosť ako vektorová veličina, zákon zotrvačnosti, zákon sily, zákon akcie a reakcie, zákon zachovania hybnosti, naklonená rovina, trenie, pohybový stav telesa.

Energia okolo nás

Mechanická práca, energia a jej rôzne formy, výkon, energia potravín, premeny rôznych foriem energie.


Elektromagnetické žiarenia a fyzika mikrosвета

Viditeľné žiarenie, ultrafialové žiarenie, infračervené žiarenie, röntgenové žiarenie, rádioaktívne žiarenie, atóm a jeho štruktúra, ióny a ich vznik.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
1. Ročník Úvod	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Mechanika	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh, Demonštračný pokus	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov Práca s knihou, Demonštrácia a pozorovanie, Žiacke pokusy
Energia okolo nás	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Demonštračný pokus	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie Žiacke pokusy

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	106 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

Elektromagnetické žiarenia a fyzika mikrosveta	Informačnéreceptívna - výklad Reprodukčívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Demonštračný pokus	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie Žiacke pokusy
--	--	--


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
1. ročník Úvod	Bednarík M., Široká M., Široký J. Fyzika I. SPN. Bratislava 1984, Řešátko M., Pitner J., Volf I. Fyzika A pre UO SOU, SPN Bratislava 1984	Meotar, transparentné fólie,	obraz	Internet, Časopis
Mechanika	Bednarík M., Široká M., Široký J. Fyzika I. SPN. Bratislava 1986 Barták F. a kol. Zbierka úloh z fyziky SPN Bratislava 1988, Řešátko M., Pitner J., Volf I. Fyzika A pre UO SOU, SPN Bratislava 1984	Meotar, transparentné fólie, Dataprojektor PC	Mechanika demonštračná Súprava SEG	Internet Časopis
Energia okolo nás	Bednarík M., Široká M., Široký J. Fyzika I. SPN. Bratislava 1984 Barták F. a kol. Zbierka úloh z fyziky SPN Bratislava 1988, Řešátko M., Pitner J., Volf I. Fyzika A pre UO SOU, SPN Bratislava 1984	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika Meotar, transparentné fólie,	Mechanika demonštračná, Súprava SEG	Soft. NEWTON Internet, Časopis
Elektromagnetické žiarenia a fyzika mikrosveta	Bednarík M., Široká M., Široký J. Fyzika I. SPN. Bratislava 1984 Barták F. a kol. Zbierka úloh z fyziky SPN Bratislava 1988, Řešátko M., Pitner J., Volf I. Fyzika A pre UO SOU, SPN Bratislava 1984	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Meotar, transparentné fólie,	Mechanika demonštračná, Súprava SEG	Soft. NEWTON Internet,

10.1.8 CHÉMIA

Názov predmetu	chémia
Časový rozsah výučby	v 1. ročníku 1,5 hodiny týždenne, v 2. a 3. ročníku 0,5 hodiny týždenne, spolu 87 hodín
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Vyučovacia jazyk	maďarský jazyk

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	107 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II. Na vytvorenie predmetu sme integrovali 8 obsahových štandardov „Atómy a chemické prvky, periodická sústava prvkov“, „Chemická väzba a štruktúra látok“, „Základy názvoslovia anorganických látok“, „Zmesi a roztoky“, „Chemické reakcie“, Prvky a anorganické zlúčeniny dôležité v bežnom živote“, „Charakteristika a rozdelenie organických látok“ a „Biolátky“. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠkVP vyčlenil 2,5 hodiny týždenne.

Predmet chémia v učebnom odbore 6445 H kuchár svojim obsahom nadväzuje na vyučovací predmet chémia v základnej škole, prehĺbuje vedomosti a spôsobilosti žiakov a formuje ich chemické myslenie. Vyučovací predmet chémia prispieva k hlbšiemu a komplexnejšiemu pochopeniu prírodných javov a zákonov, k formovaniu pozitívnych vzťahov k životnému prostrediu a umožňuje žiakom preniknúť do dejov, ktoré prebiehajú v živej a neživej prírode. Predmet chémia je previazaný s predmetmi fyzika, matematika, biológia, technológia, potraviny a výživa.

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu chémia patria aj chemické experimenty a laboratórne cvičenia, pre ktoré škola nemá vytvorené materiálo-technické a priestorové vybavenie. Škola nemá chemické laboratórium, môžeme využiť iba chemické experimenty zaznamenané na videu alebo CD nosičoch. Preto využitie počítačov a internetu tiež predstavuje možnosti simulácie experimentov.

Klasifikácia žiakov bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu. Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia. Výučba bude prebiehať v odbornej učebni vybavenej výpočtovou technikou a v bežnej triede.

Ciele predmetu

Žiaci:

- porozumejú základným chemickým pojmom, symbolom a názvom,
- opíšu základné predstavy o štruktúre látok a ich stavebných časticiach,
- získajú prehľad o vlastnostiach a použití látok uplatňujúcich sa v odbore štúdia,
- osvoja si zásady bezpečnosti a hygieny v chemickom laboratóriu,
- osvoja si a uplatňujú v živote aj zásady aktívnej tvorby a ochrany životného prostredia,
- uplatňujú zásady tvorby chemickej symboliky a názvoslovia v praxi,
- správne sa orientujú v periodickej sústave prvkov,
- uskutočňujú samostatné jednoduché laboratórne cvičenia podľa písomných návodov,
- aplikujú prvú pomoc pri poleptaní kyselinou alebo zásadou,
- popíšu využitie bežných látok v priemysle, poľnohospodárstve a každodennom živote.

Vo vyučovanom predmete chémia budeme rozvíjať nasledujúce kompetencie:


1. Kľúčové kompetencie

a) Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

- vyjadrovať a zdôvodňovať svoje názory,

b) Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

- rozvíjať vlastnú aktivitu, samostatnosť, sebapoznanie, sebadôveru a reprodukčné myslenie,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	108 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

- prijímať a plniť zodpovedne dané úlohy,
 - overovať získané poznatky, kriticky posudzovať názory, postoje a správanie druhých.
- c) Schopnosť tvorivo riešiť problémy
- získavať samostatným štúdiom všetky informácie vzťahujúce sa priamo k objasneniu neznámych oblastí problému,
 - spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- d) Podnikateľské spôsobilosti
- sledovať a hodnotiť vlastný úspech vo svojom učení, prijímať hodnotenie výsledkov svojho učenia zo strany iných ľudí.
- e) Spôsobilosť využívať informačné technológie
- vyhľadávať vhodné informačné zdroje a potrebné informácie.
- f) Spôsobilosť byť demokratickým občanom
- konať zodpovedne, samostatne a iniciatívne, nielen vo svojom záujme, ale aj vo verejnom záujme,
 - orientovať sa na budúcnosť vo svojom vzťahu k Zemi.

2. Všeobecné kompetencie

- v praxi uplatňovať humanitné zásady vzťahov medzi ľuďmi a ekologické zásady vo vzťahu k životnému prostrediu,
- cieľavedome pozorovať prírodné javy, vlastnosti látok a ich premeny, rozlišovať fyzikálnu a chemickú realitu,
- vedieť opísať osvojené prírodovedné poznatky a vzťahy medzi nimi, používať správnu terminológiu a symboliku, porozumieť prírodným zákonom,
- aplikovať získané prírodovedné poznatky i mimo oblasti prírodných vied (napr. v odbornom vzdelávaní, praxi a v každodennom živote),
- poznať využitie bežných látok v priemysle, poľnohospodárstve a v každodennom živote a ich vplyv na zdravie človeka a životné prostredie,
- vytvoriť si pozitívny vzťah ku kultúrnym hodnotám, prírode a životnému prostrediu a aktívne sa podieľať na ich ochrane.

3. Odborné kompetencie


- ovládať a používať odbornú terminológiu,
- poznať a vedieť vysvetliť chemickú podstatu procesov prebiehajúcich v organizmoch rastlín a zvierat,
- poznať základné druhy priemyselných hnojív, zásady ich aplikácie vo vzťahu k životnému prostrediu.

Vzdelávací štandard

Žiaci po absolvovaní daného učebného odboru v tematickom celku:

1. Atómy a chemické prvky, periodická sústava prvkov

výkonový štandard	obsahový štandard
<ul style="list-style-type: none"> • vymenujú praktické príklady, ktoré potvrdzujú časticové zloženie látok, • vysvetlia časticové zloženie látok, • vymenujú základné stavebné častice látok, 	<p>Časticové zloženie látok. Zloženie a štruktúra atómov. Stavba atómu. Názvy a značky chemických prvkov.</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	<p>Vydanie č.:</p> <p>3</p>
		<p>Platné od:</p> <p>1.9.2018</p>
	<p>OS – KUCH/ 2018</p>	<p>Strana :</p> <p>109 z 184</p>
	<p>OS – KUCH/ 2018</p>	<p>Výtlačok č.:</p> <p>1 - R</p>

<ul style="list-style-type: none"> opíšu stavbu atómu, poznajú základné stavebné častice atómu, vyhľadajú v PSP konkrétne prvky, vymenujú názvy a značky vybraných chemických prvkov (H, O, S, N, P, C, Si, Al, F, Cl, Na, K, Mg, Ca, Fe, Cu, Ag, Au, Pt, Ge, Sn, Pb, He, Zn, W), zaradia konkrétne prvky v PTP medzi kovy, resp. nekovy. 	<p>Periodický zákon, periodická sústava chemických prvkov (PSP), periodická tabuľka prvkov (PTP), alkalické kovy, halogény, vzácne plyny, kovy, nekovy.</p>
--	---

2. Chemická väzba a štruktúra látok

výkonový štandard	obsahový štandard
<ul style="list-style-type: none"> rozlišujú a vedú používať pojmy: chemický prvok, zlúčenina, atóm, molekula, zdôvodnia príčiny vzniku chemickej väzby, vymenujú príklady molekúl, v ktorých sa nachádzajú jednoduché, dvojité alebo trojitá väzby (H₂, O₂, N₂), určia počet a druh atómov v jednoduchých molekulách. 	<p>Vznik chemickej väzby, príčiny vzniku chemických väzieb, molekula, kovalentná väzba, nepolárna väzba, polárna väzba, jednoduchá väzba, násobná väzba (dvojitá, trojitá).</p>

3. Základy názvoslovia anorganických látok


výkonový štandard	obsahový štandard
<ul style="list-style-type: none"> poznajú názvy a značky ďalších chemických prvkov podľa zamerania učebného odboru a požiadaviek odborných predmetov, určia oxidačné čísla atómov prvkov v oxidoch a halogenidoch, vedia názvy a vzorce vybraných halogenidov, oxidov, kyselín a hydroxidov, napr: H₂O, CO, CO₂, N₂O₅, SO₂, SO₃, CaO, HCl, HNO₃, H₂SO₄, H₂CO₃, NaOH, KOH, Ca(OH)₂, NaCl, NaNO₃, CuSO₄, CaCO₃, NaCl, KCl. 	<p>Oxidačné číslo, chemický prvok, chemická zlúčenina, chemický vzorec.</p>

4. Zmesi a roztoky

výkonový štandard	obsahový štandard
<ul style="list-style-type: none"> vymenujú po dva príklady chemicky čistej látky a zmesi používané v ich odbornej praxi, rozčlenia skupiny látok na chemicky čisté látky a zmesi, navrhnu vhodný spôsob oddelenia zložiek konkrétnej zmesi (destilácia, filtrácia, usadzovanie, kryštalizácia, sublimácia), rozlíšia rozpustenú látku a rozpúšťadlo, klasifikujú roztoky podľa skupenstva. 	<p>Látka, chemicky čistá látka, prvok, zlúčenina, zmes (homogénna, heterogénna).</p> <p>Skupenstvo látky (tuhé, kvapalné, plynné), spôsoby oddeľovania zložiek zmesí (destilácia, filtrácia, usadzovanie, kryštalizácia).</p> <p>Roztok, rozpúšťadlo, rozpustená látka.</p>

5. Chemické reakcie

výkonový štandard	obsahový štandard
<ul style="list-style-type: none"> vedú príklady chemických reakcií z bežného života, rozlíšia reaktanty a produkty, zapišu rovnicu reakcie na základe slovného popisu chemickej reakcie (iba s využitím látok, ktorých názvy a vzorce poznajú), rozlíšia na príkladoch reakcie chemického rozkladu a chemického zlučovania, vymenujú príklady reakcií, pri ktorých sa energia uvoľňuje a pri 	<p>Chemická reakcia, reaktanty, produkty, schéma chemickej reakcie, chemická rovnica, chemický rozklad, chemické zlučovanie.</p> <p>Energetické zmeny pri</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	<p>Vydanie č.:</p>	<p>3</p>
		<p>Platné od:</p>	<p>1.9.2018</p>
		<p>Strana :</p>	<p>110 z 184</p>
	<p>OS – KUCH/ 2018</p>	<p>Výtlačok č.:</p>	<p>1 - R</p>


<ul style="list-style-type: none"> ktorých sa energia spotrebuje s dôrazom na bežný život, vymenujú príklady pomalých a rýchlych reakcií, jednoducho zdôvodnia vplyv teploty, množstva reaktantov, plošného obsahu reaktantov (v tuhom skupenstve) a katalyzátora na rýchlosť chemických reakcií s dôrazom na bežný život, vedia používať ochranné pomôcky – okuliare, rukavice, ochranný štít, aplikujú zásady bezpečnej práce v chemickom laboratóriu, základné piktogramy (napr. žieravina, horľavina), dodržiavajú zásady bezpečnej práce v chemickom laboratóriu a v praxi, opíšu pomôcky používané pri vykonaných laboratórnych prácach, opíšu deje sprevádzajúce pokus, opíšu stupnicu pH, jej význam a použitie, vymedzia hodnoty pH, pre ktoré je vodný roztok kyslý, neutrálny a zásaditý, rozdelia experimentálne roztoky na kyslé, neutrálné a zásadité, určia experimentálne pH roztokov uplatňujúcich sa v odbore štúdia. 	<p>chemických reakciách, rýchlosť chemických reakcií, faktory ovplyvňujúce rýchlosť chemických reakcií (koncentrácia reaktantov, teplota, katalyzátor, veľkosť povrchu tuhých látok). Bezpečnosť práce v chemickom laboratóriu, základné laboratórne pomôcky, základné laboratórne operácie. Stupnica pH, kyslý, neutrálny a zásaditý roztok, kyselina, zásada, indikátor.</p>
---	--

6. Prvky a anorganické zlúčeniny dôležité v bežnom živote

výkonový štandard	obsahový štandard
<ul style="list-style-type: none"> vymenujú vlastnosti anorganických látok (tvrdosť, pevnosť, rozpustnosť, elektrická a tepelná vodivosť, farba, teplota varu a topenia) tvoria chemické vzorce a názvy anorganických zlúčenín vymenujú vzorce látok s názvom: sóda, sóda bikarbóna, pálené vápno, hasené vápno, vápenec, kamenná soľ, charakterizujú vybrané prvky (H₂, O₂, N₂, S, C, halogény) a anorganické zlúčeniny (CO, CO₂, SO₂, SO₃, CaO, HCl, HNO₃, H₂SO₄, H₂CO₃, NaOH, Ca(OH)₂, NaCl), zhodnotia využitie uvedených vybraných prvkov a anorganických zlúčenín v odbornej praxi a bežnom živote, posúdia vybrané prvky a anorganické zlúčeniny z hľadiska vplyvu na zdravie a životné prostredie (skleníkový efekt, kyslé dažde, ozón), vymenujú všeobecné vlastnosti kovov, overia jednoduchými pokusmi vlastnosti kovov, vysvetlia podstatu korózie a opíšu jej dôsledky, vymenujú metódy ochrany kovov pred koróziou, opíšu význam niektorých kovov (Na, Fe, Cu, Zn, Mg) z hľadiska ich vplyvu na ľudský organizmus, vymenujú kovové prvky, alebo zliatiny, ktoré sa používajú pri výrobe vodičov, šperkov, mincí, stavebných konštrukcií, súčastí automobilov, stavbe lietadiel, spájaní kovov, výrobe vláken do žiaroviek, ochrane ocele pred koróziou. 	<p>Vlastnosti, výskyt, výroba a použitie dôležitých anorganických prvkov a zlúčenín, vplyv niektorých prvkov a ich zlúčenín na životné prostredie. Halogény, kyselina chlorovodíková, chlorid sodný. Vodík, kyslík. Síra, kyselina sírová, sírany. Uhlík, uhličitany. Dusík, dusičnany, priemyselné hnojivá a ich vplyv na životné prostredie. Kovy, korózia kovov, výroba kovov, zliatiny.</p>

7. Charakteristika a rozdelenie organických látok

výkonový štandard	obsahový štandard
<ul style="list-style-type: none"> vysvetlia vlastnosti uhlíka a organických zlúčenín, tvoria jednoduché chemické vzorce a názvy organických zlúčenín, 	<p>Charakteristika a rozdelenie</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>OS – KUCH/ 2018</p>	Strana :	111 z 184
		Výtlačok č.:	1 - R

<ul style="list-style-type: none"> • zhodnotia využitie významných zástupcov jednoduchých organických zlúčenín v bežnom živote a v danom odbore vzdelávania, • rozdelia uhľovodíky podľa druhu uhlíkového reťazca (otvorený – uzavretý reťazec) a podľa typu väzieb v molekulách, • zaradia jednotlivé uhľovodíky (napr. metán, propén, butadién, acetylén) medzi alkány, alkény, alkadiény a alkíny, • vymenujú a zapíšu vzorce prvých 10 alkánov, prvých 4 alkénov, prvých 3 alkínov a 2 alkadiénov, • vymenujú najdôležitejšie použitie uhľovodíkov: metán, etán, propán, bután, heptán, izooktán, etén, acetylén, butadién, 2-metylbuta-1,3-dién, • vymenujú prírodné zdroje uhľovodíkov (uhlie, ropa, zemný plyn), spôsob ich získavania a využitia, alternatívne zdroje energie (bioplyn). 	<p>organických látok.</p> <p>Uhľovodíky dôležité v praktickom živote, ich vlastnosti a vplyv na živé organizmy a životné prostredie, ropa, zemný plyn, uhlie – alifatické a aromatické uhľovodíky.</p>
--	--


8. Biolátky

výkonový štandard	obsahový štandard
<ul style="list-style-type: none"> • opíšu výskyt, vlastnosti a možnosti využitia sacharidov (glukóza, fruktóza, sacharóza, škrob, celulóza), • opíšu vlastnosti tukov (rozpusťnosť vo vode a v alkohole, pôsobenie svetla na tuky), • roztriedia tuky podľa zloženia, skupenstva a pôvodu (výskytu), • opíšu vplyv rastlinných a živočíšnych tukov na ľudský organizmus, • opíšu zloženie a vlastnosti bielkovín, • vymenujú funkcie bielkovín v ľudskom tele, • uvedú príklady zdrojov rastlinných a živočíšnych bielkovín, • vysvetlia význam vitamínov a ich zdroje, • vysvetlia pojmy: avitaminóza, hypovitaminóza a hypervitaminóza. • opíšu význam enzýmov a hormónov pre človeka. 	<p>Prírodné látky (sacharidy tuky, bielkoviny, vitamíny, enzýmy, hormóny).</p>

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
<p>I. ročník</p> <p>I. Atómy a chemické prvky, periodická sústava prvkov</p>	<p>Informačnoreceptívna –výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou a PSP</p>
<p>II. Chemická väzba a štruktúra látok</p>	<p>Informačnoreceptívna –výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p>
<p>III. Základy názvoslovia anorganických látok</p>	<p>Informačnoreceptívna –výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh</p> <p>Demonštračná</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Demonštrácia a pozorovanie</p>


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	112 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

IV. Zmesi a roztoky	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh Demonštračná	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Demonštrácia a pozorovanie
V. Chemické reakcie	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh Demonštračná	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Demonštrácia a pozorovanie
VI. Prvky a anorganické zlučiny dôležité v bežnom živote	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
2. ročník VII. Charakteristika a rozdelenie organických látok	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
3. ročník VIII. Biolátky	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
IX. Chémia bežného života	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
X. Potravinársky priemysel	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov


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
1. ročník I. Atómy a chemické prvky, periodická sústava prvkov	Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985 Silný P., Brestenská B., Pichaničová I.: Úlohy a modely usmerňovania úloh zo všeob. chémie, Expol pedagogika, spol. s r. o., Bratislava 1999	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa	Chemické tabuľky, PSP Chemické suroviny Pracovný list	CD – Chémie I – multimediálny výukový program Internet PPT prezentácie
II. Chemická väzba	Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ	Dataprojektor	Chemické	CD – Chémie

<p style="text-align: center;">STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p style="text-align: center;">AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	113 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

a štruktúra látok	a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985	PC Interaktívna tabuľa Tabuľa	tabuľky, PSP Guličkové modely Pracovný list	I – multimediálny výukový program Internet PPT prezentácie
III. Základy názvoslovia anorganických látok	Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985 Poláček Š., Puškáš J.: Chemické názvoslovie a základné chemické výpočty, Príroda, Bratislava, 1999	Dataprotektor PC Interaktívna tabuľa Magnetická tabuľa Tabuľa	Chemické tabuľky Pracovný list	CD – Chemie II – multimediálny výukový program Internet PPT prezentácie
IV. Zmesi a roztoky	Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985 Kandráč J., Sirota A.: Výpočty v stredoškolskej chémii, SPN, Bratislava, 1996 Poláček Š., Puškáš J.: Chemické názvoslovie a základné chemické výpočty, Príroda, Bratislava, 1999	Dataprotektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa	Chemické tabuľky Guličkové modely Laboratórne sklo Chemické suroviny Pracovný list	Internet PPT prezentácie
V. Chemické reakcie	Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985 Poláček Š., Puškáš J.: Chemické názvoslovie a základné chemické výpočty, Príroda, Bratislava, 1999	Dataprotektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa	Chemické tabuľky Laboratórne sklo Chemické suroviny Pracovný list	CD – Chemie I – multimediálny výukový program Internet PPT prezentácie
VI. Prvky a anorganické zlúčeniny dôležité v bežnom živote	Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985	Dataprotektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa	Chemické tabuľky Pracovný list	Internet PPT prezentácie
2. ročník VII. Charakteristika a rozdelenie organických látok	Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985 Poláček Š., Puškáš J.: Chemické názvoslovie a základné chemické výpočty, Príroda, Bratislava 1999 Heger J.: Ako tvoriť názvy organických zlúčenín, SPN, Bratislava 1985	Dataprotektor PC Interaktívna tabuľa Magnetická tabuľa Tabuľa	Chemické tabuľky Pracovný list	CD – Chemie II – multimediálny výukový program Internet PPT prezentácie
3. ročník VIII. Biolátky	Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985 Heger J.: Ako tvoriť názvy organických zlúčenín, SPN,	Dataprotektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa	Chemické tabuľky Pracovný list	CD – Chemie II – multimediálny výukový program

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

	Bratislava 1985			Internet PPT prezentácie
IX. Chémia bežného života	Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa	Chemické tabuľky Pracovný list	Internet PPT prezentácie
X. Potravinársky priemysel	Kvasničková D.: Základy ekológie, SPN, Bratislava 1991	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa	Chemické tabuľky Pracovný list	Internet PPT prezentácie

10.1.9 MATEMATIKA

Názov predmetu	matematika
Časový rozsah výučby	v 1. a v 2. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 70 hodín
Ročník	prvý, druhý
Kód a názov študijného odboru	6445 H kuchár
Vyučovacia jazyk	maďarský jazyk


Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „*Matematika a práca s informáciami*“ ŠVP 64 *Ekonomika a organizácia, obchod a služby II.* Na vytvorenie predmetu sme integrovali 4 obsahové štandardy „*Čísla, premenná a početové výkony s číslami*“, „*Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy*“, „*Geometria a meranie*“, „*Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika*“.

Matematické vzdelávanie v odbornom školstve má svoje významné miesto, nakoľko v jednotlivých odboroch plní popri funkcii všeobecného vzdelávania aj prípravnú funkciu pre odbornú zložku vzdelávania.

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. Predmet matematika je previazaný s predmetmi fyzika a chémia odborné predmety.

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	115 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

Ciele vyučovacieho predmetu

Všeobecným cieľom matematického vzdelávania je výchova premýšľavého človeka, ktorý bude vedieť používať matematiku v rôznych životných situáciách (v odbornej zložke vzdelávania, v ďalšom štúdiu, v osobnom živote, budúcom zamestnaní, voľnom čase, a pod.). Matematické vzdelávanie je významnou súčasťou všeobecnej vzdelanosti. Vedie žiakov k pochopeniu kvantitatívnych vzťahov v prírode i spoločnosti, vybavuje poznatkami užitočnými v každodennom živote aj pre chápanie technických alebo ekonomických súvislostí a pre odborné vzdelávanie. Matematické vzdelávanie sa výdatne podieľa na rozvoji samostatného a logického myslenia. Matematické vzdelávanie poskytuje žiakom ucelený systém poznatkov, ktoré im umožňujú štúdium daného odboru i uplatnenie v praxi a slúži ako základ pre ich ďalšie vzdelávanie.

Matematika učí žiakov schopnosti aplikovať získané vedomosti a zručnosti pri riešení úloh z praxe, potrebe overovať správnosť získaného výsledku, používať pri spracovaní úloh dostupné komunikačné technológie. Okrem všeobecného základu cieľom vyučovania matematiky v stredných odborných školách je poskytnúť žiakom vedomosti a zručnosti potrebné na úspešné zvládnutie odborných predmetov príslušného učebného odboru a pre výkon ich budúceho povolania. Na to je potrebné, aby žiaci získali pozitívny vzťah k matematike a primerané vedomosti.

Cieľom vzdelávania sú aritmetické operácie s prirodzenými a celými číslami. Žiak sa zdokonaľuje v rôznych zápisoch racionálneho čísla, aritmetických operáciách so zlomkami a desatinnými číslami. Žiaci si osvojujú postupy pri zaokrúhľovaní desatinných čísel, znázorňovaní reálnych čísel na číselnej osi. Zvyšujú svoje praktické zručnosti a vedomosti pri určovaní percentá a percentovej časti, druhej mocniny a odmocniny čísla za pomoci kalkulátora, používa trojčlenku a rieši praktické úlohy, vykonáva počtové úlohy s mocninami. Cieľom je aby žiaci sa naučili základné matematické operácie so zlomkami, riešiť lineárne rovnice o jednej neznámej, poznať druhy funkcií, priamu a nepriamu úmernosť a lineárne funkcie, ktoré budú vedieť aplikovať v úlohách. Žiaci sa naučia vypočítať na základe praktických úloh povrch a objem telies. Cieľom je aby získané matematické vedomosti a zručnosti vedeli aplikovať v praxi a vo svojom odbore. Cieľom vzdelávania v informačných technológiách je naučiť žiakov pracovať s informáciami. Žiaci pochopia základy informačných technológií a naučia sa na užívateľskej úrovni používať operačný systém, kancelársky software a pracovať s bežným aplikačným programovým vybavením vrátane špecifického programového vybavenia, ktoré sa používa v príslušnej odbornej oblasti.


Prehľad výkonových štandardov

Čísla, premenná a počtové výkony s číslami

Žiak po absolvovaní daného učebného odboru vie:

- zaokrúhľovať desatinné čísla, znázorňovať reálne čísla na číselnej osi,
- riešiť úlohy na percentá z bežného života,
- určovať druhú mocninu a odmocninu pomocou kalkulačky,
- vie matematizovať reálnu situáciu,
- vie použiť trojčlenku, priamu a nepriamu úmernosť na riešenie jednoduchých praktických úloh.

Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Školský vzdelávací program KUCHÁR	Platné od:
	OS – KUCH/ 2018		Strana :
			Výtlačok č.:

Žiak po absolvovaní daného učebného odboru vie:

- modelovať reálne problémy a úlohy matematickým jazykom a interpretovať výsledky riešenia matematického problému do reálnej situácie,
- dosadiť do vzorca,
- zapísať dané 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 periodičnosti,
- riešiť jednoduché praktické úlohy vyžadujúce čítanie grafu funkcie alebo jeho tvorbu.

Geometria a meranie

Žiak po absolvovaní daného učebného odboru vie:

- s využitím priestorovej predstavivosti riešiť jednoduché úlohy z praxe.

Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika

Žiak po absolvovaní daného učebného odboru vie:

- vyhľadávať, vyhodnotiť a spracovať údaje, na základe toho porovnávať súbory údajov, interpretovať ich prostredníctvom diagramov, grafov a tabuliek,
- určiť početnosť súboru a aritmetický priemer.

Absolvent má vedieť:

- zaokrúhľovať desatinné čísla, znázorňovať reálne čísla na číselnej osi,
- riešiť úlohy na percentá z bežného života,
- dosadiť do vzorca,
- riešiť jednoduché praktické úlohy vyžadujúce čítanie grafu funkcie alebo jeho tvorbu,
- vyhľadávať, vyhodnotiť a spracovať údaje, na základe toho porovnávať súbory údajov, interpretovať ich prostredníctvom diagramov, grafov a tabuliek,
- s využitím priestorovej predstavivosti riešiť jednoduché úlohy z praxe.

Obsahový štandard

Čísla, premenná a početové výkony s číslami

Praktická matematika – práca s údajmi vyjadrenými v percentách.

Elementárna finančná matematika domácnosti (rozhodovanie o výhodnosti nákupu alebo zľavy, poistenie, rôzne typy daní a ich výpočet, výpisy z účtov a faktúry); elementárna finančná matematika (úrok, pôžička, umorená pôžička, splátky a umorovacia istina, lízing, hypotéka).

Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy


Algebrizácia a modelovanie jednoduchých kvantitatívnych vzťahov (výrazy, vzorce, nerovnosti).

Algebrické, približné a grafické riešenie lineárnych rovníc (aj použitím vhodného softvéru).

Graf funkcie jednej premennej, základné vlastnosti funkcií (na základe grafu).

Geometria a meranie

Rozvíjanie priestorovej predstavivosti.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	117 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika

Štatistika – grafické spracovanie dát (histogram, kruhový diagram, čiarové grafy) a použitie vhodného softvéru na ich spracovanie.

Základné vlastnosti súboru – početnosť a aritmetický priemer.

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,

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 matematického vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii (matematické prostriedky, grafické prostriedky a pod.),
- 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,

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.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
<p>1. ročník Čísla, premenná a početové výkony s číslami</p>	<p>Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba, Frontálna a individ. práca žiakov, Skupinová práca žiakov, Práca s knihou a kalkulačkou</p>


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	118 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy	Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - riešenie úloh Písomná	Frontálna a individuál. práca žiakov, Skupinová práca žiakov, Práca s knihou, Opis základných vzťahov matematických a fyzikálnych veličín, Matematizácia problémov
2. ročník Geometria a meranie	Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor, diskusia Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Problémová, Názorná, Písomná Názorná –grafické znázornenie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov Tvorba modelov telies Meranie
Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika	Názorná, Heuristická – riešenie úloh Reproduktívna – diskusia Informačno-receptívna - výklad, inštruktáž, vysvetľovanie Problémová, tvorivá, Písomná	Práca s knihou a textom Individuálna práca žiakov Riešenie problému

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
1.ročník Čísla, premenná a početové výkony s číslami	Barták J., Bojtár Š., Kopka J.: Matematika 1. SPN. Bratislava 1984, Jirásek F. a kol.: Zb. úloh z matematiky pre SOŠ A ŠO SOU,1.č., SPN, Bratislava 1986 Burjanová L., Viskupová I.: Matematika strednej školy v testoch 1.č.EXAM Bratislava 2003	Tabuľa PC, Dataprojektor Meotar	Učebnica Transparentné fólie	Internet Prehľady vzorcov
Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy	Barták J., Bojtár Š., Kopka J.: Matematika 1. SPN. Bratislava 1984 Jirásek F. a kol.: Zb. úloh z matematiky pre SOŠ A ŠO SOU,1.č., SPN, Bratislava 1986 Burjanová L., Viskupová I.: Matematika strednej školy v testoch 1.č.EXAM Bratislava 2003	Tabuľa PC Meotar	Rysovacie potreby Transparentné fólie Farebné kriedy	Internet CD- prezentácia o funkciách
2. ročník Geometria a meranie	Barták J., Bojtár Š., Kopka J.: Matematika 2. SPN. Bratislava 1984 Jirásek F. a kol.: Zb. úloh z matematiky pre SOŠ A ŠO SOU,1.č., SPN, Bratislava 1986 Burjanová L., Viskupová I.: Matematika strednej školy v testoch 1.č.EXAM Bratislava 2003	Dataprojektor PC Tabuľa Meotar Transparentné fólie	Transparentné fólie	Internet Odborná literatúra
	Barták J., Bojtár Š., Kopka J.:	Dataprojektor	Rysovacie	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	119 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

Kombinatorika pravdepodobnosť, štatistika	Matematika 2. SPN. Bratislava 1984 Jirásek F. a kol.: Zb. úloh z matematiky pre SOŠ A ŠO SOU, I.č., SPN, Bratislava 1986 Burjanová L., Viskupová I.: Matematika strednej školy v testoch 1.č.EXAM Bratislava 2003	Videotechnika PC Tabuľa Meotar	potreby Transparentné fólie Kalkulačky Farebné kriedy	Prehľady vzorcov Tabuľky
--	---	---	--	--------------------------------

.1.10 INFORMATIKA

Názov predmetu	Informatika
Časový rozsah výučby	v 2. a 3. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 68 hodín
Ročník	druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Vyučovacia jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

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, celoškolských programov.

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Matematika a práca s informáciami“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II. Na vytvorenie predmetu sú integrované 4 obsahové štandardy „Informácie okolo nás“, „Princíp fungovania digitálnych technológií“, „Komunikácia prostredníctvom digitálnych technológií“ a „Informačná spoločnosť“.


Predmet informatika v učebnom odbore svojím obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehľbuje ho. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov.

Hodnotenie žiakov je založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Klasifikácia vychádza z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu. Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia. Výučba prebieha v učebni výpočtovej techniky.

Ciele predmetu

Žiaci

- naučia sa pracovať v prostredí bežných aplikačných programov, efektívne vyhľadávať informácie uložené na pamäťových médiách alebo na sieti a komunikovať cez sieť,
- budú rozvíjať svoje schopnosti kooperácie a komunikácie,
- nadobudnú schopnosti potrebné pre výskumnú prácu,
- budú rozvíjať svoju osobnosť, tvorivosť, logické myslenie, zodpovednosť, sebakritickosť a snažiť sa o sebavzdelávanie,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	120 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

- naučia sa rešpektovať intelektuálne vlastníctvo a autorstvo infromatických produktov, systémov a aplikácií

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

- 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

- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri 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 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.

VZDELÁVACÍ ŠTANDARD PREDMETU

Žiaci po absolvovaní daného učebného odboru

Výkonový štandard	Obsahový štandard
INFORMÁCIE OKOLO NÁS	
- spoznajú druhy aplikácií na spracovanie informácií (podľa typu informácie) a budú vedieť charakterizovať ich typických predstaviteľov,	- textová informácia, jednoduchý formátovaný dokument, aplikácie na spracovanie textov, - grafická informácia, rastrová grafika, grafické

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>OS – KUCH/ 2018</p>	Strana :	121 z 184
		Výtlačok č.:	1 - R


<ul style="list-style-type: none"> - vyberú vhodnú aplikáciu v závislosti od typu informácie a budú vedieť zdôvodniť svoj výber, - efektívne použijú nástroje aplikácií na spracovanie informácií (podľa typu informácie). 	<p>formáty, aplikácie na spracovanie grafickej informácie,</p> <ul style="list-style-type: none"> - číselná informácia, tabuľkový kalkulátor, bunka, hárok, vzorec, funkcia, grafy.
PRINCÍPY FUNGOVANIA DIGITÁLNYCH TECHNOLOGIÍ	
<ul style="list-style-type: none"> - vysvetlia činnosti operačného systému pri práci so súborami a priečkami. 	<ul style="list-style-type: none"> - Základné pojmy, vstupné, výstupné zariadenia, - Softvér, operačný systém, základné vlastnosti a funkcie (spravovanie zariadení, priečinkov a súborov).
KOMUNIKÁCIA PROSTREDNÍCTVOM DIGITÁLNYCH TECHNOLOGIÍ	
<ul style="list-style-type: none"> - spoznajú princípy a demonštrujú použitie e-pošty na konkrétnom klientovi, - využijú služby webu na získavanie informácií, - spoznajú rôzne spôsoby vyhľadávania informácie 	<ul style="list-style-type: none"> - internet, základné pojmy (adresa, URL, poskytovateľ služieb, služby), - neinteraktívna komunikácia, e-pošta, web-prehliadače, webová stránka, vyhľadávacie informácie, bezpečnosť na internete.
INFORMAČNÁ SPOLOČNOSŤ	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizujú jednotlivé typy softvéru z hľadiska právnej ochrany (freeware, shareware) a porozumejú, ako sa dajú používať, - vysvetlia pojmy licencie na používanie softvéru, multilicencia - charakterizujú činnosť počítačových vírusov, vysvetlia škody, ktoré môže spôsobiť, vysvetlia princíp práce antivírusových programov. 	<ul style="list-style-type: none"> - registrácia softvéru - riziká informačných technológií, malware, kriminalita - etiketa a právo, autorské práva na softvér, licencie.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania ako aj metódu sprevádzania.

2. Ročník

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Princíp fungovania IKT	Informačnoreceptívna - výklad Reprodukčná – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Praktická úloha	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Operačný systém typu MS Windows	Informačnoreceptívna - výklad Reprodukčná – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Praktická úloha	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Textový editor MS Word	Informačnoreceptívna - výklad Reprodukčná – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Praktická úloha	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	OS – KUCH/ 2018	Strana :	122 z 184
	Výtlačok č.:	1 - R	


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
Princíp fungovania IKT	Skalka J., Jakab I. Základy PC, Windows a Office AM-SKALKKA Nitra 2004 Kalaš I. Informatika pre stredné školy SPN Bratislava 2001	Dataprojektor PC	obrazy, súčiastky, periférne zariadenia	Internet,
Operačný systém typu MS Windows	Skalka J., Jakab I. Základy PC, Windows a Office AM-SKALKKA Nitra 2004	Dataprojektor PC	periférne zariadenia,	Internet
Textový editor MS Word	Skalka J., Jakab I. Základy PC, Windows a Office AM-SKALKKA Nitra 2004 Machová J. Informatika pre stredné školy – Práca s textom SPN Bratislava 2007	Dataprojektor PC	periférne zariadenia	Internet,

3. Ročník

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Textový editor MS Word	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Praktická úloha	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Tabuľkový procesor MS Excel	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Praktická úloha	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Komunikácia prostredníctvom IKT	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Praktická úloha	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

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
Textový editor MS Word	Skalka J., Jakab I. Základy PC, Windows a Office AM-SKALKA Nitra 2004 Machová J. Informatika pre stredné školy – Práca s textom SPN Bratislava 2007	Dataprojektor PC	periférne zariadenia	Internet,
Tabuľkový procesor MS Excel	Skalka J., Jakab I. Základy PC, Windows a Office AM-SKALKA Nitra 2004	Dataprojektor PC	periférne zariadenia	Internet,
Komunikácia prostredníctvom IKT	Skalka J., Jakab I. Základy PC, Windows a Office AM-SKALKA Nitra 2004 Jašková L. Informatika pre stredné školy – Práca s internetom SPN Bratislava 2001	Dataprojektor PC	periférne zariadenia	Internet,


10.1.11 BIOLÓGIA

Názov predmetu	Biológia
Časový rozsah výučby	v 1. ročníku 2 hodiny týždenne, spolu 70 hodín
Ročník	prvý
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Vyučovací jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II. Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu „Človek a životné prostredie“. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠkVP vyčlenil 2 hodiny týždenne v prvom ročníku štúdia.

Obsah predmetu je štruktúrovaný do tematických celkov: všeobecná biológia, človek a jeho zdravie, človek a životné prostredie. Predmet Biológia v učebnom odbore kuchár poskytne v rámci ŠVP informácie o základnom systéme živej prírody ako predpokladu formovania prírodovednej gramotnosti žiakov. Ťažiskom budú poznatky o organizmoch ako systémoch, ktoré žijú v dynamickej rovnováhe so svojím prostredím, o javoch a procesoch, ktoré v živej

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program KUCHÁR	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	OS – KUCH/ 2018	Strana :	124 z 184
		Výtlačok č.:	1 - R

prírode prebiehajú, poznatky o živých organizmoch vo vzťahu k človeku a poznatky o ľudskom tele. Poznanie zákonov riadenia živej prírody je základom pochopenia jej fungovania ako celku a predpokladom formovania vzťahu k nej a zodpovedného prístupu k okolitému svetu a k sebe samému. Učivo tohto obsahového okruhu poskytuje žiakom nevyhnutné poznatky o biológii a ekológii, z ktorých bude vychádzať ekologická výchova a vzdelávanie v ďalších, najmä odborných predmetoch.

Cieľom predmetu je 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.


Ciele 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.

VZDELÁVACÍ ŠTANDARD

Výkonový štandard	Obsahový štandard	Tematický celok
<input type="checkbox"/> porovnajú základné biologické objekty <input type="checkbox"/> vysvetlia základné biologické procesy <input type="checkbox"/> vysvetlia zákonitosti fungovania ľudského organizmu <input type="checkbox"/> zistia, čo sa odohráva v ľudskom tele pri aktívnom pohybe (namáhavej práci) <input type="checkbox"/> vyjadria schematicky vzťahy v hierarchickom princípe usporiadania organizmov	<input type="checkbox"/> biológia, organizmy, mikroorganizmy, huby, rastliny, živočíchy, človek <input type="checkbox"/> výživa, dýchanie, vylučovanie, rozmnožovanie, rast a vývin, dráždivosť, pohyb organizmov <input type="checkbox"/> hierarchický princíp usporiadania organizmov, bunka, pletivo, tkanivo, orgán, orgánová sústava, organizmus	Všeobecná biológia
<input type="checkbox"/> popíšu príznaky bežných ochorení <input type="checkbox"/> zúčastnia sa na formovaní prostredia, ktoré podporuje zdravie <input type="checkbox"/> aktívne sa podieľajú na vytvorení správnych životných zručností a návykov <input type="checkbox"/> uplatňujú osvojené preventívne spôsoby rozhodovania a správania v súvislosti s poškodzovaním vlastného	<input type="checkbox"/> zdravá výživa, stravovacie návyky a zlozvyky <input type="checkbox"/> zdravý životný štýl, pohoda – pohodlie, voľný čas, odpočinok, relaxácia, regenerácia, režim dňa – biorytmus <input type="checkbox"/> psychoaktívne látky, závislosti <input type="checkbox"/> rodna, priatelia, škola <input type="checkbox"/> choroby spôsobené mikroorganizmami,	Človek a jeho zdravie

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program KUCHÁR	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	125 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

zdravia i zdravia ostatných <input type="checkbox"/> prispievajú k utváraniu dobrých medziľudských vzťahov <input type="checkbox"/> správne interpretujú výsledky vyplývajúce z nesprávneho životného štýlu <input type="checkbox"/> správne reagujú pri bežných ochoreniach	choroby dýchacích ciest, tráviacej, obehovej sústavy <input type="checkbox"/> očkovanie, prevencia	
<input type="checkbox"/> prejavia pozitívny postoj k životnému prostrediu <input type="checkbox"/> uvedú príčiny globálnych problémov <input type="checkbox"/> analyzujú možnosti predchádzania znečisťovania životného prostredia <input type="checkbox"/> analyzujú nebezpečenstvo činnosti človeka vo vzťahu k životnému prostrediu <input type="checkbox"/> uvedú argumenty na potrebu ochrany prírody	<input type="checkbox"/> životné prostredie, zložky životného prostredia <input type="checkbox"/> znečistenie životného prostredia <input type="checkbox"/> globálne problémy <input type="checkbox"/> človek a životné prostredie <input type="checkbox"/> ochrana prírody	Človek a životné prostredie


Predmet vedie žiakov k porozumeniu prírodných zákonitostí a ich rešpektovaniu. Vychováva žiakov k ochrane životného prostredia a k starostlivosti o životné prostredie. Vedie žiakov k ochrane prírodných zdrojov a ku starostlivosti o vlastné zdravie. Porozumenie podstate javov a procesov si vyžaduje interdisciplinárny prístup. Predmet biológia je previazaný s vyučovacími predmetmi chémia a fyzika. Poznatky z týchto predmetov uľahčujú vysvetlenie jednotlivých biologických zákonitostí. Predmet je úzko previazaný aj s odbornými predmetmi, ako potraviny a výživa a odborný výcvik.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania tohto predmetu majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujú také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať a podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami a počítačom. Budú sa využívať moderné didaktické metódy, formy a prostriedky, ktoré okrem maximálnej názornosti budú podporovať samostatnosť a kreativitu žiakov pri práci s informáciami a rozvíjať schopnosť aplikovať získané poznatky v odborných predmetoch. Dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehľbovania a systematizácie poznatkov je okrem iného aj riešenie úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, ako aj úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov.

Výučba predmetu prebieha v bežnej triede. Niektoré témy sa budú realizovať v teréne.

Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
<p>OS – KUCH/ 2018</p>	<p>Výtlačok č.:</p>	Strana :	126 z 184
			1 - R

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

Komunikatívne a sociálno – interakčné spôsobilosti

- vyjadrovať a zdôvodňovať svoje názory,
- pochopiť a vyhodnocovať svoju účasť na procese vzdelávania a jeho výsledku,

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

- rozvíjať vlastnú aktivitu, samostatnosť, sebaopoznanie, sebadôveru a reproduktívne myslenie,
- vytvárať, objasňovať a aplikovať hodnotový systém a postoje,
- overovať získané poznatky, kriticky posudzovať názory, postoje a správanie druhých,
- mať zodpovedný vzťah k svojmu zdraviu, starať sa o svoj fyzický a duševný rozvoj, byť si vedomí dôsledkov nezdravého životného štýlu a závislostí,

Schopnosť riešiť problémy

- získavať samostatným štúdiom všetky nové informácie vzťahujúce sa priamo k objasneniu neznámych oblastí problému,
- určovať najzávažnejšie rysy problému, zvažovať rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobějších súvislostiach, stanoviť kritériá pre voľbu konečného optimálneho riešenia,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi.

Spôsobilosť využívať informačné technológie

- vyhľadávať vhodné informačné zdroje a potrebné informácie,
- evidovať, triediť a uchovávať informácie tak, aby ich mohol využívať pri práci,

Spôsobilosť byť demokratickým občanom


- porozumieť systémovej (globálnej) podstate sveta,
- uvedomiť si a čiastočne pochopiť globálne podmienky, rozvoj a trendy súčasného sveta,
- chápať problémy ochrany životného prostredia, vyčerpania nerastných surovín, liečenia civilizačných nemocí, populačnej explózie v rozvojových krajinách, drogovej závislosti najmä mladistvých, sexuálnej výchovy a pozitívne pristupovať k riešeniu týchto problémov.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

1. ročník

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Všeobecná biológia	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a počítačom
Človek a jeho zdravie	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a počítačom

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	OS – KUCH/ 2018	Strana :	127 z 184
	Výtlačok č.:	1 - R	

Človek a životné prostredie	Informačnoreceptívna - výklad Reprodukčívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a počítačom
-----------------------------	--	--

Učebné zdroje

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

1. ročník

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Všeobecná biológia	Gréserová D. a kol. Biológia 1 pre SPoŠ, PRÍRODA Bratislava 2001	Dataprojektor PC Notebook Tablety	Publikácia	Internet Knižnica
Človek a jeho zdravie	Kvasničková D. Základy ekológie. SPN Bratislava 1991	Dataprojektor PC Notebook Tablety	Publikácia	Internet Knižnica
Človek a životné prostredie	Kvasničková D. Základy ekológie. SPN Bratislava 1991	Dataprojektor PC Notebook Tablety	Publikácia	Internet Knižnica


10.1.12 TELESNÁ A ŠPORTOVÁ VÝCHOVA

Názov predmetu	telesná a športová výchova
Časový rozsah výučby	v 1., 2. a v 3. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 103 hodín
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Vyučovací jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II. Do predmetu sme integrovali 4 obsahové štandardy „Zdravie a jeho poruchy“, „Zdravý životný štýl“, „Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť“ a „Športové činnosti pohybového režimu“. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠkVP vyčlenil 3 hodiny týždenne.

Predmet telesná a športová výchova vytvára 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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Platné od:
	OS – KUCH/ 2018		Strana :
			Výtlačok č.:

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.

Vzdelávacia oblasť spája vedomosti, návyky, postoje, schopnosti a zručnosti o pohybe, športe, zdraví a zdravom životnom štýle, ktoré sú utvárané prostredníctvom realizovaných foriem vyučovania telesnej a športovej výchovy.

Ciele vyučovacieho predmetu

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 novej prevencie civilizačných chorôb,
- zorganizujú svoj pohybový režim na základe zhodnotenia svojich pohybových možností,
- aplikujú pravidlá vybraných športových disciplín pri športovej činnosti,
- využijú vedomosti z oblasti prevencie a ochrany zdravia v bežnom živote.

Vo vyučovacom predmete telesná a športová výchova budeme rozvíjať nasledujúce kompetencie:

1. Kľúčové kompetencie


a) Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

- vyjadrovať a zdôvodňovať svoje názory,
- vyjadrovať sa nielen podrobne a bohato, ale aj krátko a výstižne.

b) Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

- významne sa podieľať na stanovení zodpovedajúcich krátkodobých cieľov, ktoré smerujú k zlepšeniu vlastnej výkonnosti,
- rozvíjať vlastnú aktivitu, samostatnosť, sebaopoznanie, sebadôveru a reprodukčné myslenie,
- mať zodpovedný vzťah k svojmu zdraviu, starať sa o svoj fyzický a duševný rozvoj, byť si vedomý dôsledkov nezdravého životného štýlu a závislostí,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

c) Schopnosť tvorivo riešiť problémy

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	129 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

- vedieť ovplyvňovať ľudí (prehováranie, presvedčovanie),
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi.

d) Podnikateľské spôsobilosti

- využívať zásady konštruktívnej kritiky, vedieť primerane kritizovať, ale aj znášať kritiku od druhých,
- rýchle sa rozhodovať a prijímať opatrenia.

e) Spôsobilosť byť demokratickým občanom

- uvedomiť si a rešpektovať, že telesná, citová, rozumová i vôľová zložka osobnosti sú rovnocenné a vzájomne sa dopĺňajú,
- rozvíjať a utužovať postoje k morálnym hodnotám ako sú vlastenectvo, národná identita, kresťanské tradície.

2. Všeobecné kompetencie

- prejavovať aktívne postoje k vlastnému všestrannému telesnému rozvoju predovšetkým snahou o dosiahnutie optimálnej úrovne telesnej zdatnosti a vlastnú pohybovú aktivitu spojiť s vedomím potreby sústavného zvyšovaniu telesnej zdatnosti a upevňovania zdravia,
- uvedomovať si význam telesného a pohybové zdokonaľovania, vnímať krásu pohybu, prostredia a ľudských vzťahov,
- ovládať a dodržiavať zásady prvej pomoci, zabrániť úrazu a poskytnúť prvú pomoc pri úraze, uplatňovať pri športe a pobyte v prírode poznatky z ochrany a tvorby životného prostredia.

Špecifickými cieľmi telesnej a športovej výchovy sú:


a) Pohybové kompetencie

- Žiak chápe zdravie, ako subjektívnu a objektívnu hodnotovú kategóriu a vie prebrať zodpovednosť za svoje zdravie.
- Žiak vie poznať základné prostriedky rozvíjania pohybových schopností a osvojiť si pohybové zručnosti.
- Žiak dokáže rozvíjať všeobecnú pohybovú výkonnosť s orientáciou na dodržanie a zlepšenie zdravia.
- Žiak dokáže racionálne konať pri prekonávaní prekážok v situáciách osobného a verejného ohrozenia.

b) Kognitívne kompetencie

- Žiak si vie osvojiť vedomosti a zručnosti, ktoré súvisia so starostlivosťou o svoje telo, s aktívnym pohybovým režimom, s osobným športovým výkonom, zdravým životným štýlom a zdravím.
- Žiak si má osvojiť poznanie, že prevencia je hlavný nástroj ochrany zdravia a získať zručnosti poskytnutia prvej pomoci.
- Žiak je schopný hľadať optimálne riešenia vzhľadom k situácii, v ktorej sa nachádza.
- Žiak má mať zážitok z vykonávanej pohybovej činnosti a vytvárať si pohybový imidž v zmysle aktívneho zdravého štýlu.

c) Učebné kompetencie

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	130 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

- Žiak sa vie motivovať pre dosiahnutie cieľa (športový výkon, dosiahnutie zručnosti, prvá pomoc, a p.).
- Žiak si vie odôvodniť svoje hodnotové postoje a budovať si celoživotné návyky (pravidelné športovanie, zdravé stravovanie, a p.).
- Žiak vie pozitívne prijímať podnety z iného kultúrneho a športového prostredia a zaujímať k nim hodnotové stanovisko.

d) Postojové kompetencie

- Žiak sa vie zapájať do školskej záujmovej a mimoškolskej telovýchovnej, športovej a turistickej činnosti.
- Žiak vie zvíťaziť, ale aj prijať prehru v športovom záporení a v živote a uznať kvalitu súpera.

Hodnotenie žiakov

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. Súhrnné hodnotenie žiaka je vyjadrené na vysvedčení. Učiteľ počas vyučovania priebežne využíva najmä slovné hodnotenie, pretože umožňuje presnejšie vyjadriť klady a nedostatky žiakov a pre mnohých, a to osobitne pre dievčatá, je dôležitým a často aj silnejším motivačným činiteľom.

Organizačné formy povinného vyučovania telesnej a športovej výchovy

Vyučovacia hodina


Základnou organizačnou formou je 45 minútová vyučovacia hodina telesnej a športovej výchovy. Zúčastňujú sa jej všetci žiaci zaradení do I. a II. zdravotnej skupiny.

Žiaci so zdravotným oslabením (III. zdravotná skupina) sa zaraďujú do oddelení zdravotnej telesnej výchovy. V prípade, že žiak nie je zaradený do oddelenia zdravotnej telesnej výchovy, žiaka ponecháme na vyučovacích hodinách telesnej a športovej výchovy s intaktnými žiakmi a realizujeme integrované vyučovanie. Žiak môže byť oslobodený od účasti na vyučovaní telesnej a športovej výchovy iba na návrh lekára.

Bezpečnosť pri vyučovaní zabezpečuje učiteľ svojou prítomnosťou po celý čas vyučovacej hodiny, dôsledným uplatňovaním obsahu učebných osnov, premyslenou a účelnou organizáciou práce, používaním adekvátnych vyučovacích metód a foriem, vydávaním presných a zreteľných povelov na riadenie činnosti, vysvetľovaním a dôsledným uplatňovaním zásad bezpečnosti pri práci v rôznych podmienkach telovýchovného procesu, sústavným overovaním bezpečnosti a funkčnosti náradia pred jeho používaním a zreteľným označením poškodeného náradia a náradia nezodpovedajúceho technickým normám. Ak nastane úraz, okamžite poskytne učiteľ prvú pomoc, zabezpečí lekárske ošetrovanie, oznámenie rodičom a napíše záznam o úraze. Žiaci používajú na hodinách zodpovedajúci cvičebný úbor, ktorý zodpovedá zásadám bezpečnosti a hygieny telovýchovnej činnosti.

Kurzová forma výučby

Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode. Kurzové formy výučby sú súčasťou vyučovania predmetu telesná a športová výchova, majú samostatnú časovú dotáciu. Sú formou s povinným


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	<p>Vydanie č.: 3</p>
		<p>Platné od: 1.9.2018</p>
	<p>OS – KUCH/ 2018</p>	<p>Strana : 131 z 184</p>

obsahom a riadia sa samostatnými smernicami. 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. V 1. ročníku absolvujú žiaci kurz pohybových aktivít v prírode so zameraním na zimné športy (kurz lyžovania) v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. V 2. ročníku sa uskutoční kurz Ochrana života a zdravia, ktorý trvá tri dni po šesť hodín. Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňuje sa jedno v každom ročníku, 6 hodín v teréne.

Vzdelávací štandard

Žiaci po absolvovaní daného učebného odboru:

Výkonový štandard	Obsahový štandard	Tematický celok
<ul style="list-style-type: none"> • uplatňujú pravidlá hygieny, • prezentujú poskytnutie prvej pomoci pri bežných poraneniach a poraneniach ohrozujúcich život, • uvedú argumenty pohybovej činnosti ako prostriedku primárnej prevencie chorôb, • popíšu riziká porúch zdravia vo vzťahu k budúcemu povolaniu, • využijú osvojené relaxačné cvičenia k vlastnej regenerácii a prekonávaniu únavy, • poznajú a správne zacvičia relaxačné a dýchacie cvičenia. 	<ul style="list-style-type: none"> • zdravie, zdravotné návyky, hygiena, civilizačné choroby, správne držanie tela, prevencia, nebezpečenstvo závislostí, prvá pomoc, životné prostredie, • základná gymnastika, telesné cvičenia bez náčinia, s náčiním, základná lokomócia, cvičenia – relaxačné, dýchacie, špecifické na jednotlivé poruchy zdravia, na držanie tela. 	Zdravie a jeho poruchy
<ul style="list-style-type: none"> • identifikujú základné atribúty zdravého životného štýlu, • zostavia príklad denného stravovacieho režimu, • identifikujú výživovú hodnotu bežných potravín, • aplikujú zdravotne orientované cvičenia, • vytvoria vlastný pohybový program ako súčasť zdravého životného štýlu a regenerácie. 	<ul style="list-style-type: none"> • zdravý životný štýl, hodnota potravín, pohybový režim, pohybový program, zdravotne orientovaná pohybová aktivita, aktívny odpočinok. • všestranne rozvíjajúce cvičenia, cvičenia zdravotne orientované, chôdza s behom, sezónne činnosti, cvičenie v prírode, pohybové hry, didaktické hry, očná gymnastika, psychomotorika. 	Zdravý životný štýl
<ul style="list-style-type: none"> • aplikujú metódy a zásady rozvoja sily v pohybovom programe, • uplatňujú zásady prevencie porúch chrbtice, • zvládnu vykonať pohyb s rôznym zaťažením v súlade s individuálnymi predpokladmi, • hodnotia kvalitu svojej pohybovej činnosti, • aplikujú osvojené športové zručnosti pri rozvoji jednotlivých pohybových schopností, 	<ul style="list-style-type: none"> • silové, vytvalostné, rýchlostné a koordinačné (rytmické, reakčné, rovnováhové, priestorovo-orientačné) schopnosti, kĺbová pohyblivosť, schopnosti napínať a uvoľňovať svaly, motorické testy, pohybová výkonnosť, hodnotenie pohybového prejavu. • prostriedky atletiky, lyžovania, plávania, streľby, 	Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	<p>Vydanie č.: 3</p>
		<p>Platné od: 1.9.2018</p>
	<p>OS – KUCH/ 2018</p>	<p>Strana : 132 z 184</p>

<ul style="list-style-type: none"> • prezentujú svoju telesnú zdatnosť a pohybovú výkonnosť pri testovaní sily, vytrvalosti, kĺbovej pohyblivosti a rovnováhy. 	<ul style="list-style-type: none"> • cvičenia v posilňovni, posilňovacie cvičenia s vlastným telom, s náčiním, na náradí, skákanie cez švihadlo, prekážkové dráhy. 	
<ul style="list-style-type: none"> • uplatňujú pravidlá vybraných športov, • konajú v športovej činnosti v duchu fair-play, • aplikujú v hre pravidlá dvoch športových hier, • demonštrujú základné zručnosti zvolených pohybových a športových hier, • aplikujú komunikačné zručnosti v kolektívnej taktike športovej hry, • pomôžu pri zorganizovaní cvičebnej skupiny, • zapoja sa do rozhodovania hry, súťaže, • vykonajú ukážku pohybu s vybraným náčiním a bez náčinia, • zostavia rozcvičenie pri hudbe, • vytvoria pohybovú väzbu v spojitosti s hudobnou ukážkou, • vyjadria svoje zážitky z pohybu, • demonštrujú osvojenie si základných pohybových zručností vo vodnom prostredí, a letnej prírode, • predvídajú riziko pobytu a pohybovej činnosti v prírodnom prostredí, • zorganizujú aktivity v prírode. 	<p>Individuálne športy</p> <ul style="list-style-type: none"> • bezpečnosť športu, súper, predvídanie, protihráč, individuálne športy, • stolný tenis. <p>Kolektívne športy</p> <ul style="list-style-type: none"> • herná činnosť jednotlivca, herné kombinácie, herná zručnosť, hra, pohybová hra, športová hra, páłka, bránka, kôš, individuálny výkon, kolektívny výkon, súťaž, zápas, fair-play, taktika, technika, psychická príprava, súper, herné náčinie, • futbal, basketbal, volejbal. <p>Kreatívne a estetické športy</p> <ul style="list-style-type: none"> • kreativita, estetický pohyb, estetické športy, rytmus, výrazový prostriedok, • tanec, športová gymnastika, plávanie, skákanie cez švihadlo. <p>Športy v prírodnom prostredí</p> <ul style="list-style-type: none"> • pohybová činnosť v teréne, adaptácia, bezpečnosť pohybu v prírode, zelené hry, zážitkové učenie, prvá pomoc, • plávanie, turistika, orientačný beh. 	<p>Športové činnosti pohybového režimu</p>

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy práce:


Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
<p>1. -3. ročník I. Zdravie a jeho poruchy</p>	<p>Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda – pozorovanie, demonštrovanie</p>	<p>Frontálna, skupinová práca žiakov Individuálna práca žiakov</p>
<p>II. Zdravý životný štýl</p>	<p>Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda – pozorovanie, demonštrovanie</p>	<p>Frontálna, skupinová práca žiakov Individuálna práca žiakov</p>
<p>III. Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť</p>	<p>Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda – pozorovanie, demonštrovanie</p>	<p>Frontálna práca žiakov Individuálna práca žiakov</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	133 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

IV. Športové činnosti pohybového režimu	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda – pozorovanie, demonštrovanie	Frontálna, skupinová práca žiakov Individuálna práca žiakov
---	--	--

Učebné zdroje

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
I. -3. ročník I. Zdravie a jeho poruchy	Melicher, A. – Slezák, J. a kol.: Pokyny na hodnoten. vzdel. štand. z TV žiakov SŠ Gajdoš, A.: Metodika športovej gymnastiky Sýkora, F.: Telesná výchova a šport, F.R.G., spol. s r.o., Bratislava, 1995	Dataprojektor PC	Váha, meter, gymnastické náradie, športové náčinie	Internet PPT prezentácie časopis Telesná výchova a šport mládeže
II. Zdravý životný štýl	Gajdoš, A.: Metodika športovej gymnastiky Sýkora, F.: Telesná výchova a šport, F.R.G., spol. s r.o., Bratislava, 1995	Dataprojektor PC	Športové náčinie	Internet PPT prezentácie časopis Telesná výchova a šport mládeže
III. Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	Melicher, A. – Slezák, J. a kol.: Pokyny na hodnoten. vzdel. štand. z TV žiakov SŠ Choutková, B.: Malá škola atletiky, Olympia, Bratislava, 1977 Sýkora, F.: Telesná výchova a šport, F.R.G., spol. s r.o., Bratislava, 1995	Dataprojektor PC	Atletické náradie a náčinie, športové náradie a náčinie	Internet PPT prezentácie časopis Telesná výchova a šport mládeže
IV. Športové činnosti pohybového režimu	Melicher, A. – Slezák, J. a kol.: Pokyny na hodnoten. vzdel. štand. z TV žiakov SŠ Holienka, M.: Futbal. (hra- kondícia-tréning), Peter Mačura-PEEM, Bratislava, 2001 Zapletalová, L.-Přidal, V.: Teória a didaktika volejbalu, Peter Mačura-PEEM, Bratislava, 1996 Peráček, P.: Teória a didaktika športových hier I, Peter Mačura-PEEM, Bratislava, 2004 Gajdoš, A.: Tréning v športovej gymnastike, Šport, Bratislava 1980 Sýkora, F.: Telesná výchova a šport, F.R.G., spol. s r.o., Bratislava, 1995	Dataprojektor PC	Športové náradie a náčinie, gymnastické náradie	Internet PPT prezentácie časopis Telesná výchova a šport mládeže

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Platné od:
	Strana :		134 z 184
	OS – KUCH/ 2018		Výtlačok č.:

10.2 UČEBNÉ OSNOVY ODBORNÝCH PREDMETOV

10.2.1 EKONOMIKA

Názov predmetu	ekonomika
Časový rozsah výučby	v 1., a 2. ročníku 1 hodina, a v 3. ročníku 2 hodiny týždenne spolu 136 hodín
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Vyučovacia jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Ekonomika patrí k ťažiskovým odborným predmetom. Spolu s ostatnými odbornými predmetmi vytvára základ odborného vzdelania. Oblasť ekonomiky má medzipredmetový 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, investičnú činnosť, personálnu činnosť, odbyť – marketing a riadiacu 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. Obsah učiva učí žiakov porozumeniu organizácii práce na pracovisku. Získané ekonomické poznatky umožňujú efektívne uplatnenie odborného vzdelania v praxi.

Podkladom sme použili nasledujúce štandardy:

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- vysvetliť základné ekonomické pojmy potreby a spotreba, uspokojovanie potrieb,
- popísať trh a formy trhov,
- vysvetliť význam bánk v ekonomike,
- popísať základné právne formy podnikania a ich základné črty,
- vysvetliť pojmy reklama, zavádzajúca reklama, priamy predaj.

Obsahové štandardy

Ekonomika

Svet práce


Pravidlá riadenia osobných financií

Výchova k podnikaniu

Spotrebiteľská výchova

Ciele vyučovacieho predmetu

Základným cieľom je poskytnúť žiakom odborné poznatky o ekonomických pojmoch a vzťahoch – základy makroekonómie, mikroekonómie, efektívnom a hospodárnom správaní sa

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Platné od:
	OS – KUCH/ 2018		Strana :
			Výtlačok č.:

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 žiaci dokázali:

- 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.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

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

Schopnosti riešiť problémy

- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich vzdelávaní
- hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu
- posudzovať riešenie daného problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému
- korigovať nesprávne riešenia problému

Spôsobilosti využívať informačné technológie

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

Hodnotenie žiakov

Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu.


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.

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
1. ročník Základné ekonomické pojmy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	136 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:


		individuálna práca žiakov Práca s knihou
Trh a trhový mechanizmus	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Právne formy podnikania	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Národné hospodárstvo	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Banková sústava	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Práca s originálnymi tlačivami
2. ročník Vecná stránka činnosti podniku	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Práca s právnymi normami Práca s originálnymi tlačivami
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, s právnymi normami Práca s počítačom
Odbytová činnosť podniku	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov, Práca s knihou Práca s originálnymi tlačivami
Personálna činnosť podniku	Informačnoreceptívna - výklad, Reproduktívna – rozhovor, Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	137 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R


Riadiaca a kontrolná činnosť podniku	Informačnoreceptívna –výklad, Reproduktívna – rozhovor, Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov, Práca s knihou
3. Ročník Právne základy podnikania	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov, Práca s knihou Práca s originálnymi tlačivami
Faktory podnikateľskej činnosti	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov, Práca s knihou a s originálnymi tlačivami
Podnikateľské sféry a podmienky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov, Práca s knihou a s originálnymi tlačivami
Marketing v podnikateľskej činnosti	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov, Práca s knihou a s originálnymi tlačivami
Cenotvorba výrobkov	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov, Práca s knihou Práca s originálnymi tlačivami
Analýza podnikateľskej činnosti	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov, Práca s knihou a s originálnymi tlačivami

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
1. ročník Základné ekonomické pojmy	Základy ekonomickej a ekonomiky ISBN 80-08-00379-0 Podnikanie a služby 3 Ján Babinský ISBN 80-07-00779-2	Učebnica IKT Tabuľa	Časopisy Prezentácia	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	138 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

Trh a trhový mechanizmus	Základy ekonómie a ekonomiky ISBN 80-08-00379-0 Podnikanie a služby 3 Ján Babinský ISBN 80-07-00779-2	Učebnica IKT Tabuľa	Časopisy Prezentácia	Internet
Právne formy podnikania	Základy ekonómie a ekonomiky ISBN 80-08-00379-0 Podnikanie a služby 3 Ján Babinský ISBN 80-07-00779-2	Učebnica IKT Tabuľa	Časopisy Prezentácia	Internet
Národné hospodárstvo	Základy ekonómie a ekonomiky ISBN 80-08-00379-0 Podnikanie a služby 3 Ján Babinský ISBN 80-07-00779-2	Učebnica IKT Tabuľa	Časopisy Prezentácia Schéma	Internet
2. ročník Vecná stránka činnosti podniku	Základy ekonómie a ekonomiky ISBN 80-08-00379-0 Podnikanie a služby 3 Ján Babinský ISBN 80-07-00779-2	Učebnica IKT Tabuľa	Časopisy Prezentácia Tlačivá	Internet
Ekonomická stránka činnosti podniku	Základy ekonómie a ekonomiky ISBN 80-08-00379-0 Podnikanie a služby 3 Ján Babinský ISBN 80-07-00779-2	Učebnica IKT Tabuľa	Časopisy Prezentácia	Internet Právne normy
Odbytová činnosť podniku	Základy ekonómie a ekonomiky ISBN 80-08-00379-0 Podnikanie a služby 3 Ján Babinský ISBN 80-07-00779-2	Učebnica IKT Tabuľa	Časopisy Prezentácia	Internet
Špecifické učivo - personálna činnosť podniku	Základy ekonómie a ekonomiky ISBN 80-08-00379-0	Učebnica IKT Tabuľa	Časopisy Prezentácia	Internet
Špecifické učivo- riadiaca a kontrolná činnosť podniku	Základy ekonómie a ekonomiky ISBN 80-08-00379-0 Podnikanie a služby 3 Ján Babinský ISBN 80-07-00779-2	Učebnica IKT Tabuľa	Časopisy Prezentácia	Internet
3. Ročník Právne základy podnikania	Podnikanie a služby 3 Ján Babinský ISBN 80- 07-00779-2	Učebnica IKT Tabuľa	Časopisy Prezentácia	Internet
Faktory podnikateľskej činnosti	Podnikanie a služby 3 Ján Babinský ISBN 80- 07-00779-2	Učebnica IKT Tabuľa	Časopisy Prezentácia	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	139 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

Podnikateľské sféry a podmienky	Podnikanie a služby 3 Ján Babinský ISBN 80-07-00779-2	Učebnica IKT Tabuľa	Časopisy Prezentácia	Internet
Marketing v podnikateľskej činnosti	Podnikanie a služby 3 Ján Babinský ISBN 80-07-00779-2	Učebnica IKT Tabuľa	Časopisy Prezentácia	Internet
Cenotvorba výrobkov	Podnikanie a služby 3 Ján Babinský ISBN 80-07-00779-2	Učebnica IKT Tabuľa	Časopisy Prezentácia	Internet
Analýza podnikateľskej činnosti	Podnikanie a služby 3 Ján Babinský ISBN 80-07-00779-2	Učebnica IKT Tabuľa	Časopisy Prezentácia	Internet


10.2.2 SPOLOČENSKÁ KOMUNIKÁCIA

Názov predmetu	spoločenská komunikácia
Časový rozsah výučby	v 1., 2., 3. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 103 vyučovacích hodín
Ročník	Prvý, druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Vyučovací jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Komunikácia“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II. Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu „Základné pojmy“, „Informácia (získanie, príjem, spracovanie, podávanie)“, „Spoločenská komunikácia“.

Predmet spoločenská komunikácia umožňuje žiakom získať lepšiu orientáciu a osvojenie si základných návykov správania, vystupovania a predovšetkým komunikácie pri najrôznejších spoločenských a pracovných aktivitách. Súčasťou predmetu je rozvíjať osobnosť s vlastnou identitou a hodnotovou orientáciou. Viest' žiaka k poznaniu silných a slabých stránok svojej osobnosti, vychovávať k sebaovládaniu a zvládať stres, viesť k empatii, asertivite a pozitívnemu hodnoteniu druhých a tak optimalizovať interpersonálne vzťahy. Zároveň učí žiakov plánovať svoju kariéru a osobný rast. Organizácia vyučovania uprednostňuje riešenie praktických úloh a modelových situácií či už individuálnou alebo skupinovú formou. Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu sa volia podľa obsahu jednotlivých tém. Uprednostňujú sa také, pri ktorých môžu žiaci prejavovať svoju samostatnosť, tvorivosť a hlavne komunikatívnosť. Predmet vedie žiakov k tomu, aby verbálne a neverbálne komunikačné spôsoby i personálne vzťahy budovali na základe korektnosti a prípadné bariéry vedeli riešiť kultivovaným spôsobom.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Školský vzdelávací program KUCHÁR	Platné od:
	OS – KUCH/ 2018		Strana :
			Výtlačok č.:

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie *tvorivo riešiť problémy a spôsobilosti využívať informačné technológie*. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehľbovania a systematizácie poznatkov.

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu patria aj ukážky vybraných spôsobov spoločenskej komunikácie. Mnohé ukážky sú zaznamenané na videu alebo CD nosičoch, preto využitie počítačov a internetu tiež 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.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu v odbore 6445 H kuchár je naučiť žiakov, ohodnotiť seba aj iných, odhadnúť konanie a správanie ľudí, poznať prejavy verbálnej a neverbálnej komunikácie, nadväzovať sociálne väzby v skupine, zvládnuť stres a kritické situácie, adekvátne komunikovať a primerane reagovať pri spoločenských udalostiach a na pracovisku v pracovnom kolektíve, ovládať základné pravidlá budova-

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- vyjadrovať sa ústne a písomne primerane situácii,
- čítať s porozumením, počúvať pozorne,
- voliť optimálnu formu komunikácie,

Obsahové štandardy

- Základné pojmy
- Informácia (získanie, príjem, spracovanie, podávanie)
- Spoločenská komunikácia

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií


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

1. Schopnosti riešiť problémy

- rozpoznávať problémy v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,
- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich vzdelávaní,
- používať osvojené metódy riešenia problémov aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné.

2. Spôsobilosti využívať informačné technológie

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

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program KUCHÁR	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	OS – KUCH/ 2018	Strana :	141 z 184
		Výtlačok č.:	1 - R

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


Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu.

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.

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
1.ročník Osobnosť	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s počítačom
Jednotlivec a komunikácia	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
2. ročník Podstata a štruktúra osobnosti	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s počítačom
Spoločenská etiketa	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s počítačom, Internet
Etiketa na pracovisku	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s počítačom, Internet
3. ročník Základy psychológie osobnosti	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s počítačom, Internet
Psychológia činnosti, konania a správania	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s počítačom, Internet
Základné zásady a pravidlá spoločenského styku	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	142 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

	Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Skupinová práca žiakov Práca s počítačom, Internet
Psychológia práce a trhu	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s počítačom, Internet

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
1. ročník Osobnosť	Hratmanová E., Petrufová M.: Spoločenská komunikácia SPN, Bratislava, 2007, Ječný D., Štefanovič J.: Társadalmi érintkezés, SPN, Bratislava 2005 Okruhlicová A., Zelina M.: Základy psychológie, Litera, Bratislava 1997 Košč M.: A pszichológia alpjai, SPN Bratislava, 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Kniha	Internet
Jednotlivec a komunikácia	Hratmanová E., Petrufová M.: Spoločenská komunikácia SPN, Bratislava, 2007, Ječný D., Štefanovič J.: Társadalmi érintkezés, SPN, Bratislava 2005 Okruhlicová A., Zelina M.: Základy psychológie, Litera, Bratislava 1997 Košč M.: A pszichológia alpjai, SPN Bratislava, 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Kniha	Internet
2. ročník Podstata a štruktúra osobnosti	Hratmanová E., Petrufová M.: Spoločenská komunikácia SPN, Bratislava, 2007, Ječný D., Štefanovič J.: Társadalmi érintkezés, SPN, Bratislava 2005 Okruhlicová A., Zelina M.: Základy psychológie, Litera, Bratislava 1997, Košč M.: A pszichológia alpjai, SPN Bratislava, 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Kniha,	Internet
Spoločenská etiketa	Sopóci J., Búzik B.: Základy sociológie. SPN Bratislava 2003, Sopóci J., Búzik B.: A szociológia alapjai. SPN Bratislava 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Učebnica	Internet
Etiketa na pracovisku	Miedzgová J.: Základy etiky, SPN, Bratislava 1994, Miedzgová J.: Az etyka alapjai, SPN, Bratislava 1994, Hratmanová E., Petrufová M.: Spoločenská komunikácia SPN, Bratislava, 2007, Ječný D., Štefanovič J.: Társadalmi érintkezés, SPN, Bratislava 2005	Dataprojektor PC Tabuľa	Učebnica	Internet
3. ročník Základy psychológie	Miedzgová J.: Základy etiky, SPN, Bratislava 1994, Miedzgová J.: Az etyka alapjai, SPN, Bratislava 1994	Dataprojektor PC Tabuľa	Učebnica	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	OS – KUCH/ 2018	Strana :	143 z 184
	Výtlačok č.:	1 - R	

osobnosti				
Psychológia činnosti, konania a správanie	Miedzgová J.: Základy etiky, SPN, Bratislava 1994, Miedzgová J.: Az etikya alapjai, SPN, Bratislava 1994	Dataprojektor PC Tabuľa	Učebnica	Internet
Základné zásady a pravidlá spoločenského styku	Miedzgová J.: Základy etiky, SPN, Bratislava 1994, Miedzgová J.: Az etikya alapjai, SPN, Bratislava 1994	Dataprojektor PC Tabuľa	Učebnica	Internet
Psychológia práce a trhu	Miedzgová J.: Základy etiky, SPN, Bratislava 1994, Miedzgová J.: Az etikya alapjai, SPN, Bratislava 1994	Dataprojektor PC Tabuľa	Učebnica	Internet

10.2.3 POTRAVINY A VÝŽIVA

Názov predmetu	Potraviny a výživa
Časový rozsah výučby	v 1. ročníku 1 hodina týždenne, v 2. ročníku 2 hodiny týždenne, v 3. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 138 hodín
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Vyučovacia jazyk	maďarský jazyk


Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „*Teoretické vzdelávanie*“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II. Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu „*Základné technické a technologické pojmy*“, „*Potraviny, suroviny a materiály*“, „*Základy technológie prípravy pokrmov*“.

Na túto vzdelávaciu oblasť ŠVP vyčlenil 1 hodinu v 1. a 3. ročníku, 2 hodiny v 2. ročníku. Jeho výučba je orientovaná do 1., 2. a 3. ročníka štúdia.

Odborný predmet potraviny a výživa v učebnom odbore 6445 H kuchár 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 zabezpečením výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Učivo sa skladá z poznatkov o potravinách, hodnote potravín, potravinách rastlinného a živočíšneho pôvodu, pochutinách a koreninách, mliečnych výrobkoch, sladidlách, zásadách správnej výživy, osobnej a potravinovej hygieny. 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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	144 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

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 vyučovacimi predmetmi odborný výcvik, technológia a chémia.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami a počítačom. 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. 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, prehĺbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov.

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu potraviny a výživa patria aj ukážky vybraných druhov potravín a pochutín, degustácia rôznych výrobkov. Mnohé potraviny a ich spracovanie sú zaznamenané na videu alebo CD nosičoch, preto využitie počítačov a internetu tiež 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.


Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu potraviny a výživa v učebnom odbore 6445 H kuchár je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o potravinách, ich akosti, zložení a skladovaní, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote. Žiaci získajú poznatky o vybraných potravinách a pojmoch, osvoja si základné vzťahy medzi organizmom a vonkajším prostredím, budú ovládať využiteľnosť potravín pre ich technologické spracovanie.

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- popísať základné odborné technické a technologické pojmy,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	145 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

- používať predpisy HACCP,
- popísať zásady hospodárenia a správneho používania, skladovania a uchovávanía surovín a materiálov,
- vysvetliť spôsoby ochrany vlastností surovín, materiálov a tovaru,

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

Schopnosti riešiť problémy

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


Spôsobilosti využívať informačné technológie

- získavať informácie v priebehu ich odborného 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.


Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
1. ročník Fyziológia ľudského tela	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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	146 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

		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
2. ročník 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 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
Tuky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Mäso	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Mäsové výrobky	Informačnoreceptívna - výklad	Frontálna výučba


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	147 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

	Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
3. ročník Nápoje	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Nealkoholické nápoje	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Alkoholické nápoje	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Miešané nápoje	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Vplyv alkoholu na ľudské zdravie	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
1. ročník Fyziológia ľudského tela	Kvasničková D.: Základy ekológia. SPN Bratislava 1991 Greserová D., Holíková K.: Biológia a ekológia. Príroda Bratislava 2002	Dataprojektor PC Tabuľa	Obrazy	Internet
Potraviny	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Schaller, Forró, Kruziak.: Potraviny a nápoje 1.,2. Bratislava 1987	Dataprojektor PC Tabuľa	Chemické tabuľky, vzorky	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	148 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

	Šimončič, Kruziak: Výživa .SPN Bratislava 1992			
Hodnota potravín	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít	Dataprojektor PC Tabuľa	Vzorky surovín Ochranné pomôcky	Internet
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 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít	Dataprojektor PC Tabuľa	Vzorky Ochranné pomôcky	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 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít	Dataprojektor Videotechnika PC PC Notebook Tablety	Vzorky surovín Ochranné pomôcky	Internet
2. ročník Obilniny	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít	Dataprojektor Videotechnika PC PC Notebook Tablety	Vzorky Ochranné pomôcky	Internet
Sladidlá	Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky Ochranné pomôcky	Internet
Vajcia	Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky Ochranné pomôcky	Internet
Mlieko a výrobky	Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka	Dataprojektor	Vzorky	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	149 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

z mlieka	o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007	Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Ochranné pomôcky	
Koreniny a pochutiny	Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Schaller, Forró, Kružíak: Potraviny a nápoje 1, 2. Bratislava 1987 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky	Internet
Tuky	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Šimončíč, Kružíak: Výživa SPN. 1992 Malá H., Klemta J.: Biológia detí a dorastu. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky	Internet
Mäso	Schaller, Forró, Kružíak.: Potraviny a nápoje 1.,2.Bratislava 1987 Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007	Dataprojektor PC Tabuľa	vzorky	Internet
Mäsové výrobky	Schaller, Forró, Kružíak.: Potraviny a nápoje 1.,2.Bratislava 1987 Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007	Dataprojektor PC Tabuľa Notebook Tablety	Vzorky	Internet
3. ročník Nápoje	Schaller, Forró, Kružíak.: Potraviny a nápoje 1.,2.Bratislava 1987 Jurgová O.: Potraviny a výživa II. SPN. Bratislava 2007 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007	Dataprojektor PC Tabuľa Notebook Tablety	Vzorky	Internet
Nealkoholické nápoje	Schaller, Forró, Kružíak.: Potraviny a nápoje 1.,2.Bratislava 1987 Jurgová O.: Potraviny a výživa II. SPN. Bratislava 2007 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007	Dataprojektor PC Tabuľa Notebook Tablety	Vzorky	Internet
Alkoholické nápoje	Schaller, Forró, Kružíak.: Potraviny a nápoje 1.,2.Bratislava 1987 Jurgová O.: Potraviny a výživa II. SPN. Bratislava 2007 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007	Dataprojektor PC Tabuľa Notebook Tablety	Vzorky	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	OS – KUCH/ 2018	Strana :	150 z 184
	Výtlačok č.:	1 - R	

Miešané nápoje	Schaller, Forró, Kružíak.: Potraviny a nápoje 1.,2.Bratislava 1987 Jurgová O.: Potraviny a výživa II. SPN. Bratislava 2007 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007	Dataprojektor PC Tabuľa Notebook Tablety	Vzorky	Internet
Vplyv alkoholu na ľudské zdravie	Schaller, Forró, Kružíak.: Potraviny a nápoje 1.,2.Bratislava 1987 Jurgová O.: Potraviny a výživa II. SPN. Bratislava 2007 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007	Dataprojektor PC Tabuľa Notebook Tablety	Vzorky	Internet


10.2.4 TECHNOLÓGIA

Názov predmetu	technológia
Časový rozsah výučby	v 1. ročníku 2,5 hodiny týždenne, v 2. ročníku 2 hodiny týždenne, v 3. ročníku 2 hodiny týždenne, spolu 223,5 hodín
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Vyučovacia jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Technologické a technické vzdelávanie“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II. Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu „Základné technické a technologické pojmy“, „Potraviny, suroviny a materiály“, „Základy technológie prípravy pokrmov“, „Základy stolovania“, „Základné technologické a technické postupy“, „Technologické a technické vybavenie“. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠVP vyčlenil 6,5 hodín. Jeho výučba je orientovaná do 1., 2. a 3. ročníka štúdia.

Odborný predmet technológia v učebnom odbore 6445 H kuchár rozvíja, rozširuje a prehľbuje učivo ostatných odborných predmetov a odborného výcviku. 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 zabezpečením výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Učivo sa skladá z poznatkov o potravinách, hodnote potravín, potravinách rastlinného a živočíšneho pôvodu, pochutinách a koreninách, mliečnych výrobkoch, sladidlách, zásadách správnej výživy, osobnej a potravinovej hygieny, o základných tepelných úpravách, príprave jedál, nápojoch. 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.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>OS – KUCH/ 2018</p>	Strana :	151 z 184
		Výtlačok č.:	1 - R

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, potraviny a výživa, stolovanie, chémia.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami a počítačom. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy s gastro tematikou.

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu technológia proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie *tvorivo riešiť problémy a spôsobilosti využívať informačné technológie*. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehlbovania 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.

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu technológia patria aj ukážky vybraných druhov potravín a pochutín, degustácia rôznych výrobkov. Mnohé potraviny a ich spracovanie sú zaznamenané na videu alebo CD nosičoch, preto využitie počítačov a internetu tiež predstavuje možnosti simulácie experimentov.


Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu technológia v učebnom odbore 6445 H kuchár je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o potravinách, ich akosti, zložení a skladovaní, príprave jedál a nápojov formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote. Žiaci získajú poznatky o vybraných potravinách a pojmoch, osvoja si základné vzťahy medzi organizmom a vonkajším prostredím, budú ovládať využiteľnosť potravín pre ich technologické spracovanie.

Výkonové štandardy

Absolvent má

- aplikovať základné ekonomické a právne normy nevyhnutné pre výkon činnosti v prevádzke spoločného stravovania,
- charakterizovať zásady správnej výrobnéj praxe,
- popísať hospodárske písomnosti používané v odbore,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	152 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

- popísať základné odborné technické a technologické pojmy,
- vysvetliť zásady osobnej a prevádzkovej hygieny,
- používať predpisy HACCP,
- popísať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,
- popísať zásady hospodárenia a správneho používania, skladovania a uchovávanía surovín a materiálov,
- vysvetliť spôsoby ochrany vlastností surovín, materiálov a tovaru,
- zhodnotiť kvalitu surovín, materiálov a tovaru,
- spoznať základné potraviny a nápoje, ich charakteristiku, základné zmyslové skúšky akosti a dodržiavanie doby spotreby,
- zostaviť kalkulácie a výpočty množstva spotreby surovín,
- popísať základné receptúry a technologické postupy prípravy pokrmov,
- popísať nové trendy v gastronómii.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

Šchopnosti riešiť problémy

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

Spôsobilosti využívať informačné technológie


- získavať informácie v priebehu ich odborného 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.

Hodnotenie žiakov

Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu.


Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať strategické metódy a formy vyučovania:


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Platné od:
	Strana :		153 z 184
	OS – KUCH/ 2018		Výtlačok č.:

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.

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
1. ročník Úvod	Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci	Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Povinnosti kuchára a jeho pomôcky	Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Výrobné stredisko	Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Výpočet spotreby surovín studenej a teplej kuchyne, múčnikov a VK	Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Predbežná úprava základných surovín	Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Základné tepelné úpravy	Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Polievky	Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Chladiace a mraziace zariadenia	Informačno-receptívna - výklad	Frontálna výučba

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	154 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

	Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
2. ročník Omáčky	Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Prílohy a doplnky k hlavným jedlám	Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Bezmäsité jedlá	Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Jedlá z hovädzieho mäsa	Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Jedlá z teľacieho mäsa	Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
3. ročník Jedlá z bravčového mäsa	Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Jedlá z rýb, kôrovcov, mäkkýšov, lastúrníkov	Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Jedlá z hydiny a zveriny	Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Jedlá z mäsa ostatných jatočných zvierat	Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Platné od:
	Strana :		155 z 184
	OS – KUCH/ 2018		Výtlačok č.:

Jedlá z mletého mäsa	Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Jedlá na objednávku	Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Teplé a studené múčniky a nápoje	Informačno-receptívna - 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
1. ročník Úvod	Brlík E., Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006	Dataprojektor Tabuľa	obrazy	Internet
Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Schaller, Forró, Kružíak.: Potraviny a nápoje 1.,2.Bratislava 1987 Šimončíč, Kružíak: Výživa .SPN Bratislava 1992 Brlík E., Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006 Stecová E., Popelka P.: Hygiena potravín. Proxima Press. 2005	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Chemické tabuľky, vzorky	Internet
Povinnosti kuchára a jeho pomôcky	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit Brlík E., Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Vzorky surovín Ochranné pomôcky	Internet
Výrobné stredisko	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách.	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna	Vzorky Ochranné pomôcky	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	156 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

	SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit	tabuľa Notebook Internet		
Výpočet spotreby surovín studenej a teplej kuchyne, múčnikov a VK	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Brhlík E., Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet Flipchart Tabuľa	Vzorky surovín Ochranné pomôcky	Internet
Predbežná úprava základných surovín	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit Brhlík E., Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet Tabuľa Flipchart	Vzorky Ochranné pomôcky	Internet
Základné tepelné úpravy	Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Brhlík E., Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet Tabuľa Flipchart	Vzorky Ochranné pomôcky	Internet
Polievky	Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Brhlík E., Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet Tabuľa Flipchart	Vzorky Ochranné pomôcky	Internet
Chladiace a mraziace zariadenia	Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Brhlík E., Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet Tabuľa Flipchart	Vzorky Ochranné pomôcky	Internet
2. ročník Omáčky	Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Schaller, Forró, Kružiak: Potraviny a nápoje 1, 2. Bratislava 1987	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa	vzorky	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	157 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:


	Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit	Notebook Internet Tabuľa Flipchart		
Prílohy a doplnky k hlavným jedlám	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Šimončíč, Kružiak: Výživa SPN. 1992 Malá H., Klemta J.: Biológia detí a dorastu. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit Brhlík E., Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet Flipchart	vzorky	Internet
Bezmäsité jedlá	Schaller, Forró, Kružiak.: Potraviny a nápoje 1.,2.Bratislava 1987 Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Brhlík E., Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	vzorky	Internet
Jedlá z hovädzieho mäsa	Schaller, Forró, Kružiak.: Potraviny a nápoje 1.,2.Bratislava 1987 Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Brhlík E., Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	vzorky	Internet
Jedlá z teľacieho mäsa	Schaller, Forró, Kružiak.: Potraviny a nápoje 1.,2.Bratislava 1987 Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Brhlík E., Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	vzorky	Internet
3. ročník Jedlá z bravčového mäsa	Schaller, Forró, Kružiak.: Potraviny a nápoje 1.,2.Bratislava 1987 Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Brhlík E., Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	vzorky	Internet
Jedlá z rýb, kôrovcov, mäkkýšov , lastúrníkov	Schaller, Forró, Kružiak.: Potraviny a nápoje 1.,2.Bratislava 1987 Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	vzorky	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Platné od:	1.9.2018
	OS – KUCH/ 2018		Strana :	158 z 184
			Výtlačok č.:	1 - R

	Brhlík E.,Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006			
Jedlá z hydiny a zveriny	Schaller, Forró, Kružiak.: Potraviny a nápoje 1.,2.Bratislava 1987 Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Brhlík E.,Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006	Dataprotektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	vzorky	Internet
Jedlá z mäsa ostatných jatočných zvierat	Schaller, Forró, Kružiak.: Potraviny a nápoje 1.,2.Bratislava 1987 Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Brhlík E.,Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006	Dataprotektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	vzorky	Internet
Jedlá na objednávku	Schaller, Forró, Kružiak.: Potraviny a nápoje 1.,2.Bratislava 1987 Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Brhlík E.,Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006	Dataprotektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	vzorky	Internet
Teplé a studené múčniky a nápoje	Schaller, Forró, Kružiak.: Potraviny a nápoje 1.,2.Bratislava 1987 Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Brhlík E.,Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006	Dataprotektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	vzorky	Internet

10.2.5 STOLOVANIE

Názov predmetu	stolovanie
Časový rozsah výučby	v 2. ročníku 2 hodiny týždenne, v 3. ročníku 1,5 hodiny týždenne, spolu 120 hodín
Ročník	druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Vyučovacia jazyk	maďarský jazyk

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Platné od:
	OS – KUCH/ 2018		Strana :
			Výtlačok č.:

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti *“Teoretické vzdelávanie“* ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II. Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu *„Základy stolovania“*


Odborný predmet Stolovanie v učebnom odbore 6445 H kuchár využíva vedomosti získané na základnej škole na hodinách prírodovedy, chémie v ďalších ročníkoch z predmetov technológia, potraviny a výživa, regionálna gastronómia a odborný výcvik. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtéma). V 2. ročníku získajú žiaci základné vedomosti o predmete, odbytových strediskách, technike obsluhy, o zostavovaní jedálneho a nápojového lístka, jednoduchej obsluhy.

V 3. ročníku je učivo zamerané na zvládnutie zložitej obsluhy, obsluhy a údržby pivných zariadení, techniky obsluhy v kaviarňach, vinárňach, slávnostné stolovanie a miešané nápoje. Prihliadali sme aj na proporcionálnu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov. V učebnom predmete stolovanie majú žiaci získať trvalé vedomosti, osvojiť si zručnosti a návyky stolovania v závodoch spoločného stravovania. Úlohou predmetu je pripraviť žiakov na ich budúce povolanie, v ktorom uplatnia získané vedomosti a zručnosti.

Úlohou predmetu je oboznámiť žiakov so základnými technickými a technologickými postupmi, dôležitými pre vykonávanie zvoleného povolania. Tematické okruhy sú zvolené tak, aby umožnili žiakovi prakticky používať zásady správnej výrobnéj a prevádzkovej praxe, zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Odborný predmet stolovanie je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi odborný výcvik, technológia, potraviny a výživa, regionálna gastronómia, ekonomika. Metódy, formy a prostriedky vyučovania stolovania 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 spoločne rozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci študijného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami a počítačom. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy s odbornou tematikou.

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie *tvorivo riešiť problémy a spôsobilosti využívať informačné technológie*. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehlbovania 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 vzt'ahov.

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu patria aj ukážky vybraných spôsobov stolovania, obsluhy. Mnohé ukážky sú zaznamenané na videu alebo CD nosičoch, preto využitie počítačov a internetu tiež predstavuje možnosti simulácie experimentov. Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	160 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

vzdelávacom výstupe. Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu. Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia. Výučba bude prebiehať v bežnej triede a odbornej učebni.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu v odbore 6445 H kuchár je poskytnúť žiakom vedomosti o technike jednoduchej a zložitej obsluhy, slávnostného stolovania a oboznámiť ich s bežným a špeciálnym inventárom používaným pri obsluhu.

Cieľom je oboznámiť žiakov s technickým a technologickým vybavením jednotlivých prevádzok podľa učebného odboru z hľadiska celkového vnútorného vybavenia, usporiadania a rozvrhnutia pracoviska, s jednotlivými druhmi zariadení a strojov, inventára, aby získané vedomosti a zručnosti vedeli na pracovisku dobre využiť. Dôležité miesto a význam má poznanie zásad bezpečnej práce a ochrany zdravia pri práci a tiež ochrana pracovného a životného prostredia.

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- spoznať základné potraviny a nápoje, ich charakteristiku, základné zmyslové skúšky akosti a dodržiavanie doby spotreby,
- popísať organizáciu práce vo výrobnom stredisku,

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

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

Schopnosti riešiť problémy

- rozpoznávať problémy v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,
- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich vzdelávaní,
- 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 ich odborného 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.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania


Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
<p>2. ročník Úvod do predmetu, Hygiena, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci</p>	<p>Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor</p>	<p>Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, počítačom</p>
<p>Odbytové strediská</p>	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p>	<p>Frontálna výučba, Frontálna</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	161 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R


	Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou,
Technika obsluhy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, počítačom, Internet
Jedálny a nápojový lístok	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, počítačom, Internet
Jednoduchá obsluha	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, inventárom
3.ročník Zložitá obsluha	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, inventárom
Vinárne	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, počítačom
Kaviarne	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, Internet
Miešané nápoje	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, inventárom, Internet
Slávnostné stolovanie	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, Internet

Učebné zdroje

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	162 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
2. ročník Úvod do predmetu Hygiena, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci	Salač G., Šimková M.: Stolovanie I. SPN Bratislava 2009, Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2009, Jagelek R., Černota R.: Vendéglátóipari szakismeretek. SPN Bratislava 1985	Dataprojektor PC Tabuľa	Kniha	Internet
Odbytové strediská	Salač G., Šimková M.: Stolovanie I. SPN Bratislava 2009, Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2009, Jagelek R., Černota R.: Vendéglátóipari szakismeretek. SPN Bratislava 1985	Dataprojektor PC Tabuľa	Kniha	Internet
Technika obsluhy	Salač G., Šimková M.: Stolovanie I. SPN Bratislava 2009, Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2009, Jagelek R., Černota R.: Vendéglátóipari szakismeretek. SPN Bratislava 1985	Dataprojektor PC Tabuľa	Kniha, inventár	Internet
Jedálny a nápojový lístok	Salač G., Šimková M.: Stolovanie I. SPN Bratislava 2009, Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2009, Jagelek R., Černota R.: Vendéglátóipari szakismeretek. SPN Bratislava 1985	Dataprojektor PC Tabuľa	Ukážky jedálnych a nápojových lístkov	Internet
Jednoduchá obsluha	Salač G., Šimková M.: Stolovanie I. SPN Bratislava 2009, Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2009, Jagelek R., Černota R.: Vendéglátóipari szakismeretek. SPN Bratislava 1985	Dataprojektor PC Tabuľa	inventár	Internet, Power Point
3.ročník Zložitá obsluha	Salač G., Šimková M.: Stolovanie I. SPN Bratislava 2009, Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2009, Jagelek R., Černota R.: Vendéglátóipari szakismeretek. SPN Bratislava 1985	Dataprojektor PC Tabuľa	inventár	Internet
Vinárne	Salač G., Šimková M.: Stolovanie I. SPN Bratislava 2009, Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2009, Jagelek R., Černota R.: Vendéglátóipari szakismeretek. SPN Bratislava 1985	PC Tabuľa	kniha	Internet
Kaviarne	Salač G., Šimková M.: Stolovanie I. SPN Bratislava 2009, Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2009, Jagelek R., Černota R.: Vendéglátóipari szakismeretek. SPN Bratislava 1985	PC Tabuľa	inventár	Internet
Miešané nápoje	Salač G., Šimková M.: Stolovanie I. SPN Bratislava 2009, Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2009,	PC Tabuľa	inventár	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	163 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

	Jagelek R., Černota R.: Vendéglátóipari szakismeretek. SPN Bratislava 1985			
Slávnostné stolovanie	Salač G., Šimková M.: Stolovanie I. SPN Bratislava 2009, Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2009, Jagelek R., Černota R.: Vendéglátóipari szakismeretek. SPN Bratislava 1985	Dataprojektor PC Tabuľa	inventár	Internet

10.2.6 REGIONÁLNA GASTRONÓMIA


Názov predmetu	regionálna gastronómia
Časový rozsah výučby	v 3. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín
Ročník	tretí
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Vyučovacia jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti " *Teoretické vzdelávanie*" ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II. Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu „*Potraviny, suroviny a materiály*“, „ *Základy technológie prípravy pokrmov*“.

Odborný predmet Regionálna gastronómia v učebnom odbore 6445 H kuchár využíva vedomosti získané na hodinách Technológia, Potraviny a výživa v ďalších ročníkoch z predmetov Stolovanie a Odborný výcvik. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtéma). V 3. ročníku sa naučia typické jedlá a nápoje daného regiónu, resp. okolitých regiónov. Spoznajú suroviny a materiály použité na prípravu jedál. Žiaci získavajú zručnosti o úprave a použití surovín a materiálov, učia sa výpočet spotreby surovín a materiálov pre finálny produkt. Osvoja si pravidlá spoločenského styku, psychológiu práce a trhu. Úlohou predmetu je pripraviť žiakov na ich budúce povolanie, v ktorom uplatnia získané vedomosti a zručnosti.

Odborný predmet Regionálna gastronómia je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacimi predmetmi odborný výcvik, technológia, potraviny a výživa, stolovanie, úvod do sveta práce. Metódy, formy a prostriedky vyučovania regionálna gastronómia majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami a počítačom. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy s odbornou tematikou.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Platné od:
	OS – KUCH/ 2018		Strana :
			Výtlačok č.:

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie *tvorivo riešiť problémy a spôsobilosti využívať informačné technológie*. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehľbovania a systematizácie poznatkov. K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu patria aj ukážky vybraných spôsobov spoločenskej komunikácie. Mnohé ukážky sú zaznamenané na videu alebo CD nosičoch, preto využitie počítačov a internetu tiež 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.

Ciele vyučovacieho predmetu

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

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

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- popísať základné receptúry a technologické postupy prípravy pokrmov,

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií


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

Schopnosti riešiť problémy

- rozpoznávať problémy v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,
- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich vzdelávaní,
- 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 ich odborného 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.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	165 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu.

Stratégia vyučovania


Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
3.ročník Zásady regionálnej gastronómie	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s počítačom
Úpravy jedál v klasickej, tradičnej, modernej slovenskej gastronómie	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Regionálna studená kuchyňa	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s počítačom
Polievky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s počítačom, Internet
Mäsité a bezmäsité jedlá	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s počítačom, Internet
Regionálne múčniky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov


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
3.ročník Zásady regionálnej gastronómie	Salač G., Šimková M. : Stolovanie I,II, SPN, 2004, 2005 Jurgová, Úradníčková, Marenčáková, Potraviny a výživa I, II SOU, čašník, servírka, kuchár, hostinský (prepracované vydanie), 2007 Máziková a kol., Technológia pre 1. a 2. roč. UO kuchár, 2007, 2009	Dataprojektor PC Tabuľa	Knihy	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	166 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

	Odborné časopisy : Gastro, HoReCa			
Úpravy jedál v klasickej, tradičnej, modernej slovenskej gastronómie	Salač G., Šimková M. : Stolovanie I,II, SPN, 2004, 2005 Jurgová, Úradníčková, Marenčáková, Potraviny a výživa I, II SOU, čašník, servírka, kuchár, hostinský (prepracované vydanie), 2007 Máziková a kol., Technológia pre 1. a 2. roč. UO kuchár, 2007, 2009 Odborné časopisy : Gastro, HoReCa	Dataprojektor PC Tabuľa	Knihá	Internet
Regionálna studená kuchyňa	Salač G., Šimková M. : Stolovanie I,II, SPN, 2004, 2005 Jurgová, Úradníčková, Marenčáková, Potraviny a výživa I, II SOU, čašník, servírka, kuchár, hostinský (prepracované vydanie), 2007 Máziková a kol., Technológia pre 1. a 2. roč. UO kuchár, 2007, 2009 Odborné časopisy : Gastro, HoReCa	Dataprojektor PC Tabuľa	Knihá,	Internet
Polievky	Salač G., Šimková M. : Stolovanie I,II, SPN, 2004, 2005 Jurgová, Úradníčková, Marenčáková, Potraviny a výživa I, II SOU, čašník, servírka, kuchár, hostinský (prepracované vydanie), 2007 Máziková a kol., Technológia pre 1. a 2. roč. UO kuchár, 2007, 2009 Odborné časopisy : Gastro, HoReCa	Dataprojektor PC Tabuľa	Učebnica	Internet
Mäsité a bezmäsité jedlá	Salač G., Šimková M. : Stolovanie I,II, SPN, 2004, 2005 Jurgová, Úradníčková, Marenčáková, Potraviny a výživa I, II SOU, čašník, servírka, kuchár, hostinský (prepracované vydanie), 2007 Máziková a kol., Technológia pre 1. a 2. roč. UO kuchár, 2007, 2009 Odborné časopisy : Gastro, HoReCa	Dataprojektor PC Tabuľa	Učebnica	Internet
Regionálne múčniky	Salač G., Šimková M. : Stolovanie I,II, SPN, 2004, 2005 Jurgová, Úradníčková, Marenčáková, Potraviny a výživa I, II SOU, čašník, servírka, kuchár, hostinský (prepracované vydanie), 2007 Máziková a kol., Technológia pre 1. a 2. roč. UO kuchár, 2007, 2009 Odborné časopisy : Gastro, HoReCa	Dataprojektor PC Tabuľa	Učebnica	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	167 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

10.2. 7 ODBORNÝ VÝCVIK

Názov predmetu	odborný výcvik
Časový rozsah výučby	v 1. ročníku 15 hodín týždenne, v 2. a 3. ročníku 17,5 hodín týždenne, spolu 1715 hodín
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár
Vyučovacia jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu


Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Praktická príprava“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II. Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu „Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, hygienické predpisy, HACCP“, „Organizácia a nadväznosť pracovných činností vo výrobných strediskách gastronomických zariadení“, „Organizácia a nadväznosť pracovných činností v odbytových strediskách gastronomických zariadení“, „Organizácia a nadväznosť pracovných činností na úseku ubytovania“, „Organizácia práce, pracovné stroje, zariadenia a inventár výrobných, odbytových stredísk a úseku ubytovania v strediskách gastronomických zariadení“, „Precvičovanie jednotlivých činností vo výrobných, odbytových strediskách a na úseku ubytovania“, „Nácvik komunikácie so zákazníkom a spoločenského vystupovania“, Administratívne práce v prevádzke“.

Cieľom predmetu je poskytnúť žiakovi schopnosť vedieť aplikovať základné odborné vedomosti do praxe, rozvíjať u žiakov odborné zručnosti potrebné pre pracovné činnosti vo výrobných, obchodných, odbytových strediskách a v strediskách služieb, prakticky sa oboznámiť so základnými technickými a technologickými postupmi dôležitými pre vykonávanie zvoleného povolania.

Úlohou je vypestovať v žiakoch pracovné návyky, 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 a pestovanie stavovskej hrdosti. 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.

Žiaci sú pripravovaní samostatne vedieť manipulovať so surovinami a materiálom potrebným na vytvorenie finálneho produktu a služieb, vykonávať výpočty a kalkuláciu surovín

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	168 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

a materiálov. Vedieť prakticky uplatniť základné spôsoby skúšok akosti surovín, materiálov a tovaru. Naučia sa používať pracovné stroje, zariadenia a ostatný inventár potrebný k pracovnej činnosti.

Tematické okruhy sú zvolené tak, aby umožnili žiakom prakticky používať zásady správnej výrobnjej a prevádzkovej praxe, zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.

V úvodnom tematickom celku v každom ročníku sa žiaci oboznámia so zásadami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, s hygienickými predpismi a svojim podpisom v „Zápisníku bezpečnosti práce“ potvrdia, že boli poučení a porozumeli jeho 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 inštruktáž 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 potravín. Naučia sa pracovať s receptúrami teplých a studených jedál. o získaní základných vedomostí sa vyučuje a precvičuje príprava polievok, príloh a doplnkov k jedlám a príprava omáčok.

V druhom ročníku je ťažisko vyučovania v získavaní a upevňovaní zručnosti 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 prípravu diétnych jedál a prípravu diferencovanej stravy.

Odborný výcvik sa môže uskutočniť len na pracoviskách, ktoré sú vybavené podľa určeného normatívu a ktoré vyhovujú hygienickým a bezpečnostným predpisom. V prvom ročníku žiaci nesmú obsluhovať mechanizmy výrobného strediska a tlakové nádoby. V druhom a treťom ročníku môžu túto činnosť vykonávať len pod priamym dozorom majstra odbornej výchovy. Žiaci môžu vykonávať príležitostné práce v chladiarenských priestoroch krátkodobého skladovania potravín a práce v príručných skladoch. Práce v mraziarňach a zmrazovacích komorách nesmú vykonávať. Ďalej nesmú vykonávať práce, pri ktorých je nebezpečenstvo nákazy a ochorenia, ako je upratovanie a čistenie záchodov, záchodových mís, pisoárov, dezinfekcia, dezinfekcia a deratizácia.

Prehľad výkonových štandardov

Absolvent má:

- pracovať podľa zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, v súlade s hygienickými predpismi gastronomickej prevádzky, resp. prevádzky ubytovacích služieb,
- uplatňovať predpisy HACCP,
- vykonávať základné pracovné činnosti vo výrobných, odbytových a ubytovacích strediskách,
- používať odbornú terminológiu vo svojom odbore a využívať všeobecné poznatky, pojmy a zásady správania sa na pracovisku,
- zvoliť správne postupy práce, potrebné suroviny a zariadenia pre prípravu pokrmov,
- pripraviť pokrmy teplej a studenej kuchyne podľa receptúr,


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	169 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

- používať vo výrobnom gastronomickom stredisku pracovné stroje, zariadenia a inventár,
- orientovať sa v moderných technológiách, surovinách a materiáloch,
- komunikovať so zákazníkom pri predaji tovaru a poskytovaní služieb,
- vypočítať množstvá spotreby surovín pre pripravované pokrmy a ceny jedál.


Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania


Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
1.ročník Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci a obsluha zariadení	Informačnoreceptívna- výklad Reproduktívna- rozhovor Riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Bezpečnostné predpisy Internet
Hygienické zásady pri príprave jedál	Informačnoreceptívna- výklad Reproduktívna- rozhovor Riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Predpisy o hygiene potravín Internet
Pracovné činnosti vo výrobných strediskách	Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s materiálom, nástrojmi
Základné úpravy pri spracovaní potravín	Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Internet
Základné tepelné úpravy potravín	Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Internet
Normovanie a kalkulácia teplých jedál, receptúry za prípravu jedál	Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	170 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

Príprava polievok	Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami
Príprava príloh a doplnkov k jedlám	Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami
Príprava omáčok	Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami
2.ročník Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci Hygienické zásady pri príprave jedál	Informačnoreceptívna- výklad Reproduktívna- rozhovor Riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Bezpečnostné predpisy Internet
Nácvik pracovných činností kuchára v odbytových strediskách	Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi
Príprava bezmäsitých jedál	Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou
Príprava múčnych jedál a múčnikov	Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy
Príprava jedál a hovädzieho mäsa	Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy
Príprava jedál z teľacieho mäsa	Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	171 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

Príprava jedál z bravčového mäsa	Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy
Príprava jedál z baranieho mäsa	Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy
Príprava jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat	Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy
Príprava jedál a mletého mäsa	Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy
3.ročník Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, osobná a pracovná hygiena	Informačnoreceptívna- výklad Reproduktívna- rozhovor Riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Bezpečnostné predpisy Internet
Príprava jedál z rýb, vodných živočíchov, slimákov a obojživelníkov	Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy
Príprava jedál z hydiny	Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy
Príprava jedál zo zveriny	Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	172 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

Príprava jedál studenej kuchyne	Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy
Príprava jedál na objednávku Minútkové pokrmy	Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy
Progresívne spôsoby prípravy jedál	Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Normy
Príprava zložitých múčnikov, cukrárenských výrobkov a nápojov	Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Normy
Spôsoby a zvláštnosti prípravy jedál iných krajín sveta	Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Normy
Príprava jedál, diferencovaná strava	Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Normy


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
1.ročník Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci a obsluha zariadení	E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest	Dataprojektor PC Tabuľa	STN	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	173 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R


Hygienické zásady pri príprave jedál	E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. zariadenia	Internet
Pracovné činnosti vo výrobných strediskách	E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Základné úpravy pri spracovaní potravín	E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Základné tepelné úpravy potravín	E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Normovanie a kalkulácia teplých jedál, receptúry za prípravu jedál	E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Príprava polievok	E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. zariadenia	Internet
Príprava príloh a doplnkov k jedlám	E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Príprava omáčok	E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. zariadenia	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	174 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

<p>2.ročník Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci Hygienické zásady pri príprave jedál</p>	<p>E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest</p>	<p>Dataprojektor PC Tabuľa</p>	<p>STN</p>	<p>Internet</p>
<p>Nácvik pracovných činností kuchára v odbytových strediskách</p>	<p>E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest</p>	<p>Dataprojektor PC Tabuľa</p>	<p>Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia</p>	<p>Internet</p>
<p>Príprava bezmäsitých jedál</p>	<p>E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest</p>	<p>Dataprojektor PC Tabuľa</p>	<p>Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia</p>	<p>Internet</p>
<p>Príprava múčnych jedál a múčnikov</p>	<p>E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest</p>	<p>Dataprojektor PC Tabuľa</p>	<p>Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia</p>	<p>Internet</p>
<p>Príprava jedál a hovädzieho mäsa</p>	<p>E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest</p>		<p>Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia</p>	<p>Internet</p>
<p>Príprava jedál z teľacieho mäsa</p>	<p>E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest</p>	<p>Dataprojektor PC Tabuľa</p>	<p>Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia</p>	<p>Internet</p>
<p>Príprava jedál z bravčového mäsa</p>	<p>E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest</p>	<p>Dataprojektor PC Tabuľa</p>	<p>Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia</p>	<p>Internet</p>
<p>Príprava jedál z baranieho mäsa</p>	<p>E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest</p>	<p>Dataprojektor PC Tabuľa</p>	<p>Suroviny Pracovné nástroje Technolog. zariadenia</p>	<p>Internet</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	175 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

Príprava jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat	E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Príprava jedál a mletého mäsa	E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. zariadenia	Internet
3.ročník Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, osobná a pracovná hygiena	E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest	Dataprojektor PC Tabuľa	STN	Internet
Príprava jedál z rýb, vodných živočíchov, slimákov a obojživelníkov	E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Príprava jedál z hydiny	E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Príprava jedál zo zveriny	E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Príprava jedál studenej kuchyne	E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Príprava jedál na objednávku Minútkové pokrmy	E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	176 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

Progresívne spôsoby prípravy jedál	E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Príprava zložitých múčnikov, cukrárenských výrobkov a nápojov	E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Spôsoby a zvláštnosti prípravy jedál iných krajín sveta	E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Príprava jedál, diferencovaná strava	E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. zariadenia	Internet

11. MATERIÁLNO-TECHNICKÉ A PRIESTOROVÉ PODMIENKY NA REALIZÁCIU ŠKVP


Pre uskutočňovanie vzdelávania a výchovy v súlade so ŠVP je nevyhnutne vytvárať vhodné realizačné podmienky. Podkladom pre ich stanovenie sú všeobecné požiadavky platných právnych noriem a konkrétne požiadavky vyplývajúce z cieľov a obsahu vzdelávania v odbore. Iba ucelený, vzájomne sa podmieňujúci komplex týchto požiadaviek, umožní vytvárať optimálne vzdelávacie prostredie. Naša škola ich konkretizovala podľa potrieb a požiadaviek odboru, aktuálnych cieľov a v rámci reálnych možností školy.

11.1 MATERIÁLNE PODMIENKY

Teoretické vyučovanie je realizované v areáli školy na J. Majlátha 2 Pribeník. Normatív vybavenosti dielni, odborných učebni a tried na úseku praktického vyučovania je v súlade s Normatívom základného vybavenia pracovísk praktického vyučovania pre daný odbor.

Kapacita školy:

Školský manažment: kancelária riaditeľky školy, kancelárie pre zástupcov riaditeľky školy pre teoretické vyučovanie, pre praktické vyučovanie, pre technicko-ekonomickú činnosť, kancelária vedúcej školskej jedálne, kabinet pre výchovnú a kariérnu poradkyňu.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>OS – KUCH/ 2018</p>	Strana :	177 z 184
		Výtlačok č.:	1 - R

Pedagogickí zamestnanci školy: zborovňa pre pedagógov na úseku teoretického aj praktického vyučovania.

Nepedagogickí zamestnanci školy: kancelárie pre sekretariát, účtovníka, personalistu, kotolňa, vzduchotechnika, archív zamestnancov.

Ďalšie priestory: hygienické priestory (WC, sprchy), sociálne zariadenia, šatne, sklady učebných pomôcok, sklady náradia, strojov a zariadení, sklady materiálov, surovín a polotovarov, knižnica, priestory pre záujmovú a spoločenskú činnosť žiakov a zamestnancov školy, spoločenská miestnosť, archív pedagogickej dokumentácie.

Makrointeriéry:

Školská budova, Školský dvor, park kaštieľa, Školské hospodárstvo – skleníková sústava.

Školské hospodárstvo: kabinety pre MOV, odborné učebne, kotolňa, dielne, sklady pre stroje, nástroje, náradia, suroviny, materiál, polotovary, hygienické zariadenia (WC, sprchy)

Školská jedáleň a kuchyňa (s celodennou prevádzkou)

Vyučovacie interiéry

1. Klasické triedy / - učebne pre teoretické vyučovanie
2. Odborné (cvičné) učebne pre jednotlivé odbory
3. Školské dielne
4. Miestnosť na cvičenie
5. Učebňa informatiky / multimedialna učebňa

Vyučovacie exteriéry

Školské ihrisko, multifunkčné ihrisko

Zmluvné pracoviská


➤ *Reštaurácie:* M.F.S., spol.s.r.o. Hlavná 712 Kráľovský Chlmec Pizzeria – PenzionItalia; Fortúna, Turňa nad Bodvou; Reštaurácia Borostyán, Kráľovský Chlmec; Hotel Družba, Veľké Kapušany

➤ *Poľnohospodárske družstvá a spoločnosti:* Matex, s.r.o, Veškovec 1194 Veľké Kapušany; Poľnohospodárske družstvo Malý Horeš, Roľnícke družstvo Čepel', Veľké Kapušany

11.2 PERSONÁLNE PODMIENKY

↳ Požiadavky na manažment školy, ktorý realizuje ŠkVP sú v súlade s požiadavkami odbornej a pedagogickej spôsobilosti a s kvalifikačnými predpokladmi, ktoré sú nevyhnutné pre výkon náročných riadiacich činností podľa platných predpisov.

↳ Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov všeobecnovzdelávacích predmetov, odborných predmetov, majstrov odbornej výchovy na úseku praktického vyučovania, ktorí realizujú ŠkVP je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>OS – KUCH/ 2018</p>	Strana :	178 z 184
		Výtlačok č.:	1 - R

s cieľmi vzdelávania v danom učebnom odbore v súlade so ŠVP. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.

↳ Odborná spôsobilosť nepedagogických zamestnancov (ekonóm, účtovník, personalista, hospodár, upratovačky a pod.), ktorí sa podieľajú na realizácii ŠkVP je v súlade s platnými predpismi. Práva a povinnosti nepedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich činnosti v rámci platných predpisov.

↳ Plnenie požiadaviek poradenskej činnosti sa riadi platnými predpismi. Výhovný a kariérny poradca je pedagogický zamestnanec, ktorého poslaním je poskytovanie odbornej pedagogickej starostlivosti žiakom, rodičom a pedagogickým zamestnancom školy. Jeho práca je usmerňovaná metodickými, pedagogickými a psychologickými centrami. Ďalšie práva a povinnosti výchovných poradcov vymedzujú vnútorné predpisy školy (pracovný poriadok, vnútorný poriadok školy, vnútorný mzdový predpis a pod.).

↳ Plnenie požiadaviek poradenskej činnosti sa riadi platnými predpismi. Školský psychológ je odborný zamestnanec, ktorého poslaním je poskytovať preventívno-výchovné konzultácie žiakom a ich zákonným zástupcom, vykonávať poradenskú činnosť v otázkach prevencie drogových závislostí a ďalších sociálno-patologických javov. Jeho práca je usmerňovaná metodickými, pedagogickými a psychologickými centrami. Ďalšie práva a povinnosti školského psychológa vymedzujú vnútorné predpisy školy (pracovný poriadok, vnútorný poriadok školy, vnútorný mzdový predpis a pod.).

11.3 ORGANIZAČNÉ PODMIENKY


↳ Plnenie stanovenej miery vyučovacej a výchovnej povinnosti vyplýva z platnej legislatívy a rámcového učebného plánu ŠVP. Rámcové rozvrhnutie obsahu vzdelávania v školských vzdelávacích programoch vychádza zo ŠVP. Stanovené vzdelávacie oblasti a ich minimálne počty hodín boli v tomto programe dodržané a sú preukázateľné.

↳ Teoretické a praktické vyučovanie prebieha v dvojtyždňovom cykle, strieda sa párnym a nepárnym týždňom. Teoretické a praktické vyučovanie sa začínajú o 7:40 hod. Organizácia školského roka sa riadi podľa pedagogicko-organizačných pokynov v danom školskom roku.

↳ Plnenie školskej legislatívy vzhľadom na organizáciu a priebeh školského vzdelávacieho programu vo väzbe na teoretické vyučovanie a odbornú prax je v súlade. Výchovno-vzdelávací proces sa riadi Zákonom o výchove a vzdelávaní (školský zákon).

↳ Odborný výcvik sa vyučuje sa v rozsahu stanovenom v učebnom pláne, vykonáva sa v školských zariadeniach: dielne a učebne odborného výcviku, ako aj v zmluvných pracoviskách odborného výcviku. Výučba prebieha pod vedením inštruktorov poverených zamestnávateľov a MOV. Všetky pracoviská majú základné štandardné vybavenie. Odborný výcvik nadväzuje na teoretické vyučovanie. Ak to vyžaduje charakter nácviku, odborný výcvik možno spájať aj do viacdňových celkov s rešpektovaním podmienok odboru aj čase prázdnin, cez soboty a nedele. Delenie skupín stanovuje platná legislatíva.

↳ Vzdelávanie a príprava sa riadi podľa Vnútorného školského poriadku. Zabezpečuje jednotnosť v celom výchovno-vzdelávacom procese. Upravuje pravidla správania sa žiakov v teoretickom a praktickom vyučovaní. Obsahuje tiež práva a povinnosti žiakov. Vnútorný

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	179 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

školský poriadok je súčasťou Organizačného poriadku školy a Pracovného poriadku školy a riadi sa podľa nich. Žiaci sa oboznamujú s Vnútroškolským poriadkom každý rok na prvej vyučovacej hodine prvý deň školského roka a podpisujú v osobitnom zázname svojím podpisom jeho rešpektovanie.


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

↳ Hodnotenie a klasifikácia žiakov sa riadi Klasifikačným poriadkom školy. O všetkých kritériách hodnotenia, výchovných opatreniach a podmienok vykonania záverečných a opravných skúšok sú žiaci a rodičia vopred informovaní.

↳ Ukončovanie štúdia a organizácia záverečnej skúšky sa riadi platným legislatívnym predpisom. Úspešní absolventi získajú vysvedčenie o záverečnej skúške a výučný list. Žiaci môžu vykonať záverečnú skúšku, ak úspešne ukončili posledný ročník trojročného vzdelávacieho programu odboru vzdelávania v strednej odbornej škole. Cieľom záverečnej skúšky je overenie vedomostí, zručností a kompetencií žiakov v rozsahu učiva určeného katalógom cieľových požiadaviek. Klasifikácia žiaka na záverečnej skúške je vyjadrená stupňom prospechu.

↳ Kurzy, exkurzie, športové akcie sa organizujú v rámci 5 týždňov školského roka. Kurzy nevyhnutné pre výkon povolania vyplývajúce z kompetencií (profilu) absolventa sa môžu vykonávať aj ako súčasť odbornej praxe. Kurz na ochranu človeka a prírody sa organizuje priebežne počas roka skupinovú formou v 6 – 7 hodinových celkoch vo všetkých ročníkoch. Telovýchovný-výcvikový kurz sa podľa podmienok v regióne školy organizuje s náplňou lyžiarskeho a plaveckého kurzu skupinovú formou, najlepšie v 1. ročníku. Organizácia exkurzií je súčasťou praktického a teoretického vyučovania a zameriavajú sa na poznávanie nových výrobných technológií, nových materiálov, ekologických stavieb, odpadových technológií, na výstavy a prezentácie nových výrobkov a technológií. Exkurzie sa konajú v každom ročníku po dva dni (12 – 14 hodín) s pedagogickým dozorom a počtom žiakov v zmysle platných predpisov. Odborný obsah exkurzií vyplýva z obsahu učebných osnov odboru štúdia a plánuje sa v ročných plánoch práce školy.

↳ Spolupráca s rodičmi sa realizuje predovšetkým prostredníctvom triednych učiteľov, výchovného a kariérneho poradcu, školského psychológa, manažmentu školy, jednotlivých vyučujúcich všeobecnovzdelávacích a odborných predmetov, majstrov odbornej výchovy, osobnou komunikáciou s rodičmi, prípadne zákonnými zástupcami rodičov. Sú to pravidelné, plánované zasadnutia Rodičovskej rady a zasadnutia Rady školy, v ktorých sú zastúpení rodičia a sociálni partneri. Obsahom týchto zasadnutí sú informácie o plánoch a dosiahnutých

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	180 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

výsledkov školy, riešenie problémových výchovných situácií, organizovanie spoločenských, vzdelávacích, kultúrnych a športových akcií organizovaných školou.

↳ Súťaže a prezentácia zručností a odborných spôsobilostí v odbore na školskej úrovni sa organizuje formou súťaží jednotlivcov. Škola určí obsah, rozsah, úroveň, kritéria hodnotenia, formu prác a ich prezentácie prípadne aj s prístupom verejnosti. Žiaci sa môžu zúčastňovať aj na súťažiach a prezentáciách vo svojom odbore na národnej a medzinárodnej úrovni. Výrobky a výrobky žiakov sa môžu predstaviť verejnosti na výstavách a prezentáciách na miestnej, regionálnej, národnej i medzinárodnej úrovni.

12. VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV


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

Preverovanie vedomostí

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

Hodnotenie

Cieľom hodnotenia žiaka v škole je poskytnúť žiakovi a jeho rodičom spätnú väzbu o tom, ako žiak zvládol danú problematiku, v čom má nedostatky a kde má rezervy. Súčasťou hodnotenia je tiež povzbudenie do ďalšej práce, návod, ako postupovať pri odstraňovaní nedostatkov. Hodnotenie žiakov vyjadrujeme rôznymi formami: slovom, číslom, známku. V rámci hodnotenia preverujeme výsledky činnosti žiakov podľa určených kritérií. Niektoré kritériá sú všeobecne platné pre všetky predmety, špecifické výkony žiakov sú hodnotené podľa stanovených kritérií hodnotenia.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Strana :	181 z 184
		OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:

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

12.1 PRAVIDLÁ HODNOTENIA ŽIAKOV

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


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

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

Hodnotíme nasledovné:

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

Obdobie hodnotenia: mesačne, štvrťročne, polročne, ročne.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		<p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Platné od:
	OS – KUCH/ 2018		Strana :
			Výtlačok č.:

Stupne prospechu a celkový prospech

Hodnotenie prospechu žiakov v jednotlivých predmetoch sa riadi platnou legislatívou vydanou Ministerstvom školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky (Metodický pokyn č. 21/2011).

Prospech žiaka je v jednotlivých vyučovacích predmetoch klasifikovaný týmito stupňami:

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

Správanie žiaka je klasifikované týmito stupňami:

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

Žiak na konci prvého a druhého polroku je hodnotený takto:


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

Žiak vykoná komisionálne skúšky, ak jeho absencia v klasifikačnom období prekročila 35% celkovej dochádzky (riaditeľ školy môže odsúhlasiť skúšku na doplnenie klasifikácie). Žiak je neklasifikovaný aj v prípade, ak vyučujúci nemá dostatok podkladov na uzatvorenie klasifikácie. O tejto skutočnosti musí byť informovaný riaditeľ školy. Ak je žiak neklasifikovaný, nedostane vysvedčenie. O dodatočnej klasifikácii rozhoduje riaditeľ školy v zmysle platnej legislatívy. Komisionálna skúška sa môže opakovať v zmysle právnych predpisov.

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

Výchovné opatrenia

Patria sem pochvaly od triedneho učiteľa, majstra odborného výcviku a riaditeľa školy, napomenutia triedneho učiteľa, pokarhanie riaditeľa školy, podmienené vylúčenie zo štúdia, vylúčenie zo štúdia. Akékoľvek výchovné opatrenie musí byť okamžite oznámené v písomnej forme zákonným zástupcom žiaka. Opatrenie sa zaznamenáva do katalógového listu žiaka. Neuvádza sa na vysvedčení.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	183 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

Klasifikácia a hodnotenie žiakov so ŠVVP sa robí s prihliadnutím na stupeň poruchy.

Vyučujúci rešpektujú doporučená psychologických vyšetrení žiaka a uplatňujú ich pri klasifikácii a hodnotení správania žiaka. Vyberajú vhodné a primerané spôsoby hodnotenia vrátane podkladov na hodnotenie. Uplatňujú také formy a spôsoby skúšania, ktoré zodpovedajú schopnostiam žiaka a nemajú negatívny vplyv na ich rozvoj a psychiku. Volia taký druh prejavu, v ktorom má žiak predpoklady preukázať lepšie výkony.

Ukončovanie štúdia

Hodnotíme všetky očakávané vzdelávacie výstupy, ktoré sú formulované výkonovými štandardmi v profile absolventa formou záverečnej skúšky. Cieľom záverečnej skúšky je overenie komplexných vedomostí a zručností, ako sú žiaci pripravení používať nadobudnuté kompetencie pri výkone povolání a odborných činností na ktoré sa pripravujú. Záverečná skúška je zásadným vzdelávacím výstupom sumatívneho hodnotenia našich absolventov. Vykonaním ZS získajú naši absolventi na jednej strane odbornú kvalifikáciu a kompetenciu vykonávať pracovné činnosti v danom povolání a na druhej strane majú možnosť ďalšieho vzdelávania na vyššom stupni. Získaný výučný list a vysvedčenie o záverečnej skúške potvrdzuje v plnom rozsahu ich dosiahnuté kompetencie – odbornú kvalifikáciu.

ZS pozostáva z týchto častí v nasledujúcom poradí:

- ↳ písomná časť,
- ↳ praktická časť,
- ↳ ústna časť.

V **písomnej, praktickej a ústnej časti ZS** sa overujú vedomosti žiaka vo vyžrebovanej téme.

Cieľom **písomnej časti ZS** je overiť úroveň teoretických vedomostí a poznatkov vychádzajúcich z cieľových požiadaviek ŠkVP.

Cieľom **praktickej časti ZS** je overiť úroveň osvojených zručností a spôsobilostí žiakov a ich schopností využiť získané teoretické poznatky a vedomosti pri riešení konkrétnych praktických úloh komplexného charakteru.


Cieľom **ústnej časti ZS** je overiť úroveň teoretických vedomostí a poznatkov.

Podrobnosti o ZS sú upravené platnými predpismi MŠVVaŠ SR.

13. ORGANIZÁCIA VÝCHOVY A VZDELÁVANIA V EXTERNEJ FORME ŠTÚDIA

V súlade so zákonom č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov sa výchova a vzdelávanie organizuje nielen dennou, ale aj externou formou štúdia. Externá forma štúdia sa organizuje ako večerná, diaľková alebo dištančná.

Naša škola má vypracovanú vnútornú smernicu pre prijímanie uchádzačov na externú formu štúdia, kde sa uvádza forma a obsah vzdelávania, dĺžka štúdia, spôsob ukončovania štúdia.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>KUCHÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	184 z 184
	OS – KUCH/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

Vzdelanie získané vo všetkých formách štúdia je rovnocenné. Z tohto dôvodu je v externej forme štúdia vhodné navýšiť počet vyučovacích hodín/konzultácii v tých predmetoch ŠkVP, ktoré si vyžadujú nácvik zručností. Na tento účel sa využijú disponibilné hodiny uvedené v RUP. V diaľkovom vzdelávaní sa konzultačné hodiny uvedené za celé štúdium môžu využiť na jeden alebo viac predmetov ŠkVP.

14. SÚVISIACA DOKUMENTÁCIA

1. Zákony, vyhlášky a nariadenia MŠVVaŠ a KSK
2. Príručka kvality
3. STN EN ISO 9001

15. ZMENOVÉ KONANIE

Zmeny eviduje tvorca dokumentu.

P.č.	Dátum zmeny	Strana	Prepis Doplnok	Obsah zmeny	Zmenu zaznačil

16. ROZDEĽOVNÍK

Por. č. výtlačku	Držiteľ	Organizačná jednotka	Podpis o prevzatí
1 – R	Ing. Silvia Sakáčová	riaditeľka školy	
2 – ZRTV	PhDr. Monika Bálintová	ZRTV	
3 - ZRTEČ	Mgr. Monika Szűcssová	ZRTEČ	
4 – ZRPV	Ing. Juraj Košara	ZRPV	
5 – ved.ŠJ	Milota Šantová	vedúca ŠJ	
6 - PRŠ	Gabriel Štěpan	predseda Rady školy	