


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	1 z 160
	OS – KUCH/ 2019	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.

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	2 z 160
		OS – KUCH/ 2019	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	20
6.8. Spolupráca so sociálnymi partnermi	21
7. Charakteristika školského vzdelávacieho programu	23
7.1. Základné údaje	23
7.2. Popis vzdelávacieho programu	24
7.3. Zdravotné požiadavky na uchádzača	25
7.4. Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci	26
8. Profil absolventa	27
8.1. Celková Charakteristika absolventa	27
8.2. Kľúčové kompetencie	27
8.3. Odborné kompetencie	29
9. Rámcový učebný plán učebného odboru 6445 H kuchár	31
10. Učebné osnovy pre všetky predmety	39
10.1. Učebné osnovy všeobecno-vzdelávacích predmetov	39
10.1.1. Slovenský jazyk a slovenská literatúra	39
10.1.2. Jazyk maďarský a literatúra	47
10.1.3. Anglický jazyk	56
10.1.4. Občianska náuka	68
10.1.5. Etická výchova	73
10.1.6. Fyzika	76
10.1.7. Chémia	81
10.1.8. Matematika	89
10.1.9. Informatika	94
10.1.10. Biológia	98
10.1.11. Telesná a športová výchova	102
10.2. Učebné osnovy odborných predmetov	109
10.2.1. Ekonomika	109
10.2.2. Spoločenská komunikácia	114

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	3 z 160
		OS – KUCH/ 2019	Výtlačok č.:

10.2.3. Potraviny a výživa	118
10.2.4. Technológia	125
10.2.5. Stolovanie	134
10.2.6. Regionálna gastronómia	138
10.2.7. Odborný výcvik	142
11. Materiálno-technické a priestorové Podmienky na realizáciu ŠkVP	152
12. Vnútorný Systém kontroly a hodnotenia žiakov	155
13. Organizácia výchovy a vzdelávania v externej forme štúdia	159
14. Súvisiaca dokumentácia	159
15. Zmenové konanie	159
16. Rozdeľovník	160

## 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>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p> <p>OS – KUCH/ 2019</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	4 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R

### Oboznámenie s organizačnou smernicou:


Dátum	Meno a priezvisko	Funkcia	Podpis
25.08.2020	Všetci zamestnanci boli oboznámení		

### 3. ÚVODNÉ IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

<b>Názov a adresa školy</b>	Stredná odborná škola agrotechnických a gastronomických služieb – Agrártechnikai és Gasztronómiai Szolgáltatási szakközépiskola J. Majlátha 2, 076 51 Pribeník
<b>Názov ŠkVP</b>	Kuchár
<b>Kód a názov ŠVP</b>	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	6445 H kuchár
<b>Stupeň vzdelania</b>	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.
<b>Dĺžka štúdia</b>	3 roky
<b>Forma štúdia</b>	denná
<b>Vyučovacia jazyk</b>	maďarský
<b>Druh školy</b>	štátna
<b>Dátum schválenia ŠkVP</b>	22.08.2020
<b>Miesto vydania</b>	SOŠ J. Majlátha 2, 076 51 Pribeník
<b>Platnosť ŠkVP</b>	01. september 2020 začínajúc prvým ročníkom

### Kontakty pre komunikáciu so školou:

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	Telefón	e-mail
<b>Ing. Silvia Sakáčová</b>	riaditeľka	056/ 6285020 +421 907 924 635	sosags-pribenik@sosags.sk silvia.sakacova@sosags.sk
<b>PhDr. Monika Bálintová</b>	zástupkyňa riaditeľky pre teoretické vyučovanie	056/ 6285020	sosags-pribenik@sosags.sk
<b>Ing. Juraj Košara</b>	zástupca riaditeľky pre praktické vyučovanie	056/ 6285020	sosags-pribenik@sosags.sk
<b>Mgr. Monika Szúcssová</b>	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>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p> <p>OS – KUCH/ 2019</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	5 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R

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

**Zriaďovateľ:**


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

Ing. Silvia Sakáčová  
riaditeľ školy

<b>Názov a adresa školy</b>	Stredná odborná škola agrotechnických a gastronomických služieb – Agrártechnikai és Gasztronómiai Szolgáltatási szakközépiskola J. Majlátha 2, 076 51 Pribenik
<b>Názov ŠkVP</b>	Kuchár
<b>Kód a názov ŠVP</b>	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	6445 H kuchár
<b>Stupeň vzdelania</b>	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.
<b>Dĺžka štúdia</b>	3 roky
<b>Forma štúdia</b>	denná

**Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu:**

Platnosť ŠkVP Dátum	Revidovanie ŠkVP Dátum	Zaznamenanie inovácie, zmeny, úpravy a pod.
<b>01. 09. 2019</b>		
		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>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	6 z 160
		OS – KUCH/ 2019	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 odovzdávať vedomosti a pripravovať našich žiakov na povolanie a získanie prvej kvalifikácie, ale aj formovať u mladých ľudí ich postoje, viesť ich k dodržiavaniu etických a ľudských princípov. Škola 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 všeludské 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>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	7 z 160
	OS – KUCH/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

- 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 pracovné 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 žiakom 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>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	8 z 160
	OS – KUCH/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

## 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>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	9 z 160
		OS – KUCH/ 2019	Výtlačok č.:

- prognosticky závažným ochorením obmedzujúcim funkcie horných končatín (porucha hrubej a jemnej motoriky),
- prognosticky závažným ochorením funkcie nosného a pohybového systému (ochorenia chrčtice, ploché nohy, vybočenie kolien, stav po kongenitálnej luxácii bedier),
- prognosticky závažným ochorením dýchacích ciest, srdcovými a cievnyimi ochoreniami (varixy),
- prognosticky závažným ochorením kože horných končatín,
- prognosticky závažnými a nekompenzovanými formami epilepsie a epileptických 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 dospelý 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:

žiak pochádza z rodiny, ktorej sa poskytuje pomoc v hmotnej núdzi a príjem rodiny je najviac vo výške životného minima, aspoň jeden zákonný zástupca žiaka (rodič) je dlhodobo nezamestnaný, najvyššie ukončené vzdelanie rodičov je základné, alebo aspoň jeden z rodičov nemá ukončené základné vzdelanie, neštandardné bytové a hygienické podmienky rodiny, 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 vykonávať len pomocnú nekvalifikovanú a slabo platenú prácu, bez schopnosti ďalej sa

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p> <p>OS – KUCH/ 2019</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	10 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R

vzdelávať, adaptovať sa na meniace / stupňujúce sa nároky trhu práce. Tvoria vlastne základ pre „tvrdé jadro“ dlhodobu 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 Gasztronómiai Szolgáltatási Szakközépiskola sa nachádza v Medzibodroží, okres Trebišov, na národnostne zmiešanom území. Strediskom regiónu je mesto Kráľovský Chlmec, od ktorého je obec Pribeňík vzdialená 5 km a spoje SAD a ŽSR sú tomuto prispôsobené. Obec Pribeňík 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>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p> <p>OS – KUCH/ 2019</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	11 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R


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 zo 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,
  - » dvojazyčné 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>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p> <p>OS – KUCH/ 2019</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	12 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R

- » 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,
- » neatraktivnosť 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*.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p> <p>OS – KUCH/ 2019</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	13 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R

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 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 štvrťrokoch 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), multifuknčnom 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 prilahlým 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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p> <p>OS – KUCH/ 2019</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	14 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R

lepšie uplatnenie uchádzačov o zamestnanie na trhu práce. Poskytovanie rekvalifikácii chápeme ako dôležitý nástroj znižovania nezamestnanosti a budeme 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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	15 z 160
		OS – KUCH/ 2019	Výtlačok č.:

- súťaž pekná maďarská reč
- pravopisná súťaž
- 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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	16 z 160
		OS – KUCH/ 2019	Výtlačok č.:

- Jazdecké preteky *Májová cena SOŠ Pribeník* – súťaž v parkúrovom skákaní koní na celoslovenskej i medzinárodnej úrovni
- návšteva divadelných a filmových predstavení v Košiciach
- 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. Víťame 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



<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	17 z 160
		OS – KUCH/ 2019	Výtlačok č.:

v rámci pedagogického zboru je na veľmi dobrej úrovni, dôkazom toho sú aj spoločné akcie, výlety.


#### **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.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p> <p>OS – KUCH/ 2019</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	18 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R

Vnútroň audit je účinným nástrojom zabezpečenia harmonickej organizácie celého výchovno-vzdelávacieho procesu a ďalších školských aktivít. Vnútroň 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 materiáľno-technickým vybavením, na hodnotenie žiakov počas vyučovacej hodiny s uplatnením sebahodnotenia žiaka, na vystupovanie a rečovú kultúru vyučujúcich, na uplatňovanie didaktických zásad, na mimoškolskú činnosť učiteľov, ale aj na kontrolnú činnosť výchovného poradcu. 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 prehľbovanie vzájomnej spolupráce a priateľstva oboch škôl.

### 4) *Rekonštrukcia kultúrnej pamiatky vodojem*

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	19 z 160
		OS – KUCH/ 2019	Výtlačok č.:

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 vzdelávania na SOŠ – Szakközépiskola, J. Majlátha 2, 076 51 Pribenik*“, 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 profesijného 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.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	20 z 160
		OS – KUCH/ 2019	Výtlačok č.:

## 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, Maďarsko*
- *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.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p> <p>OS – KUCH/ 2019</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	21 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R

## 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 schôdzkach 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 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.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	22 z 160
		OS – KUCH/ 2019	Výtlačok č.:

➤ **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 dobytku. 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 Fortuna, Turňa nad Bodvou; Reštaurácia Borostyán, Kráľovský Chlmec; Hotel Družba, Veľké Kapušany**

➤ **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 vinobranecké 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.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	23 z 160
		OS – KUCH/ 2019	Výtlačok č.:

## 7. CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU

### 7.1. ZÁKLADNÉ ÚDAJE

<b>Názov a adresa školy</b>	Stredná odborná škola agrotechnických a gastronomických služieb – Agrártechnikai és Gasztronómiai Szolgáltatási szakközépiskola J. Majlátha 2, 076 51 Pribenik
<b>Názov školského vzdelávacieho programu</b>	Kuchár
<b>Kód a názov ŠVP</b>	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	6445 H kuchár
<b>Dĺžka štúdia</b>	3 roky
<b>Forma výchovy a vzdelávania</b>	denné štúdium pre absolventov základnej školy
<b>Poskytnutý stupeň vzdelania</b>	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.
<b>Vyučovací jazyk</b>	maďarský
<b>Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium</b>	- nižšie stredné vzdelanie - splnenie podmienok prijímacieho konania - zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium
<b>Spôsob ukončenia štúdia</b>	záverečná skúška
<b>Doklad o získanom stupni vzdelania</b>	vysvedčenie o záverečnej skúške
<b>Doklad o získanej kvalifikácii</b>	výučný list
<b>Možnosti pracovného uplatnenia absolventa</b>	Podľa profilácie absolventa: - v súkromných a štátnych podnikoch a organizáciách, - v cestovnom ruchu, hotelierstve a gastronómii, - v súkromnom podnikaní
<b>Možnosti ďalšieho štúdia</b>	Vzdelávacie programy nadstavbového štúdia pre absolventov trojročných učebných odborov. Špeciálne kurzy, ktoré umožňujú rozšíriť odbornú kvalifikáciu absolventov.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p> <p>OS – KUCH/ 2019</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	24 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R

## 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 činnosti a pracovnoprávných vzťahov. Poskytuje žiakovi potrebné vedomosti o podnikaní, finančnej gramotnosti, spotrebiteľskej výchove, pripravuje ho aktívne rozhodovať o svojej profesijnej kariére a uplatniť sa na trhu práce, myslieť a konať ekonomicky a ekologicky, prispievať k dosahovaniu vyššej kvality svojej práce, dbať na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci. Potrebné vedomosti, zručnosti a 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.



<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	25 z 160
		OS – KUCH/ 2019	Výtlačok č.:

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 zveľad'ovania 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 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.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	26 z 160
		OS – KUCH/ 2019	Výtlačok č.:

## 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 zdravej 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 „Vnútorý 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 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, inštrukcii používania prenosných hasiacich prístrojov a pod.

Priestory na vyučovanie vyhovujú bezpečnostným, hygienickým a protipožiarным 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 protipožiarnymi predpismi, s technologickými postupmi,
- používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným, protipožiarным a hygienickým predpisom,
- používanie osobných ochranných prostriedkov podľa platných noriem a predpisov,
- vykonávanie stanoveného dozoru na pracoviskách žiakov, pričom sa vymedzia stupne dozoru nasledovne:

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p> <p>OS – KUCH/ 2019</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	27 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R

- 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 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. KLÚČOVÉ 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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p> <p>OS – KUCH/ 2019</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	28 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R

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.

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 medzil'udských 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 povolani.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	29 z 160
		OS – KUCH/ 2019	Výtlačok č.:

Absolvent má:

- prejaviť empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívitu,
- 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,
- 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,


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	30 z 160
		OS – KUCH/ 2019	Výtlačok č.:

- 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,
- trepezlivosťou, 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><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p> <p>OS – KUCH/ 2019</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	31 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R

## 9. RÁMCOVÝ UČEBNÝ PLÁN UČEBNÉHO ODBORU 6445 H KUCHÁR


Tabuľka prevodu rámcového učebného plánu ŠVP na učebný plán ŠkVP od 1.9.2020

<b>Škola</b>	Stredná odborná škola agrotechnických a gastronomických služieb – Agrártechnikai és Gasztronómiai Szolgáltatási szakközépiskola, J. Majlátha 2, 076 51 Pribeník			
<b>Názov ŠkVP</b>	Kuchár			
<b>Kód a názov ŠVP</b>	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II			
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	6445 H kuchár			
<b>Stupeň vzdelania</b>	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.			
<b>Dĺžka štúdia</b>	3 roky			
<b>Forma štúdia</b>	denná			
<b>iné</b>	vyučovací jazyk – maďarský			
<b>Štátny vzdelávací program</b>		<b>Školský vzdelávací program</b>		
<b>Vzdelávacie oblasti Obsahové štandardy</b>	<b>Minimálny počet týždenných vyučovacích hodín celkom</b>	<b>Vyučovaci predmet</b>	<b>Počet týž. vyučovacích hodín celkom</b>	<b>Disponibilné hodiny</b>
Všeobecné vzdelávanie	25,5	Všeobecné vzdelávanie – povinné predmety	25,5 + 1 <sup>1</sup>	4


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p> <p>OS – KUCH/ 2019</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	32 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R

<b>Jazyk a komunikácia</b>	<b>15</b>		<b>15 + 1<sup>1</sup></b>	
Zdokonaľovanie jazykových vedomostí a zručností		<b>Slovenský jazyk a slovenská literatúra</b>	<b>3,5</b>	
Komunikačná a slohová výchova				
Práca s textom a získavanie informácií				
Komunikačné zručnosti				
Zdokonaľovanie jazykových vedomostí a zručností		<b>Jazyk maďarský a literatúra</b>	<b>3,5</b>	
Komunikačná a slohová výchova				
Práca s textom a získavanie informácií				
Komunikačné zručnosti				
Počúvanie s porozumením		<b>Cudzí jazyk</b>	<b>8 + 1<sup>1</sup></b>	
Čítanie s porozumením				
Písomný prejav				
Dialóg				
Monológ				
Interkultúrna komunikácia				
Rečové zručnosti				
Jazykové prostriedky				
Komunikačné situácie a jazyková funkcia				
Poznatky o krajinách študovaného jazyka				
<b>Človek a hodnoty</b>	<b>1</b>		<b>1</b>	
Etická výchova		<b>Etická výchova</b>	<b>1</b>	
<b>Človek a spoločnosť</b>	<b>1</b>			




<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p> <p>OS – KUCH/ 2019</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	33 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R


Občianska náuka		<b>Občianska náuka</b>	<b>1</b>	
<b>Človek a príroda</b>	<b>1</b>		<b>1</b>	<b>3</b>
Všeobecná chémia		<b>Chémia</b>	<b>1,5<sup>2</sup></b>	<b>1</b>
Anorganická chémia				
Organická chémia				
Biochémia				
Mechanika		<b>Fyzika</b>	<b>1</b>	
Termika				
Elektrina a magnetizmus				
Vlnenie a optika				
Fyzika atómu				
Vesmír		<b>Biológia</b>		<b>2</b>
Základy biológie				
Základy ekológie				
Človek a životné prostredie				
<b>Matematika a práca s informáciami</b>	<b>3</b>		<b>3</b>	<b>1</b>
Čísla, premenná a početové výkony s číslami		<b>Matematika</b>	<b>2</b>	
Vzťahy, funkcie, tabuľky a diagramy				
Geometria a meranie				
Čísla, premenná a početové výkony s číslami		<b>Informatika</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
Kombinatorika, pravdepodobnosť a štatistika				
<b>Zdravie a pohyb</b>	<b>4,5</b>		<b>3</b>	
Zdravie a jeho poruchy		<b>Telesná a športová výchova</b>		

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p> <p>OS – KUCH/ 2019</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	34 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R

Zdravý životný štýl			<b>3</b>	
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť				
Športové činnosti pohybového režimu				
<b>Odborné vzdelávanie</b>	<b>65,5</b>	<b>Odborné vzdelávanie – povinné predmety</b>	<b>65,5 + 2,5<sup>1</sup></b>	<b>4</b>
<b>Teoretické vzdelávanie</b>	<b>18</b>		<b>18</b>	<b>4</b>
<b>Ekonomické vzdelávanie</b>				
Ekonomika		<b>Ekonomika</b>	<b>4</b>	
Výchova k podnikaniu				
Spotrebiteľská výchova				
Pravidlá riadenia osobných financií				
Svet práce				
<b>Komunikácia</b>				
Základné pojmy		<b>Spoločenská komunikácia</b>	<b>3</b>	
Informácia (získanie, príjem, spracovanie, podávanie)				
Spoločenská komunikácia				
<b>Technické a technologické vzdelávanie</b>				
Základné technické a technologické pojmy		<b>Potraviny a výživa</b>	<b>4</b>	
Potraviny, suroviny a materiály				
Základy technológie prípravy pokrmov		<b>Technológia</b>	<b>3</b>	<b>3,5</b>
Základy stolovania		<b>Stolovanie</b>	<b>3</b>	
Základy ubytovacích služieb				

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p> <p>OS – KUCH/ 2019</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	35 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R


Základy technológie prípravy pokrmov		<b>Regionálna gastronómia</b>	<b>1</b>	
<b>Praktická príprava</b>	<b>47,5</b>		<b>47,5 + 2,5<sup>1</sup></b>	
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci hygienické predpisy, HACCP		<b>Odborný výcvik</b>	<b>47,5 + 2,5<sup>1</sup></b>	
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				
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				
<b>Disponibilné hodiny</b>	<b>8</b>			<b>8</b>
<b>CELKOM</b>	<b>99 (102,5)</b>		<b>99 + 3,5<sup>1</sup></b>	
<b>Ochrana života a zdravia</b>		<b>Teoretická príprava</b>	<b>3 hodiny</b>	
Teoretická príprava		<b>Praktický výcvik</b>	<b>18 hodín</b>	
Praktický výcvik				

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p> <p>OS – KUCH/ 2019</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	36 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R


Telovýchovno-výcvikový kurz		Mimovyučovacie aktivity	4 týždne	
Plávanie		Plávanie	1 týždeň	

<sup>1</sup>Pridelený počet hodín z kapacity ŠVP pri max. počte 35 h týždenných vyučovacích hodín

<sup>2</sup>Pridelený 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>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	37 z 160
		OS – KUCH/ 2019	Výtlačok č.:

<b>Škola</b>	Stredná odborná škola agrotechnických a gastronomických služieb – Agrártechnikai és Gasztronómiai Szolgáltatási szakközépiskola J. Majlátha 2, 076 51 Pribeník			
<b>Názov ŠkVP</b>	<b>Kuchár</b>			
<b>Kód a názov ŠVP</b>	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II			
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	<b>6445 H kuchár</b>			
<b>Stupeň vzdelania</b>	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.			
<b>Platnosť ŠkVP</b>	<b>01.09.2020</b>			
<b>Dĺžka štúdia</b>	3 roky			
<b>Forma štúdia</b>	denná			
<b>Druh školy</b>	štátna			
<b>Vyučovaci jazyk</b>	maďarský			
<b>Kategórie a názvy vyučovacích predmetov</b>	<b>Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku</b>			
	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>Spolu</b>
<b>Všeobecnovzdelávacie predmety</b>	<b>14,5</b>	<b>8,5</b>	<b>7,5</b>	<b>30,5</b>
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
<b>Odborné predmety</b>	<b>20,5</b>	<b>25,5</b>	<b>26</b>	<b>72</b>
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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	38 z 160
		OS – KUCH/ 2019	Výtlačok č.:


regionálna gastronómia	-	-	1	1
odborný výcvik a), j)	15	17,5	17,5	50
	35	34	33,5	102,5
<b>Účelové kurzy</b>				
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
<b>Spolu týždňov</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>38</b>

### 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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p> <p>OS – KUCH/ 2019</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	39 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R

kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou praktických cvičení (v dielnach, 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 priezrovej 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

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	40 z 160
		OS – KUCH/ 2019	Výtlačok č.:

### 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 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 spojenej 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



<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p> <p>OS – KUCH/ 2019</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	41 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R

riešiť v súlade s jazykovými, komunikačnými a spoločenskými normami štandardné životné a pracovné situácie, vyjadrovať a zdôvodňovať svoje názory, súvislo hovoriť na danú tému, 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 rôznym technikám 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**


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p> <p>OS – KUCH/ 2019</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	42 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R

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 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><b>1. Schopnosť interaktívne využívať jazyk</b></p> <p>Vedieť komunikovať</p>	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže riešiť štandardné sociálne situácie v rámci komunikačných tém (reštaurácia, obchod, lekárska ambulancia).</li> <li>- vie požiadať o informáciu - poskytnúť informáciu,</li> <li>- vie opísať svoj domov a jeho zariadenie,</li> <li>- vie vyjadriť spokojnosť alebo nespokojnosť v súlade s komunikačnou situáciou.</li> <li>- vie správne používať základné predložkové väzby a slovesné väzby.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikačná situácia</li> <li>- dialóg</li> <li>- pravidlá slovenskej výslovnosti</li> <li>- jazyková norma</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rodina a medziľudské vzťahy</li> <li>2. Byt - bývanie, domov</li> <li>3. Zdravie a zdravotná starostlivosť</li> <li>4. Nákupy a služby</li> </ol>
<p><b>1. Schopnosť interaktívne využívať jazyk</b></p> <p>Vedieť sa vyjadrovať písomne</p>	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vie používať prekladový slovník,</li> <li>- vie napísať obsah prečítaného článku,</li> <li>- vie opísať predmet a osoby,</li> <li>- vie vyplniť poštové tlačivá,</li> <li>- vie tvoriť správne tvary podstatných mien a slovies</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pravidlá slovenského pravopisu</li> <li>- prekladový slovník</li> <li>- časovanie slovies</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rodina a medziľudské vzťahy</li> <li>2. Byt - bývanie, domov</li> <li>3. Zdravie a zdravotná starostlivosť</li> <li>4. Nákupy a služby</li> </ol>
<b>II. Jazyková komunikácia</b>			
<p><b>1. Schopnosť interaktívne využívať jazyk</b></p> <p>Vedieť sa vyjadrovať písomne a ústne</p>	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-pravopis vlastných podstatných mien - úvod, jadro, záver</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rodina a medziľudské vzťahy</li> <li>2. Byt - bývanie, domov</li> <li>3. Zdravie a zdravotná starostlivosť</li> <li>4. Nákupy a služby</li> </ol>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p> <p>OS – KUCH/ 2019</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	43 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R

II. Jazyková komunikácia			
<b>Morfológia</b>	<p>Slovné druhy – ohybné</p> <p>Pravopis</p>	<p>Podstatné mená – 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><b>1. Schopnosť interaktívne využívať jazyk</b></p> <p><b>Vedieť komunikovať</b></p>	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vie formou telefonického rozhovoru objednať si cestovný lístok,</li> <li>- dokáže požiadať o informáciu</li> <li>- poskytnúť informáciu,</li> <li>- vie tvoriť jednoduché vety,</li> <li>- vie používať správne tvary zámen – vykvanie v slovenskom jazyku,</li> <li>- vie vytvoriť rozprávanie na zadanú tému</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikačná situácia, dialóg</li> <li>- pravidlá slovenskej výslovnosti</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cestovanie</li> <li>2. Životný štýl mladých</li> <li>3. Človek a príroda</li> <li>4. Kultúra a umenie</li> </ol>
<p><b>1. Schopnosť interaktívne využívať jazyk</b></p> <p><b>Vedieť sa vyjadrovať písomne</b></p>	<p>Žiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vie tvoriť jednoduché vety,</li> <li>- vie napísať úradný list a súkromný list,</li> <li>- vie zoštylizovať žiadosť a životopis,</li> <li>- vie napísať rozprávanie na zadanú tému,</li> <li>- vie napísať charakteristiku filmového hrdinu alebo literárnej postavy,</li> <li>- vie správne používať zámená v liste</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikačná situácia</li> <li>- dialóg</li> <li>- štylizácia a kompozícia</li> <li>- úvod, jadro, záver</li> <li>- pravopis zámen</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cestovanie</li> <li>2. Životný štýl mladých</li> <li>3. Človek a príroda</li> <li>4. Kultúra a umenie</li> </ol>
<p><b>1. Schopnosť interaktívne využívať jazyk</b></p> <p><b>Vedieť sa vyjadrovať písomne alebo ústne</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže tvoriť rôzne typy viet,</li> <li>- vie používať interpunkciu v jednoduchej vete,</li> <li>- vie napísať žiadosť,</li> <li>- vie vyplniť rôzne dotazníky,</li> <li>- vie napísať osnovu textu,</li> <li>- vie správne tvoriť a používať tvary zámen,</li> <li>- vie používať jazykové slovníky a príručky.</li> </ul>	<p>pravidla slovenského pravopisu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pravopis zámen</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cestovanie</li> <li>2. Životný štýl mladých</li> <li>3. Človek a príroda</li> <li>4. Kultúra a umenie</li> </ol>
II. Jazyková komunikácia			


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	44 z 160
	OS – KUCH/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

<b>Morfológia</b>	Slovné druhy – ohybné, neohybné	Pridavné mená – skloňovanie prídavných mien. Zámená – používanie osobných privlastňovacích zámen vo vetách. Príslovky – používania prísloviok vo vetách Číslovky - tvary základných a radových čísloviok. Písanie i,í/y,ý v rôznych tvarech zámen, prídavných mien a čísloviok.	Pravopis
-------------------	------------------------------------	--	----------

## OBSAHOVÝ ŠTANDARD

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

<b>Komunikačné zámery</b>	
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
<b>Pojmové okruhy</b>	
Vyjadrenie vlastníctva a vlastníka	Používanie privlastňovacích 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, porovnávanie počtu.
Vyjadrenie logických vzťahov	Priradenosť, podradenosť, odporovanie.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p> <p>OS – KUCH/ 2019</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	45 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R

Vyjadrenie modality	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.

### *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**

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	46 z 160
		OS – KUCH/ 2019	Výtlačok č.:

V prípade riadených kontrolovaných techník sa najčastejšie využívajú:

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

### Stratégia vyučovania


Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
<b>1. ROČNÍK</b> 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 <a href="http://www.slova.ee">www.slova.ee</a> <a href="http://pisomka.sk">pisomka.sk</a>
<b>2. ROČNÍK</b> 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
<b>1.ROČNÍK</b>	Slovenský jazyk		Obrazový	<a href="http://www.slova.ee">www.slova.ee</a>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	47 z 160
		OS – KUCH/ 2019	Výtlačok č.:

1. Jazyk a reč	s vyučovacím jazykom maďarským, SNP	Dataprojektor PC Tabuľa Flipchart	materiál Ukážkové texty  Krátky slovník slovenského jazyka Pravidlá slovenského jazyka	pisomka.sk  Referáty Internet Knihnica Odborný literárny časopis
2. Komunikácia				
3. Text				
4. Slovná zásoba				
5. Slovné druhy				
6. Slovenská literatúra v stredoveku				
7. Renesancia				
8. Slovenská baroková literatúra				
9. Osvietenstvo a klasicizmus				
10. Vývin slovenskej dramatickej tvorby				
11. Romantizmus				
<b>2. ROČNÍK</b>				
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


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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p> <p>OS – KUCH/ 2019</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	48 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R

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 vyvodí 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 na dobrej úrovni a poznatky prispeli k utváraniu 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 obsahne 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;



<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p> <p>OS – KUCH/ 2019</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	49 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R

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;

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 žiakom zbaviť sa stresu a nepripravenosti), rozvíjanie slovnnej 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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	50 z 160
		OS – KUCH/ 2019	Výtlačok č.:

- 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

- 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-maily, 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,


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	51 z 160
		OS – KUCH/ 2019	Výtlačok č.:

- 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,
- 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**

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p> <p>OS – KUCH/ 2019</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	52 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R

### 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 Slovensku. Táto podoba obsahuje jazykové prvky, 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 paralelmi 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)

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p> <p>OS – KUCH/ 2019</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	53 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R

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


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. Sústavne 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><b>Literatúra</b></p> <p>1. Staroveká literatúra</p> <p>2. Stredoveká literatúra</p> <p>3. Renesancia</p> <p>4. Baroková literatúra</p> <p>5. Klasicizmus a osvietenstvo</p> <p>6. Vývin maďarskej dramatickej tvorby</p> <p><b>Jazyk</b></p> <p>1. Jazyk a reč</p> <p>2. Komunikácia</p> <p>3. Text</p>	<p>Informačnoreceptívna - 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><b>Literatúra</b></p> <p>1. Romantizmus</p>	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna –</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a individuálna práca</p>


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	54 z 160
		OS – KUCH/ 2019	Výtlačok č.:

<p>2. Realizmus</p> <p>3. Svetová literatúra na konci 19. a na začiatku 20. storočia</p> <p>4. Maďarská literatúra na začiatku 20. storočia</p> <p><b>Jazyk</b></p> <p>1. Slovná zásoba</p> <p>2. Slovné druhy</p> <p>3. Sémantika</p>	<p>rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p> <p>Práca s textom</p>	<p>žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou</p>
<p>Ročník: III.</p> <p><b>Literatúra</b></p> <p>1. Maďarská literatúra v medzivojnovom období</p> <p>2. Maďarská literatúra v druhej polovici 20. storočia</p> <p><b>Jazyk</b></p> <p>1. Syntax</p> <p>2. Vetné členy</p> <p>3. Štylistika</p>	<p>Informačnoreceptívna - 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>


#### 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, ...)
<p>Ročník: I.</p> <p><b>Literatúra</b></p> <p>1. Staroveká literatúra</p> <p>2. Stredoveká literatúra</p> <p>3. Renesančná literatúra</p> <p>4. Baroková literatúra</p> <p>5. Klasicizmus a osvietenstvo</p> <p>6. Začiatky maďarskej dramatickej tvorby</p> <p><b>Jazyk</b></p> <p>1. Jazyk a reč</p> <p>2. Komunikácia</p> <p>3. Text</p>	<p>Kulcsárová Z. Kulcsárová M.: Starovek, Stredovek, Renesancia. Literatúra I. Učebnica pre 1. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1997.</p> <p>Kulcsárová Z. Kulcsárová M.: Barok, Klasicizmus. Literatúra II. Učebnica pre 1. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1998.</p> <p>Kovács L.: Maďarský jazyk pre 1.- 4. ročník stredných škôl s VJM. SPN Bratislava 1997</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>PC</p> <p>Magnetická tabuľa</p> <p>Tabuľa</p>	<p>Obrázky</p> <p>Slovníky</p> <p>Knihy</p> <p>Zbierka lit. textov</p> <p>Pracovné listy</p> <p>Ppt prezentácia</p>	<p>Internet</p> <p>Knižnica</p> <p>Divadlo</p> <p>Odborné časopisy</p>
<p>Ročník: II.</p> <p><b>Literatúra</b></p> <p>1. Romantizmus</p> <p>2. Realizmus</p> <p>3. Svetová literatúra na konci 19. a na začiatku 20. storočia</p>	<p>Kulcsárová Z. Kulcsárová M.: Romantizmus. Literatúra III. Učebnica pre 2. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1997.</p> <p>Kulcsárová Z. Kulcsárová M.: Realizmus. Literatúra IV. Učebnica pre 2. roč. stredných škôl. Terra</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p> <p>Videotechnika</p>	<p>Obrázky</p> <p>Slovníky</p>	<p>Internet</p> <p>Knižnica</p> <p>Divadlo</p> <p>Odborné časopisy</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p> <p>OS – KUCH/ 2019</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	55 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R

<p>4. Maďarská literatúra na začiatku <b>20. storočia</b> <b>Jazyk</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slovná zásoba</li> <li>2. Slovné druh</li> <li>3. Sémantika</li> </ol>	<p>Bratislava 1998. Kovács L.: Maďarský jazyk pre 1.- 4. ročník stredných škôl s VJM. SPN Bratislava 1997</p>			
<p>Ročník: III. <b>Literatúra</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Maďarská literatúra v medzivojnovom období</li> <li>2. Maďarská literatúra v druhej polovici 20. storočia</li> </ol> <p><b>Jazyk</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Syntax</li> <li>2. Vetné členy</li> <li>3. Štylistika</li> </ol>	<p>Kulcsárová Z. Kulcsárová M.: Koniec XIX. storočia a začiatok XX. Storočia., Literatúra V. Učebnica pre 3. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1999. Kulcsárová Z. Kulcsárová M.: Obdobie medzi svetovými vojnami. Literatúra VI. Učebnica pre 3. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 2000. Kovács L.: Maďarský jazyk pre 1.- 4. ročník stredných škôl s VJM. SPN Bratislava 1997 Grendel L. Hushegyi G.: Druhá polovica XX. storočia. Svetová literatúra. Literatúra VII. Učebnica pre 4. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1997. Grendel L. Görömbei A.: Druhá polovica XX. storočia. Maďarská literatúra. Literatúra VIII. Učebnica pre 4. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1997. Kovács L.: Maďarský jazyk pre 1.- 4. ročník stredných škôl s VJM. SPN Bratislava 1997</p>	<p>Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa</p>	<p>Obrázky Slovníky</p>	<p>Internet Knižnica Divadlo Odborné časopisy</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	56 z 160
		OS – KUCH/ 2019	Výtlačok č.:

### 10.1.3. ANGLICKÝ JAZYK

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


Vyučovacia predmet cudzí jazyk patrí medzi všeobecnovzdelávacie 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.

Vyučovacia 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 proporcionalitu 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.



<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p> <p>OS – KUCH/ 2019</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	57 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R

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 dokážu ako poslucháči alebo čitatelia spracovať hovorený alebo napísaný text,
- v produktívnych (ústny prejav, písomný prejav) a interaktívnych jazykových činnostiach (ústna interakcia, písomná interakcia) a stratégiách dokážu vytvárať ústny alebo písomný text,
- budú efektívne používať všeobecné kompetencie, ktoré nie sú charakteristické pre jazyk, ale sú nevyhnutné pre rôzne činnosti, vrátane jazykových činností,
- dokážu využívať komunikačnú kompetenciu, aby realizovali komunikačný zámer vymedzeným spôsobom,
- budú zvládať spoločenské dimenzie jazyka.

### Vzdelávací štandard

Žiaci po absolvovaní daného učebného odboru nadobudnú:


Receptívne jazykové činnosti a stratégie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• porozumejú jednoducho vyjadreným faktografickým informáciám o každodenných témach, identifikujú všeobecné informácie za predpokladu, že ide o štandardný rečový prejav,</li> <li>• porozumejú hlavným myšlienkam vypočutého textu na známe témy, s ktorými sa pravidelne stretávajú v škole, vo voľnom čase atď. vrátane krátkych rozprávání,</li> <li>• - nájdu a pochopia dôležité informácie v bežných materiáloch, akými sú napríklad listy, brožúry a krátke úradné dokumenty.</li> </ul>
Produktívne jazykové činnosti a stratégie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• podajú jednoducho formulovaný opis ľubovoľnej oblasti svojho záujmu, pričom ho prezentujú ako lineárny sled myšlienok,</li> <li>• 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.</li> </ul>
Interaktívne jazykové činnosti a stratégie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zrozumiteľne vyjadria svoje názory,</li> <li>• získajú a odovzdajú nové informácie, vymieňajú si a overujú nazhromaždené informácie,</li> <li>• zrozumiteľne zaznamenajú odkaz, ktorý obsahuje informácie bezprostrednej dôležitosti pre adresáta.</li> </ul>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p> <p>OS – KUCH/ 2019</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	58 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R

Všeobecné kompetencie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvedomujú si spoločné a rozdielne črty medzi vlastnou a cieľovou jazykovou komunitou,</li> <li>• - stanovujú si vlastné učebné ciele a spôsoby ich dosiahnutia.</li> </ul>
Jazykové kompetencie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládajú a používajú lexikálne jednotky v základnom rozsahu, čo im umožňuje opisovať každodenné situácie,</li> <li>• používajú štandardné slovné spojenia týkajúce sa tém každodenného života,</li> <li>• ovládajú a správne používajú jednoduché gramatické štruktúry, ale občas sa môžu dopúšťať niektorých chýb, ktoré nespôsobujú nedorozumenie,</li> <li>• pravopisne správne napíšu vety a texty o situáciách každodenného života,</li> <li>• správne aplikujú základné interpunkčné pravidlá.</li> </ul>
Sociolingválna primeranosť a výstavba výpovede	<ul style="list-style-type: none"> <li>• jednoducho vedú spoločenskú konverzáciu, využívajú jednoduché výrazy a situáciám primerané vetné konštrukcie na vyjadrenie výmeny informácií, žiadosti, vyjadrenia vlastných názorov a postojov,</li> <li>• slovne vyjadrí, čo chce povedať pomocou jednoduchej výmeny informácií o známych veciach a situáciách,</li> <li>• žiaci si uvedomia rozdiely v rôznych formách prejavu (formálneho, neformálneho, rodinného, intímneho).</li> </ul>

### 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
	Vyjadriť príkaz/zákaz

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p> <p>OS – KUCH/ 2019</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	59 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R


Stanoviť, oznámiť a prijať pravidlá alebo povinnosti	Získať povolenie, súhlas Dať súhlas, potvrdiť niečo Odmietnuť Zakázať
Reagovať na nesplnenie 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 vykonali Navrhnuť, že niečo požičiam/darujem Odpovedať na návrh niekoho iného
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:

<b>Rodina a spoločnosť</b>			
Osobné údaje	Rodina - vzťahy v rodine	Národnosť/štátna príslušnosť	
Tlačivá/dokumenty	Vzťahy medzi ľuďmi	Náboženstvo	
<b>Domov a bývanie</b>			
Môj dom/byt	Zariadenie bytu	Domov a jeho okolie	Bývanie v meste a na dedine
Spoločnosť a životné prostredie	Spoločnosť a jej životný štýl		
<b>Ľudské telo, starostlivosť o zdravie</b>			
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>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	60 z 160
		OS – KUCH/ 2019	Výtlačok č.:

### **Doprava a cestovanie**

Dopravné prostriedky Osobná doprava Príprava na cestu a cestovanie Turistika a cestovný ruch Problémy cestných, železničných a leteckých sietí

### **Vzdelávanie a práca**

Škola a jej zariadenie Učebné predmety Pracovné činnosti a profesie Školský systém Celoživotné vzdelávanie Pracovné podmienky

### **Človek a príroda**

Zvieratá/fauna Počasie Rastliny/flóra Klíma Človek a jeho životné prostredie Príroda okolo nás – ochrana životného prostredia

### **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

### **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

### **Multikultúrna spoločnosť**

Cudzie jazyky Rodinné sviatky Cudzojazyčná komunikácia Štátne a cirkevné sviatky Zvyky a tradície v rôznych krajinách Zbližovanie kultúr a rešpektovanie tradícií

### **Oblekanie 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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	61 z 160
		OS – KUCH/ 2019	Výtlačok č.:

### 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
<b>1. ročník</b> <b>Hello everybody!/Zdravím všetkých!</b>	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zväzkom Práca s IKT
<b>Meeting people/ Zoznamovanie s ľuďmi</b>	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zväzkom Práca s IKT
<b>The world of work/ Svet práce</b>	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zväzkom Práca s IKT
<b>Take it easy!/ Ber to ľahko!</b>	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zväzkom
<b>Where do you live?/ Kde bývaš?</b>	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zväzkom Práca s IKT
<b>Can you speak English?/ Hovoríš po anglicky?</b>	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zväzkom Práca s IKT

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	62 z 160
		OS – KUCH/ 2019	Výtlačok č.:

<b>Then and now/Vtedy a teraz</b>	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a</p> <p>individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou, pracovným</p> <p>zošitom Práca s IKT</p>
<b>English speaking states and countries/Anglicky hovoriace štáty a krajiny</b>	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a</p> <p>individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou, pracovným</p> <p>zošitom Práca s IKT</p>
<b>2.ročník</b> <b>How long ago?/Ako dávno?</b>	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a</p> <p>individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou, počítačom,</p> <p>Internet Práca s IKT</p>
<b>Food you like!/Jedlo, ktoré Ti chutí</b>	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a</p> <p>individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou, Internet</p> <p>Práca s IKT</p>
<b>Bigger and better!/Väčšie a lepšie!</b>	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a</p> <p>individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou, pracovným</p> <p>zošitom Práca s IKT</p>
<b>Looking good!/Dobre vyzerat'!</b>	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a</p> <p>individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou Práca s IKT</p>
<b>Life's an adventure!/Život je dobrodružstvo!</b>	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a</p> <p>individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou</p> <p>Práca s IKT</p>
<b>How terribly clever/ Aké úžasne múdre</b>	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a</p> <p>individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou, Internet</p> <p>Práca s IKT</p>
<b>Have you ever?/Už si niekedy....?</b>	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a</p> <p>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><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR - SDV</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	63 z 160
		OS – KUCH/ 2019	Výtlačok č.:

		Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom Práca s IKT
<b>English speaking countries/Anglicky hovoriace štáty a krajiny</b>	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
<b>3.ročník Getting to know you/Spoznávame sa</b>	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom
<b>The way we live/ Spôsob života</b>	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
<b>It all went wrong/ Všetko sa pokazilo</b>	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
<b>Let's do shopping/Podme nakupovať</b>	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
<b>What do you want to do?! Čo chceš robiť??</b>	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
<b>Tell me! What's it like?/Povedz mi, aké to je?</b>	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
<b>Famous couples/ Slavné dvojice</b>	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><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p> <p>OS – KUCH/ 2020</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	64 z 160
		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
<b>1. ročník</b> <b>Hello everybody!/ Zdravím všetkých!</b>	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
<b>Meeting people/ Zoznamovanie s ľuďmi</b>	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
<b>The world of work/ Svet práce</b>	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
<b>Take it easy!/ Ber to ľahko!</b>	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
<b>Where do you live?/ Kde bývaš?</b>	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>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	65 z 160
	OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:	1 - R


<b>Can you speak English?/Hovoríš po anglicky?</b>	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
<b>Then and now/Vtedy a teraz</b>	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
<b>English speaking states and countries/Anglicky hovoriace štáty a krajiny</b>	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
<b>2. ročník How long ago?/Ako dávno?</b>	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
<b>Food you like!/Jedlo, ktoré Ti chutí</b>	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
<b>Bigger and better!/Väčšie a lepšie!</b>	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
<b>Looking good!/ Vypadá dobre!</b>	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor	-prezentácie	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p> <p>OS – KUCH/ 2020</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	66 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p> <p>OS – KUCH/ 2020</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	67 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R

<b>pokazilo</b>	Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Tabuľa Interaktívna tabuľa	- obrazový materiál - pracovný list	
<b>Let's do shopping/Pod'me nakupovať</b>	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
<b>What do you want to do?/ Čo chceš robiť?</b>	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
<b>Tell me! What's it like?/Povedz mi, aké to je?</b>	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
<b>Famous couples/Slavné dvojice</b>	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>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	68 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

### 10.1.4. OBČIANSKA NÁUKA

<b>Názov predmetu</b>	<b>občianska náuka</b>
<b>Časový rozsah výučby</b>	v 1. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 35 hodín
<b>Ročník</b>	prvý
<b>Kód a názov študijného odboru</b>	6445 H kuchár
<b>Vyučovací jazyk</b>	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 žiakov so vzťahmi v rodine a v škole, činnosťou dôležitých politických inštitúcií a orgánov a s možnými spôsobmi zapojenia sa jednotlivcov do občianskeho života. Rozvíja občianske a právne vedomie žiakov, posilňuje zmysel jednotlivcov pre osobnú i občiansku zodpovednosť a motivuje žiakov k aktívnej účasti na živote demokratickej spoločnosti.

#### 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 spoločenským,
- zvládnu základný kategoriálno-pojmový aparát filozofie,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	69 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

- 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.

##### *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.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	70 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

*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, rozpoznávanie a rešpektovanie ľudskej rozdielnosti, individuálnosti a perspektívy, zdieľanie nových informácií, znalostí a poznatkov so svojimi kolegami

***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.


**Hodnotenie žiakov**

Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe.

**VZDELÁVACÍ ŠTANDARD**

Žiaci po absolvovaní daného študijného odboru

Výkonový štandard	Obsahový štandard – pojmy	Tematický celok
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvetlia význam občianstva pre človeka</li> <li>• rozlíšia občianske práva a občianske povinnosti</li> <li>• analyzujú na vybraných príkladoch z histórie a súčasnosti mechanizmus fungovania štátu</li> <li>• charakterizujú podstatu demokracie</li> <li>• porovnávajú na vybraných príkladoch demokratické a nedemokratické formy riadenia spoločnosti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• občianska spoločnosť</li> <li>• princípy demokratického riadenia spoločnosti</li> <li>• právny štát</li> <li>• občianske práva a občianske povinnosti</li> </ul>	Človek - občan


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	71 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvetlia funkciu ústavy v štáte a oblasti, ktoré upravuje</li> <li>objasnia príčiny rozdelenia štátnej moci v SR na tri nezávislé zložky</li> <li>porovnajú funkcie a úlohy orgánov štátnej moci SR</li> <li>vedú príklady, ako môže občan ovplyvňovať spoločenské dianie v obci a v štáte</li> <li>ovládajú praktickú občiansku komunikáciu v styku s úradmi</li> <li>charakterizujú podstatu komunálnych, parlamentných a prezidentských volieb <ul style="list-style-type: none"> <li>správajú sa zodpovedne - v zmysle hesla „Neznalosť zákona neospravedľuje“</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ústava Slovenskej republiky</li> <li>participácia občana na chode spoločnosti</li> <li>verejná správa</li> <li>samospráva</li> <li>volebný systém v SR</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišia ľudské práva a občianske práva</li> <li>vysvetlia poslanie jednotlivých generácií ľudských práv</li> <li>dokážu pracovať s textami jednotlivých dokumentov o ľudských právach</li> <li>obhájajú svoje práva a rešpektujú práva druhých ľudí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ľudské a občianske práva a slobody</li> <li>generácie ľudských práv • podstata a zmysel ľudských práv a slobôd</li> <li>vývoj úpravy ľudských práv a slobôd</li> <li>Všeobecná deklarácia ľudských práv</li> <li>Dohovor o právach dieťaťa</li> <li>analýza ľudských práv</li> <li>oprávnenia a povinnosti jednotlivcov</li> </ul>	Ľudské práva a slobody
<ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizujú orgány ochrany práv a slobôd v SR</li> <li>charakterizujú prostriedky na ochranu ľudských práv a slobôd v Európe a vo svete <ul style="list-style-type: none"> <li>v prípade porušenia práv spotrebiteľa ovládajú praktické postupy na znovunadobudnutie tohto práva</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>orgány ochrany práv a slobôd v SR – polícia, advokácia, súdy, notárstvo, mediácia</li> <li>prostriedky ochrany práv a slobôd v Európe a vo svete – OSN, RE, Európsky súd pre ľudské práva <ul style="list-style-type: none"> <li>práva slúžiace na ochranu spotrebiteľa</li> </ul> </li> </ul>	Ochrana spoločenských hodnôt a slobôd

### Stratégia vyučovania:

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p> <p>OS – KUCH/ 2020</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	72 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R


	Situačné hry	Práca s IKT
Ochrana spoločenských hodnôt a slobôd	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Situačné hry	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s učebnicou Práca s IKT

### 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 Človek - občan	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. - 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
Ľudské 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. ĎURAJKOVÁ, 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. ĎURAJKOVÁ, 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



<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	73 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

## 10.1. 5. ETICKÁ VÝCHOVÁ

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	74 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:


## VZDELÁVACÍ ŠTANDARD

Výkonový štandard	Obsahový štandard	Tematický celok
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dokážu začať, rozvíjať a ukončiť rozhovor v súlade so zásadami spoločenskej komunikácie</li> <li>• vyjadrujú kultúrovane svoje city</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dialóg, diskusia, empatia v komunikácii</li> <li>• rozhovor, pravidlá vedenia rozhovoru</li> <li>• city a pocity, spôsob vyjadrenia citov</li> </ul>	Komunikácia
<ul style="list-style-type: none"> <li>• aplikujú základné komunikačné spôsobilosti vo vlastnej rodine</li> <li>• participujú pozitívne na živote rodiny</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rodinné pravidlá, spoločný priestor, intimita</li> <li>• odpúšťanie, empatia, zdieľanie a blízkosť</li> <li>• pomoc, špecifiká členov rodiny – otec, matka, súrodenec, starý rodič, širšia rodina</li> <li>• funkcie rodiny, komunikácia v rodine</li> <li>• rodinné dedičstvo, zvyky, kultúra, jedinečnosť</li> </ul>	Dobré vzťahy v rodine
<ul style="list-style-type: none"> <li>• preukazujú sebaúctu v bežných situáciách</li> <li>• vysvetlia dôvody rešpektu voči ľudskej osobe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sebaúcta, sebaovládanie rešpekt voči iným</li> <li>• princíp jedinečnosti, neopakovateľnosti a nenahraditeľnosti EO</li> <li>• akceptácia ľudí s rozdielnosťou vo svetonázore, sexuálnej orientácii, zvykoch, kultúre</li> </ul>	Dôstojnosť ľudskej osoby
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vymenujú zásady etiky sexuálneho života</li> <li>• vysvetlia tri metódy regulácie počatia</li> <li>• rozoznajú príčiny a dôsledky pohlavných chorôb</li> <li>• hovoria úctivo o otázkach sexuality</li> <li>• prejavujú rozvahu pri nadväzovaní intímnych vzťahov</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• počatie života, prenatálny život, embryo</li> <li>• fyziologická a emocionálna prítlačivosť opačných pohlaví</li> <li>• predčasný sex</li> <li>• etika sexuálneho života</li> <li>• promiskuita, pohlavné choroby, AIDS</li> <li>• regulácia počatia, metódy antikoncepcie, prirodzené metódy regulácie počatia</li> </ul>	Etika sexuálneho života
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vedú príklad zásad v etickom kódexe zamestnanca</li> <li>• rešpektujú pravidlá „fair play“ pri spoločnej práci v škole</li> <li>• vyriešia jednoduchú etickú dilemu vo vzťahu k zákazníkovi (odberateľovi práce)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• profesijná etika, zodpovednosť, šetrnosť, ochota, úcta, vytrvalosť, trpezlivosť, lojalita</li> <li>• etický kódex zamestnanca</li> </ul>	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, potraviny 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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p> <p>OS – KUCH/ 2020</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	75 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R

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 slovnou počas hodiny i na konci hodiny. Výučba predmetu bude prebiehať v bežnej triede.

### Stratégia vyučovania


Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

#### 1.ročník

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	76 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

## 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


## 10.1. 6. FYZIKA

<b>Názov predmetu</b>	<b>Fyzika</b>
<b>Časový rozsah výučby</b>	v 1. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 35 hodín
<b>Ročník</b>	prvý
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	6445 H kuchár
<b>Vyučovací jazyk</b>	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 svojim obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehľbuje 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 ľudsťva. V procese vzdelávania sa má žiakom sprostredkovať poznanie, že neexistujú bariéry medzi

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	77 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

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 prehlbiť 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 materiálo-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**

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 koncepcne, 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:**

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	78 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

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 integrácii medzi intaktnú populáciu a hlavne deti budú vyrastať v rodinnom prostredí so svojimi rodičmi, súrodencami a celou svojou rodinou.

Vo vyučovanom 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

- 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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p> <p>OS – KUCH/ 2020</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	79 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R

- 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,
- navrhnuť 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,
- 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,
- navrhnuť možnosti šetrenia energie v domácnosti a vysvetlia ekonomickú návratnosť do energeticky nenáročných technológií.


#### ***Elektromagnetické žiarenia a fyzika mikrosveta***

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***

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	80 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

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
Elektromagnetické žiarenia a fyzika mikrosвета	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

### **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,	Meotar, transparentné	obraz	Internet, Časopis



<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	81 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:


	Řešátko M., Pitner J., Volf I. Fyzika A pre UO SOU, SPN Bratislava 1984	fólie,		
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,

### 10.1.7. CHÉMIA

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	82 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

Predmet chémia v učebnom odbore 6445 H kuchár svojim obsahom nadväzuje na vyučovací predmet chémia v základnej škole, prehľbuje 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 materiálno-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 vyučovacom 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, sebaopoznanie, sebadôveru a reprodukčné myslenie,
- 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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	83 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

- 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"> <li>• vymenujú praktické príklady, ktoré potvrdzujú časticové zloženie látok,</li> <li>• vysvetlia časticové zloženie látok,</li> <li>• vymenujú základné stavebné častice látok,</li> <li>• opíšu stavbu atómu,</li> <li>• poznajú základné stavebné častice atómu,</li> <li>• vyhľadajú v PSP konkrétne prvky,</li> <li>• 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),</li> <li>• zaradia konkrétne prvky v PTP medzi kovy, resp. nekovy.</li> </ul>	<p>Časticové zloženie látok. Zloženie a štruktúra atómov. Stavba atómu. Názvy a značky chemických prvkov. Periodický zákon, periodická sústava chemických prvkov (PSP), periodická tabuľka prvkov (PTP), alkalické kovy, halogény, vzácne plyny, kovy, nekovy.</p>

<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><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	84 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

## 2. Chemická väzba a štruktúra látok

výkonový štandard	obsahový štandard
<ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišujú a vedú používať pojmy: chemický prvok, zlúčenina, atóm, molekula,</li> <li>zdôvodnia príčiny vzniku chemickej väzby,</li> <li>vymenujú príklady molekúl, v ktorých sa nachádzajú jednoduché, dvojité alebo trojité väzby (<math>H_2</math>, <math>O_2</math>, <math>N_2</math>),</li> <li>určia počet a druh atómov v jednoduchých molekulách.</li> </ul>	Vznik chemickej väzby, príčiny vzniku chemických väzieb, molekula, kovalentná väzba, nepolárna väzba, polárna väzba, jednoduchá väzba, násobná väzba (dvojitá, trojitá).

## 3. Základy názvoslovia anorganických látok


výkonový štandard	obsahový štandard
<ul style="list-style-type: none"> <li>poznajú názvy a značky ďalších chemických prvkov podľa zamerania učebného odboru a požiadaviek odborných predmetov,</li> <li>určia oxidačné čísla atómov prvkov v oxidoch a halogenidoch,</li> <li>vedia názvy a vzorce vybraných halogenidov, oxidov, kyselín a hydroxidov, napr: <math>H_2O</math>, <math>CO</math>, <math>CO_2</math>, <math>N_2O_5</math>, <math>SO_2</math>, <math>SO_3</math>, <math>CaO</math>, <math>HCl</math>, <math>HNO_3</math>, <math>H_2SO_4</math>, <math>H_2CO_3</math>, <math>NaOH</math>, <math>KOH</math>, <math>Ca(OH)_2</math>, <math>NaCl</math>, <math>NaNO_3</math>, <math>CuSO_4</math>, <math>CaCO_3</math>, <math>NaCl</math>, <math>KCl</math>.</li> </ul>	Oxidačné číslo, chemický prvok, chemická zlúčenina, chemický vzorec.

## 4. Zmesi a roztoky

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

## 5. Chemické reakcie

výkonový štandard	obsahový štandard
<ul style="list-style-type: none"> <li>uvedú príklady chemických reakcií z bežného života,</li> <li>rozlíšia reaktanty a produkty,</li> <li>zapišu rovnicu reakcie na základe slovného popisu chemickej reakcie (iba s využitím látok, ktorých názvy a vzorce poznajú),</li> <li>rozlíšia na príkladoch reakcie chemického rozkladu a chemického zlučovania,</li> <li>vymenujú príklady reakcií, pri ktorých sa energia uvoľňuje a pri ktorých sa energia spotrebuje s dôrazom na bežný život,</li> <li>vymenujú príklady pomalých a rýchlych reakcií,</li> <li>jednoducho zdôvodnia vplyv teploty, množstva reaktantov, plošného obsahu reaktantov (v tuhom skupenstve) a katalyzátora na rýchlosť chemických reakcií s dôrazom na bežný život,</li> <li>vedia používať ochranné pomôcky – okuliare, rukavice, ochranný štít,</li> </ul>	Chemická reakcia, reaktanty, produkty, schéma chemickej reakcie, chemická rovnica, chemický rozklad, chemické zlučovanie. Energetické zmeny pri chemických reakciách, rýchlosť chemických reakcií, faktory ovplyvňujúce rýchlosť chemických reakcií (koncentrácia reaktantov, teplota, katalyzátor,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	85 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:


<ul style="list-style-type: none"> <li>• aplikujú zásady bezpečnej práce v chemickom laboratóriu, základné piktogramy (napr. žieravina, horľavina),</li> <li>• dodržiavajú zásady bezpečnej práce v chemickom laboratóriu a v praxi,</li> <li>• opíšu pomôcky používané pri vykonaných laboratórnych prácach,</li> <li>• opíšu deje sprevádzajúce pokus,</li> <li>• opíšu stupnicu pH, jej význam a použitie,</li> <li>• vymedzia hodnoty pH, pre ktoré je vodný roztok kyslý, neutrálny a zásaditý,</li> <li>• rozdelia experimentálne roztoky na kyslé, neutrálny a zásaditý,</li> <li>• určia experimentálne pH roztokov uplatňujúcich sa v odbore štúdia.</li> </ul>	<p>veľkosť povrchu tuhých látok).</p> <p>Bezpečnosť práce v chemickom laboratóriu, základné laboratórne pomôcky, základné laboratórne operácie.</p> <p>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"> <li>• vymenujú vlastnosti anorganických látok (tvrdosť, pevnosť, rozpustnosť, elektrická a tepelná vodivosť, farba, teplota varu a topenia)</li> <li>• tvoria chemické vzorce a názvy anorganických zlúčenín</li> <li>• vymenujú vzorce látok s názvom: sóda, sóda bikarbóna, pálené vápno, hasené vápno, vápenec, kamenná soľ,</li> <li>• charakterizujú vybrané prvky (H<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>, S, C, halogény) a anorganické zlúčeniny (CO, CO<sub>2</sub>, SO<sub>2</sub>, SO<sub>3</sub>, CaO, HCl, HNO<sub>3</sub>, H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>, H<sub>2</sub>CO<sub>3</sub>, NaOH, Ca(OH)<sub>2</sub>, NaCl),</li> <li>• zhodnotia využitie uvedených vybraných prvkov a anorganických zlúčenín v odbornej praxi a bežnom živote,</li> <li>• posúdia vybrané prvky a anorganické zlúčeniny z hľadiska vplyvu na zdravie a životné prostredie (skleníkový efekt, kyslé dažde, ozón),</li> <li>• vymenujú všeobecné vlastnosti kovov,</li> <li>• overia jednoduchými pokusmi vlastnosti kovov,</li> <li>• vysvetlia podstatu korózie a opíšu jej dôsledky,</li> <li>• vymenujú metódy ochrany kovov pred koróziou,</li> <li>• opíšu význam niektorých kovov (Na, Fe, Cu, Zn, Mg) z hľadiska ich vplyvu na ľudský organizmus,</li> <li>• vymenujú kovové prvky, alebo zliatiny, ktoré sa používajú pri výrobe vodičov, šperkov, mincí, stavebných konštrukcií, súčastí automobilov, stavbe lietadiel, spájaní kovov, výrobe vlákien do žiaroviek, ochrane ocele pred koróziou.</li> </ul>	<p>Vlastnosti, výskyt, výroba a použitie dôležitých anorganických prvkov a zlúčenín, vplyv niektorých prvkov a ich zlúčenín na životné prostredie.</p> <p>Halogény, kyselina chlorovodíková, chlorid sodný.</p> <p>Vodík, kyslík.</p> <p>Síra, kyselina sírová, sírany.</p> <p>Uhlík, uhľičitany.</p> <p>Dusík, dusičnany, priemyselné hnojivá a ich vplyv na životné prostredie.</p> <p>Kovy, korózia kovov, výroba kovov, zliatiny.</p>

## 7. Charakteristika a rozdelenie organických látok

výkonový štandard	obsahový štandard
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvetlia vlastnosti uhlíka a organických zlúčenín,</li> <li>• tvoria jednoduché chemické vzorce a názvy organických zlúčenín,</li> <li>• zhodnotia využitie významných zástupcov jednoduchých organických zlúčenín v bežnom živote a v danom odbore vzdelávania,</li> <li>• rozdelia uhľovodíky podľa druhu uhlíkového reťazca (otvorený – uzavretý reťazec) a podľa typu väzieb v molekulách,</li> <li>• zaradia jednotlivé uhľovodíky (napr. metán, propén, butadién, acetylén) medzi alkány, alkény, alkadiény a alkíny,</li> </ul>	<p>Charakteristika a rozdelenie organických látok.</p> <p>Uhľovodíky dôležité v praktickom živote, ich vlastnosti a vplyv na živé organizmy a životné prostredie, ropa, zemný plyn,</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p> <p>OS – KUCH/ 2020</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	86 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R

<ul style="list-style-type: none"> <li>vymenujú a zapisujú vzorce prvých 10 alkánov, prvých 4 alkénov, prvých 3 alkinov a 2 alkadiénov,</li> <li>vymenujú najdôležitejšie použitie uhľovodíkov: metán, etán, propán, bután, heptán, izooktán, etén, acetylén, butadién, 2-metylbuta-1,3-dién,</li> <li>vymenujú prírodné zdroje uhľovodíkov (uhlie, ropa, zemný plyn), spôsob ich získavania a využitia, alternatívne zdroje energie (bioplyn).</li> </ul>	uhlie – alifatické a aromatické uhľovodíky.
--	---


### 8. Biolátky

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

### Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

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


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p> <p>OS – KUCH/ 2020</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	87 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R

V. Chemické reakcie	Informačnéreceptívna –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	Informačnéreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
<b>2. ročník</b> VII. Charakteristika a rozdelenie organických látok	Informačnéreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
<b>3. ročník</b> VIII. Biolátka	Informačnéreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
IX. Chémia bežného života	Informačnéreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
X. Potravinársky priemysel	Informačnéreceptívna –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
<b>1. ročník</b> 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 – Chémia I – multimediálny výukový program Internet PPT prezentácie
II. Chemická väzba a štruktúra látok	Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa	Chemické tabuľky, PSP Guličkové modely Pracovný list	CD – Chémia I – multimediálny výukový program 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><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	88 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

				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	Dataprojektor 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	Dataprojektor 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	Dataprojektor 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	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa	Chemické tabuľky Pracovný list	Internet PPT prezentácie
<b>2. ročník</b> 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	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Magnetická tabuľa Tabuľa	Chemické tabuľky Pracovný list	CD – Chemie II – multimediálny výukový program Internet PPT prezentácie
<b>3. ročník</b> VIII. Biolátky	Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985 Heger J.: Ako tvoriť názvy organických zlúčenín, SPN, Bratislava 1985	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa	Chemické tabuľky Pracovný list	CD – Chemie II – multimediálny výukový program Internet PPT prezentácie
IX. Chémia bežného života	Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania,	Dataprojektor PC	Chemické tabuľky	Internet PPT



<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	89 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

	SPN, Bratislava 1985	Interaktívna tabuľa Tabuľa	Pracovný list	prezentácie
X. Potravinársky priemysel	Kvasničková D.:Základy ekológie, SPN, Bratislava 1991	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa	Chemické tabuľky Pracovný list	Internet PPT prezentácie

### 10.1.8. MATEMATIKA

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

#### 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.).

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	90 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

Matematické vzdelávanie je významnou súčasťou všeobecnej vzdelanosti. Vede 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***

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,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	91 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

- 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 známú 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.

##### **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.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	92 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

### 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
1. ročník Čísla, premenná a počtové výkony s číslami	Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov, Práca s knihou a kalkulačkou
Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy	Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - riešenie úloh Písomná	Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov, Práca s knihou, Opis základných vzťahov matematických a fyzikálnych veličín, Matematizácia problémov


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	93 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

<p><b>2. ročník</b> Geometria a meranie</p>	<p>Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor, diskusia Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Problémová, Názorná, Písomná Názorná –grafické znázornenie</p>	<p>Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov Tvorba modelov telies Meranie</p>
<p>Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika</p>	<p>Názorná, Heuristická – riešenie úloh Reproduktívna – diskusia Informačnoreceptívna - výklad, inštruktáž, vysvetľovanie Problémová, tvorivá, Písomná</p>	<p>Práca s knihou a textom Individuálna práca žiakov Riešenie problému</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><b>1.ročník</b> Čísla, premenná a početové výkony s číslami</p>	<p>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</p>	<p>Tabuľa PC, Dataprojektor Meotar</p>	<p>Učebnica Transparentné fólie</p>	<p>Internet Prehľadový vzorcov</p>
<p>Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy</p>	<p>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</p>	<p>Tabuľa PC Meotar</p>	<p>Rysovacie potreby Transparentné fólie Farebné kriedy</p>	<p>Internet CD- prezentácia o funkciách</p>
<p><b>2. ročník</b> Geometria a meranie</p>	<p>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</p>	<p>Dataprojektor PC Tabuľa Meotar Transparentné fólie</p>	<p>Transparentné fólie</p>	<p>Internet Odborná literatúra</p>
<p>Kombinatorika pravdepodobnosť, štatistika</p>	<p>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</p>	<p>Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Meotar</p>	<p>Rysovacie potreby Transparentné fólie Kalkulačky Farebné kriedy</p>	<p>Internet Prehľadový vzorcov Tabuľky</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	94 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

### 10.1.9. INFORMATIKA

<b>Názov predmetu</b>	<b>Informatika</b>
<b>Časový rozsah výučby</b>	v 2. a 3. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 68 hodín
<b>Ročník</b>	druhý, tretí
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	6445 H kuchár
<b>Vyučovací jazyk</b>	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 sebazvedelávanie,
- naučia sa rešpektovať intelektuálne vlastníctvo a autorstvo informatických 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,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	95 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

- 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 zverenú 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
<b>INFORMÁCIE OKOLO NÁS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- spoznajú druhy aplikácií na spracovanie informácií (podľa typu informácie) a budú vedieť charakterizovať ich typických predstaviteľov,</li> <li>- vyberú vhodnú aplikáciu v závislosti od typu informácie a budú vedieť zdôvodniť svoj výber,</li> <li>- efektívne použijú nástroje aplikácií na spracovanie informácií (podľa typu informácie).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- textová informácia, jednoduchý formátovaný dokument, aplikácie na spracovanie textov,</li> <li>- grafická informácia, rastrová grafika, grafické formáty, aplikácie na spracovanie grafickej informácie,</li> <li>- číselná informácia, tabuľkový kalkulátor, bunka, hárok, vzorec, funkcia, grafy.</li> </ul>
<b>PRINCÍPY FUNGOVANIA DIGITÁLNYCH TECHNOLOGIÍ</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvetlia činnosti operačného systému pri práci so súborami a priečkami.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Základné pojmy, vstupné, výstupné zariadenia,</li> </ul>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	96 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

	- Softvér, operačný systém, základné vlastnosti a funkcie (spravovanie zariadení, priečinkov a súborov).
<b>KOMUNIKÁCIA PROSTREDNÍCTVOM DIGITÁLNYCH TECHNOLOGIÍ</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- spoznajú princípy a demonštrujú použitie e-pošty na konkrétnom klientovi,</li> <li>- využijú služby webu na získavanie informácií,</li> <li>- spoznajú rôzne spôsoby vyhľadávania informácie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- internet, základné pojmy (adresa, URL, poskytovateľ služieb, služby),</li> <li>- neinteraktívna komunikácia, e-pošta, web-prehliadače, webová stránka, vyhľadávacie informácie, bezpečnosť na internete.</li> </ul>
<b>INFORMAČNÁ SPOLOČNOSŤ</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizujú jednotlivé typy softvéru z hľadiska právnej ochrany (freeware, shareware) a porozumejú, ako sa dajú používať,</li> <li>- vysvetlia pojmy licencie na používanie softvéru, multilicencia</li> <li>- charakterizujú činnosť počítačových vírusov, vysvetlia škody, ktoré môže spôsobiť, vysvetlia princíp práce antivírusových programov.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- registrácia softvéru</li> <li>- riziká informačných technológií, malware, kriminalita</li> <li>- etiketa a právo, autorské práva na softvér, licencie.</li> </ul>

### 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

### 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><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	97 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

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><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	98 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

### 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,


### 10.1.10. 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
Vyučovacia 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,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	99 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

ktoré žijú v dynamickej rovnováhe so svojim prostredím, o javoch a procesoch, ktoré v živej 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
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> porovnajú základné biologické objekty</li> <li><input type="checkbox"/> vysvetlia základné biologické procesy</li> <li><input type="checkbox"/> vysvetlia zákonitosti fungovania ľudského organizmu</li> <li><input type="checkbox"/> zistia, čo sa odohráva v ľudskom tele pri aktívnom pohybe (namáhavej práci)</li> <li><input type="checkbox"/> vyjadria schematicky vzťahy v hierarchickom princípe usporiadania organizmov</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> biológia, organizmy, mikroorganizmy, huby, rastliny, živočíchy, človek</li> <li><input type="checkbox"/> výživa, dýchanie, vylučovanie, rozmnožovanie, rast a vývin, dráždivosť, pohyb organizmov</li> <li><input type="checkbox"/> hierarchický princíp usporiadania organizmov, bunka, pletivo, tkanivo, orgán, orgánová sústava, organizmus</li> </ul>	Všeobecná biológia
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> popíšu príznaky bežných ochorení</li> <li><input type="checkbox"/> zúčastnia sa na formovaní prostredia, ktoré podporuje zdravie</li> <li><input type="checkbox"/> aktívne sa podieľajú na vytvorení správnych životných zručností a návykov</li> <li><input type="checkbox"/> uplatňujú osvojené preventívne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> zdravá výživa, stravovacie návyky a zlozvyky</li> <li><input type="checkbox"/> zdravý životný štýl, pohoda – pohodlie, voľný čas, odpočinok, relaxácia, regenerácia, režim dňa – biorytmus</li> <li><input type="checkbox"/> psychoaktívne látky, závislosti</li> </ul>	Človek a jeho zdravie

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	100 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

<p>spôsoby rozhodovania a správania v súvislosti s poškodzovaním vlastného zdravia i zdravia ostatných</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> prispievajú k utváraniu dobrých medziľudských vzťahov</li> <li><input type="checkbox"/> správne interpretujú výsledky vyplývajúce z nesprávneho životného štýlu</li> <li><input type="checkbox"/> správne reagujú pri bežných ochoreniach</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> rodina, priatelia, škola</li> <li><input type="checkbox"/> choroby spôsobené mikroorganizmami, choroby dýchacích ciest, tráviacej, obehovej sústavy</li> <li><input type="checkbox"/> očkovanie, prevencia</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> prejavia pozitívny postoj k životnému prostrediu</li> <li><input type="checkbox"/> uvedú príčiny globálnych problémov</li> <li><input type="checkbox"/> analyzujú možnosti predchádzania znečisťovania životného prostredia</li> <li><input type="checkbox"/> analyzujú nebezpečenstvo činnosti človeka vo vzťahu k životnému prostrediu</li> <li><input type="checkbox"/> uvedú argumenty na potrebu ochrany prírody</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> životné prostredie, zložky životného prostredia</li> <li><input type="checkbox"/> znečistenie životného prostredia</li> <li><input type="checkbox"/> globálne problémy</li> <li><input type="checkbox"/> človek a životné prostredie</li> <li><input type="checkbox"/> ochrana prírody</li> </ul>	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.

**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><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	101 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

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, 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><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	102 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

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


### 10.1.11. 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
Vyučovacia 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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	103 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

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

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 nožnej 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.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	104 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

c) Schopnosť tvorivo riešiť problémy

- 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>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	105 z 160
		OS – KUCH/ 2020	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.

#### **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 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.


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	106 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	107 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:


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

### Stratégia vyučovania


Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy práce:

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

### Učebné zdroje

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	108 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
1. -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>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	109 z 160
		OS – KUCH/ 2020	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
Vyučovací 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, odbyt – 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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	110 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

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

Vzdelávanie smeruje k tomu, aby 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** 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
<b>1. ročník</b>	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><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	111 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

Základné ekonomické pojmy	Reproduktívna – rozhovor	Frontálna a 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
<b>2. ročník</b> 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><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	112 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

Riadiaca a kontrolná činnosť podniku	Informačnoreceptívna –výklad, Reproduktívna – rozhovor, Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov, Práca s knihou
<b>3. Ročník</b> 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
<b>1. ročník</b> Základné ekonomické pojmy	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



<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	113 z 160
		OS – KUCH/ 2020	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
<b>2. ročník</b> 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
<b>3. Ročník</b> 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>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	114 z 160
		OS – KUCH/ 2020	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
<b>Časový rozsah výučby</b>	v 1., 2., 3. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 103 vyučovacích hodín
<b>Ročník</b>	Prvý, druhý, tretí
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	6445 H kuchár
<b>Vyučovací jazyk</b>	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 prejavíť 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>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	115 z 160
		OS – KUCH/ 2020	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,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p> <p>OS – KUCH/ 2020</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	116 z 160
		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


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.

### 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
<b>1.ročník</b> 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
<b>2. ročník</b> 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
<b>3. ročník</b> 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	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><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	117 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

	Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Skupinová práca žiakov Práca s počítačom, Internet
Základné zásady a pravidlá spoločenského styku	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov 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
<b>1. ročník</b> 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
<b>2. ročník</b> 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 etikya alapjai, SPN, Bratislava 1994, Hratmanová E., Petrufová M.: Spoločenská komunikácia SPN, Bratislava,	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><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	118 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

	2007, Ječný D., Štefanovič J.: Társadalmi érintkezés, SPN, Bratislava 2005			
<b>3. ročník</b> Základy psychológie osobnosti	Miedzgová J.: Základy etiky, SPN, Bratislava 1994, Miedzgová J.: Az etikya alapjai, SPN, Bratislava 1994	Dataprojektor PC Tabuľa	Učebnica	Internet
Psychológia činnosti, konania a správania	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
<b>Časový rozsah výučby</b>	v 1. ročníku 1 hodina týždenne, v 2. ročníku 2 hodiny týždenne, v 3. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 138 hodín
<b>Ročník</b>	prvý, druhý, tretí
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	6445 H kuchár
<b>Vyučovacia jazyk</b>	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 podtémy). 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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	119 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

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

Predmet vedie žiakov k tomu, aby základné komunikačné spôsobilosti a personálne vzťahy budovali na základe tolerancie, 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, 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 najlepšiemu výkonu, 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, 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.

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	120 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

organizmom a vonkajším prostredím, budú ovládať využiteľnosť potravín pre ich technologické spracovanie.

### Výkonové štandardy

Absolvent má:

- popísať základné odborné technické a technologické pojmy,
- 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	Frontálna výučba Frontálna a



<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	121 z 160
	OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:	1 - R

	Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Hodnota potravín	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Zásady správnej výživy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Potraviny rastlinného pôvodu	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
<b>2. ročník</b> 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


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p> <p>OS – KUCH/ 2020</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	122 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R

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 Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
<b>3. ročník</b> 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
<b>1. ročník</b> 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.	Dataprojektor PC	Chemické tabuľky,	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	123 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

	Bratislava 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Schaller, Forró, Kruziak.: Potraviny a nápoje 1.,2.Bratislava 1987 Šimončíč, Kruziak: Výživa .SPN Bratislava 1992	Tabuľa	vzorky	
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
<b>2. ročník</b> 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	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><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	124 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

		Filpchart		
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 z mlieka	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
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, Apetit	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, Apetit	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
<b>3. ročník</b> 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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	125 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

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
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
<b>Časový rozsah výučby</b>	v 1. ročníku 2,5 hodiny týždenne, v 2. ročníku 2 hodiny týždenne, v 3. ročníku 2 hodiny týždenne, spolu 223,5 hodín
<b>Ročník</b>	prvý, druhý, tretí
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	6445 H kuchár
<b>Vyučovací jazyk</b>	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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	126 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

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.

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, 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.

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.

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 vyučovacieho predmetu**

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	127 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

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 výrobnjej praxe,
- popísať hospodárske písomnosti používané v odbore,
- 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:

#### 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.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	128 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

### 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. Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia.


### **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 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	Frontálna výučba Frontálna a



<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p> <p>OS – KUCH/ 2020</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	129 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R

	Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	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 Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
<b>2. ročník</b> 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
<b>3. ročník</b> 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


<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><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	130 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

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
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	Brhlík 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, Kruziak.: Potraviny a nápoje 1.,2.Bratislava 1987 Šimončíč, Kruziak: Výživa .SPN Bratislava 1992 Brhlík E., Romaňuk .: Technológia SPN	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Chemické tabuľky, vzorky	Internet

<p style="text-align: center;"><b>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</b></p>  <p style="text-align: center;"><b>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</b></p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	131 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:


	Bratislava 2006 Stecová E., Popelka P.: Hygiena potravín. Proxima Press. 2005			
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 Brhlík E., Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Vzorok 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. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Vzorok Ochranné pomôcky	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	Vzorok 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	Vzorok 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	Vzorok 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	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa	Vzorok Ochranné pomôcky	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	132 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

	Brhlík E., Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006	Notebook Internet Tabuľa Flipchart		
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, Kruziak: Potraviny a nápoje 1, 2. Bratislava 1987 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet Tabuľa Flipchart	vzorky	Internet
Prílohy a doplnky k hlavným jedlám	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Šimončíč, Kruziak: 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, Kruziak.: 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, Kruziak.: 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, Kruziak.: 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

<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><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	133 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

	Bratislava 2006			
<b>3. ročník</b> 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 Brhlík E.,Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	vzorky	Internet
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	Dataprojektor 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	Dataprojektor 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	Dataprojektor 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	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	vzorky	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	134 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

### 10.2.5. STOLOVANIE

Názov predmetu	stolovanie
<b>Časový rozsah výučby</b>	v 2. ročníku 2 hodiny týždenne, v 3. ročníku 1,5 hodiny týždenne, spolu 120 hodín
<b>Ročník</b>	druhý, tretí
<b>Kód a názov učebného odboru</b>	6445 H kuchár
<b>Vyučovacia jazyk</b>	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 *„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 proporcionalitu 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 vyučovacimi 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 najlepšiemu výkonu, 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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	135 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie *tvorivo riešiť problémy a spôsobilosti využívať informačné technológie*. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehľbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie 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 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 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.


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p> <p>OS – KUCH/ 2020</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	136 z 160
		Výtlačok č.:	1 - R

### **Stratégia vyučovania**

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
<b>2. ročník</b> Úvod do predmetu, Hygiena, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci	Informačnoreceptívna - výklad Reprodukčívna – rozhovor	Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, počítačom
Odbytové strediská	Informačnoreceptívna - výklad Reprodukčívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou,
Technika obsluhy	Informačnoreceptívna - výklad Reprodukčívna – 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 Reprodukčívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, počítačom, Internet
Jednoduchá obsluha	Informačnoreceptívna - výklad Reprodukčívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, inventárom
<b>3.ročník</b> Zložitá obsluha	Informačnoreceptívna - výklad Reprodukčívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, inventárom
Vinárne	Informačnoreceptívna - výklad Reprodukčívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, počítačom
Kaviarne	Informačnoreceptívna - výklad Reprodukčívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, Internet
Miešané nápoje	Informačnoreceptívna - výklad Reprodukčívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, inventárom, Internet




<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	137 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

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:

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
<b>2. ročník</b> 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
<b>3.ročník</b> 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	PC Tabuľa	kniha	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	138 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

	szakismeretek. SPN Bratislava 1985			
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, Jagelek R., Černota R.: Vendéglátóipari szakismeretek. SPN Bratislava 1985	PC Tabuľa	inventár	Internet
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
Vyučovací 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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	139 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

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.

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. 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,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	140 z 160
	OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:	1 - R

- 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** 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:

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	141 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

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 Odborné časopisy : Gastro, HoReCa	Dataprojektor PC Tabuľa	Knihy	Internet
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	Knihy	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	Knihy,	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	Dataprojektor PC	Učebnica	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	142 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

	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	Tabuľa		
--	---	--------	--	--

### 10.2.7. ODBORNÝ VÝCVIK


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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	143 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

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 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 výroby 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**

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	144 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

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,
- 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
<b>1.ročník</b> 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




<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	145 z 160
	OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:	1 - R

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
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
<b>2.ročník</b> 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


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	146 z 160
	OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:	1 - R

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
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
<b>3.ročník</b> 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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	147 z 160
	OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:	1 - R


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
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*


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	148 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

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
<b>I.ročník</b> 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
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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	149 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:


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
<b>2.ročník</b> Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci 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	STN	Internet
Nácvik pracovných činností kuchára v odbytových 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
Príprava bezmäsitých 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 múčnych jedál a múčnikov	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 hovädzieho mäsa	E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest		Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Príprava jedál z teľacieho 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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	150 z 160
	OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:	1 - R

Príprava jedál z bravčového 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
Príprava jedál z baranieho 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
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
<b>3.ročník</b> 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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	151 z 160
	OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:	1 - R

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
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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	152 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

## 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.

### MATERIÁLNE PODMIENKY

Teoretické vyučovanie je realizované v areáli školy na J. Majlátha 2 Pribeník. Normatív vybavenosti dielní, 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.

**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 / multimedialná učebňa

#### ***Vyučovacie exteriéry***



<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	153 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

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

## **11.1 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 všeobecnevzdelávacích 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 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. Výchovný 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.).

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	154 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

## 11.2 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 dvojtýždňovom cykle, strieda sa párný a nepárny týždeň. 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 Vnútroškolného 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. Vnútroškolný školský poriadok je súčasťou Organizačného poriadku školy a Pracovného poriadku školy a riadi sa podľa nich. Žiaci sa oboznamujú s Vnútroškolným školským 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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	155 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

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 výsledkoch školy, riešenie problémových výchovných situácií, organizovanie spoločenských, vzdelávacích, kultúrnych a športových akcií organizovaných školou.

↳ Súťaže a prezentácia zručností a odborných spôsobilostí v odbore na školskej úrovni sa organizuje formou 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.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	156 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

### **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 výkonomi 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.


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. Znamka 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.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	157 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

6. Podklady pre hodnotenie a klasifikáciu získava vyučujúci hlavne: sledovaním výkonov a pripravenosti žiaka na vyučovanie, rôznymi druhmi písomných prác, analýzou výsledkov rôznych činnosti 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.

**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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	158 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

- 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.

**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.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	159 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

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.

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p><b>Školský vzdelávací program</b></p> <p><b>KUCHÁR</b></p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2020
		Strana :	160 z 160
		OS – KUCH/ 2020	Výtlačok č.:

## 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	