

**STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA GASTRONÓMIE
A CESTOVNÉHO RUCHU, LEVICKÁ 40
NITRA**

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

SPOLOČNÉ STRAVOVANIE

ISCED 3C

6444 H čašník servírka učebný odbor, duálne vzdelávania

OBSAH**STRANA**

1	Úvodné identifikačné údaje	4
2	Vlastné ciele a poslanie výchovy a vzdelávania	6
3	Vlastné zameranie školy	7
3.1	Charakteristika školy	7
3.1.1	Plánované aktivity školy	7
3.2	Charakteristika pedagogického zboru	9
3.3	Vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy	9
3.4	Vnútorňný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy	9
3.5	Dlhodobé projekty	10
3.6	Medzinárodná spolupráca	10
3.7	Spolupráca so sociálnymi partnermi	10
4	Charakteristika školského vzdelávacieho programu	11
4.1	Popis školského vzdelávacieho programu	11
4.2	Základné údaje o štúdiu	11
4.3	Organizácia výučby	11
4.4	Zdravotné požiadavky na uchádzača	13
4.5	Požiadavky na bezpečnosť, ochranu zdravia a hygienu pri práci	13
4.6	Vnútorňný systém kontroly a hodnotenia žiakov	14
5	Kompetencie (profil) absolventa	15
5.1	Profil absolventa učebného odboru 6444 H čašník, servírka	15
5.1.1	Charakteristika absolventov	15
5.1.2	Kompetencie absolventov	16
5.1.2.1	Kľúčové kompetencie	16
5.1.2.2	Odborné kompetencie absolventov učebného odboru 6444 H čašník servírka	18
6	Učebné plány, učebné osnovy a učebné zdroje	20
6.1	Učebný plán učebného odboru 6444 H čašník, servírka	20

6.1.1	Učebné osnovy a učebné zdroje učebného odboru 6444 H čašník, servírka	22
7	Podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu	64
7.1	Materiálno-technické a priestorové podmienky	64
7.2	Personálne podmienky	65
7.3	Organizačné podmienky	65
7.4	Podmienky bezpečnosti, ochrany zdravia a hygieny práce	66
8	Podmienky vzdelávania žiakov so ŠVVP	68
9	Záverečné skúšky	70
10	Štúdium podľa individuálneho učebného plánu	71
11	Záver	75

1 Úvodné identifikačné údaje

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, 950 03 Nitra
Názov školského vzdelávacieho programu	Spoločné stravovanie
Kód a názov ŠVP	63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I
Kód a názov odboru štúdia	6444 H čašník servírka, duálne vzdelávanie
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3c
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná, individuálny učebný plán
Vyučovaci jazyk	slovenský
Dátum schválenia	31. august 2017
Druh školy	štátna
Miesto vydania	Stredná odborná škola gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, 950 03 Nitra
Platnosť ŠkVP	1.september 2017

Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu:

Platnosť ŠkVP Dátum	Revidovanie ŠkVP Dátum	Zaznamenané inovácie, úpravy a pod..
1.9.2017	1.9.2018	Učebné osnovy STO, PCV

Kontakty na komunikáciu so školou:

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	Telefón	e-mail
Mgr. Alena Panisová	riaditeľka	037/6 550 111 0903 600 360	alena.panisova091@gmail.com
PaedDr. Darina Dolešová	Zástupkyňa pre teoretické vyučovanie, výchovná poradkyňa	037/6 550 111 0903 466 481	dolesova.d@gmail.com
PaedDr. Irena Šuchterová	Zástupkyňa pre výchovy pre mimovyuč. aktivity	037/6 550 111 0903 840 863	irenka.suchterova@gmail.com
Mgr. Mária Zaujecová	Hlavná MOV pre odbor čašník, servírka	037/6 550 111 0908 732 150	zaujecovam@gmail.com
Bc. Denisa Balková	Hlavná MOV pre odbor kuchár	037/6 550 111 0903 134 633	dena.balk@mail.t-com.sk

Telefón: 037/ 6 550 111
e-mail: sosnrlev@mail.t-com.sk
stránka školy: <https://sosnrlev.edupage.org/>

Zriaďovateľ: Nitriansky samosprávny kraj

Adresa:
Úrad Nitrianskeho samosprávneho kraja
Odbor školstva
Rázusová 2A
949 01 Nitra
Telefón: 037/69 889 37

Dátum schválenia zriaďovateľom:

RNDr. Vladimír Gubiš, vedúci Odboru školstva

Mgr. Alena Panisová, riaditeľka školy

2 Vlastné ciele a poslanie výchovy a vzdelávania

Cieľom vzdelávania

- je získanie a podpora zvýšenia kvality a efektivity vzdelávania vo vzťahu špecifických potrieb trhu práce v regióne,
- zvýšenie dôrazu na požadované kompetencie a výsledky vzdelávania, ktoré smerujú k získaniu kľúčových, všeobecných a odborných kompetencií, ku komplexnejšiemu zameraniu na praktické vedomosti a zručnosti, ktoré umožňujú rozvoj a celkový úspech jednotlivca na základe vlastnej aktivity, sebauvedomenia a spolupráce najmä v nových podmienkach,
- je naučiť žiakov rôzne situácie, javy a problémy riešiť a aplikovať v praxi,
- je v súlade so školským zákonom, zákonom o odbornom vzdelávaní a štátnym vzdelávacím programom zabezpečiť vzdelávanie:
 - ✓ v oblasti výchovy - výchova k ľudským právam v triede a škole, ako aj podpora hodnoty človeka ako ľudského jedinca a rozvoj medziľudských vzťahov v demokratickej spoločnosti. Vytvárať priaznivé multikultúrne prostredie v školách a napomôcť žiakom porozumieť iným kultúram. Škola sa zapája do projektu Škola priateľská k deťom a pedagogickí zamestnanci využívajú metodické pomôcky, príručky a publikácie zamerané na výchovu k ľudským právam, odstraňovanie predsudkov a intolerancie medzi ľuďmi.
 - ✓ v oblasti odborného rozvoja - v teoretickej a praktickej príprave uplatňovať nové metódy a formy vyučovania, zavádzať projektového a programového vyučovania, realizovať praktickú prípravu v špičkovy vybavených odborných učebniach a pracoviskách praktického vyučovania. Nevyhnutnou súčasťou odborného vzdelávania je získať jazykové kompetencie a zručnosti.
 - ✓ v oblasti všeobecného vzdelávania – zabezpečiť variabilitu a individualizáciu výučby, zohľadniť potreby a individuálne možnosti žiakov pri dosahovaní cieľov, skvalitniť výučbu informačných a komunikačných technológií zabezpečením špeciálnej učebne a softwarového vybavenia, podporovaním ďalšieho vzdelávania učiteľov v oblasti informačných technológií,
 - ✓ v oblasti spolupráce s partnermi školy - skvalitniť spoluprácu so sociálnymi partnermi, verejnosťou a ostatnými školami

- zvyšovať povedomie o globálnych témach, ktoré sa týkajú každého jednotlivca,
- motivovať žiakov k zodpovednosti a vychovávať ich smerom k osvojeniu si hodnôt aktívneho globálneho občana,
- podporovať nezávislé samostatné myslenie a tým pomôcť rozvíjať praktické zručnosti a prispieť k pozitívnym zmenám v lokálnom a globálnom meradle,
- uľahčiť porozumenie sociálnych, environmentálnych, ekonomických a politických procesov vo svete,
- rozvíjať kritické myslenie a formovať globálne občianske postoje.

3 Vlastné zameranie školy

Stredná odborná škola gastronómie a cestovného ruchu sídli na Levickej ulici 40 v mestskej časti Nitra – Chrenová. Je špecializovaná pre študijné a učebné odbory v oblasti gastronómie a cestovného ruchu. Má dlhoročnú tradíciu v Nitrianskom regióne a svojím vzdelávacím programom pripravuje odborných a kvalifikovaných zamestnancov v oblasti gastronómie a cestovného ruchu.

Na základe každoročnej analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce a analýzy práce školy identifikujeme i všetky pozitíva a negatíva školy, ktoré nám signalizujú, čo všetko máme zmeniť vo výchovno – vzdelávacom procese na základe prijatých opatrení všetkých poradných orgánov školy.

3.1 Charakteristika školy

Naša škola je 2- poschodová budova, kde v súčasnosti študuje celkom 13 tried, z toho 3 triedy 3-ročných učebných odborov 6445 H kuchár, 6444 H čašník servírka, 8 tried 4-ročných študijných odborov 6444 K čašník, servírka., 6445 K kuchár, 6355 M služby v cestovnom ruchu a 2 triedy 2-ročného nadstavbového štúdia. Máme 3 počítačové učebne, 2 odborné učebne na laboratórne cvičenia pre odbor kuchár a pre odbor čašník servírka a budovu SPV, kde sú vybavené tiež 2 odborné učebne, sklady inventáru, kabinet a sociálne zariadenia . Učebne slúžia na praktickú prípravu žiakov pri vyučovaní náročných tematických celkov, ktoré si vyžadujú špeciálne zariadenie a inventár. Učebne sú vybavené podľa normatívu pre naše učebné odbory, ktoré schválilo ministerstvo školstva Slovenskej republiky dňa 1. 9. 2017 s platnosťou od 1.septembra 2017. Pre praktickú výučbu máme zmluvne dohodnuté pracoviská odborného výcviku v meste Nitra a zabezpečujeme skupinovú formu vyučovania pod vedením majstrov odborného výcviku. Škola má vlastnú jedáleň, v ktorej odborný výcvik vykonávajú žiaci v odbore čašník servírka.

3.1.1 Plánované aktivity školy

Dosahovanie požadovaných aktivít a vhodná prezentácia školy sú výsledkom kvality vzdelávania. Škola sa bude snažiť v priebehu troch rokov vytvoriť a zabezpečiť všetky podmienky pre skvalitnenie života na škole:

Záujmové aktivity

– prispôbovať požiadavkám a potrebám školy v každom školskom roku prostredníctvom záujmových krúžkov

Sút'aže

- recitačné súťaže
- olympiáda v cudzích jazykoch
- SOČ
- Matematický klokan
- Plagát roka
- odborné súťaže

Športovo-turistické akcie

- športový deň školy
- Beh olympijského dňa
- okresné, obvodné a krajské kolá športových súťaží v stolnom tenise, hádzanej, volejbale, futbale, halovom futbale, orientačnom behu, atletike
- Challenge Day
- Vianočný turnaj vo futbale o Putovný pohár riaditeľky školy

Exkurzie

- Osvienčim
- Kremnica
- Viedeň
- Bratislava
- odborné exkurzie – návštevy ubytovacích zariadení a zariadení spoločného stravovania

Spoločenské a kultúrne podujatia

- návštevy výchovných koncertov
- návštevy divadelných a filmových predstavení
- besedy s osobnosťami mesta Nitra
- kurz spoločenských tancov

Gastronomické akcie

- Recepcie pri príležitosti odovzdávanie ocenení NSK, spoločenská sála župného domu
- Recepcie a spoločenské udalosti usporadúvané mestom Nitra
- Recepcie a obsluha VIP pri príležitosti otvárania výstav v spolupráci s firmou Agrokomplex
- Recepcie a bankety pri divadelných premiérach v priestoroch DAB v Nitre
- Spoločenské posedenia a recepcie usporadúvané na pôde SPU a UKF
- Routy pri rôznych príležitostiach v reprezentačných priestoroch mesta Nitra a NSK

Mediálna propagácia

- prezentácia školy v partnerských školách
- príspevky do časopisu Gastro a iných odborných časopisov
- príspevky do regionálnych novín
- aktualizácia www stránky
- príspevky do regionálnej a celoslovenskej televízie

Besedy a pracovné stretnutia

- kariérne a výchovné poradenstvo pre žiakov
- besedy s pracovníkmi MsP Nitra, PZ SR, CPPPaP Nitra, UPSVAR Nitra zamerané na aktuálne problémy spoločnosti
- spolupráca s mimovládnyimi organizáciami

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, ktoré sú dopĺňané a aktualizované každoročne.

3.2 Charakteristika pedagogického zboru

Riaditeľka školy

Vedúca pre ekonomické činnosti

Zástupkyne pre teoretické vyučovanie

Hlavné majsterky odborného výcviku

Učitelia teoretického vyučovania

Majstri odborného výcviku

Výchovný poradca

Koordinátor prevencie sociálno – patologických javov

Školský psychológ

Mimoškolské aktivity a aktivity, ktoré si vyžadujú špecifickú odbornosť zabezpečujú okrem pedagogických zamestnancov aj zamestnanci PZ, CPPPaP zástupcovia zamestnávateľov, iných odborných a verejných inštitúcií.

3.3 Vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy

Pedagogickým zamestnancom vedenie školy vytvára podmienky na získanie nových poznatkov, ktoré vedú k osobnostnému rozvoju každého pedagóga ako i k skvalitneniu a zdokonaleniu ich pedagogickej spôsobilosti.

Kontinuálne vzdelávanie pedagogických zamestnancov je podrobne rozpracovaný v pláne kontinuálneho vzdelávania pre príslušný školský rok. Zamestnancom vedenie školy umožňuje vzdelávať sa v oblastiach, ktoré sú potrebné a využiteľné na skvalitnenie výchovno – vzdelávacieho procesu.

Vzdelávať pedagogických zamestnancov v problematike globálneho vzdelávania napr. formou kontinuálneho vzdelávania.

3.4 Vnútroňný systém kontroly a hodnotenie zamestnancov školy

Je účinným nástrojom zabezpečenia harmonickej organizácie celého výchovno-vzdelávacieho procesu a ďalších školských aktivít. Naša škola bude využívať štandardné spôsoby hodnotenia: formatívne a sumatívne. Formatívne hodnotenie použijeme na zvýšenie kvality výchovy a vzdelávania. Sumatívne hodnotenie použijeme na rozhodovanie.

Vnútroňný systém kontroly by sa mal zameriavať hlavne na celkový priebeh výchovno-vzdelávacej činnosti na škole, na tvorbu školských vzdelávacích programov, na dodržiavanie

plnenia plánov predmetových komisií a metodického združenia. Na zabezpečenie vyučovania didaktickou technikou a ostatným materiálno-technickým vybavením, na hodnotenie žiakov počas vyučovacej hodiny s uplatnením sebahodnotenia žiaka, na vystupovanie a rečovú kultúru vyučujúcich, na uplatňovanie didaktických zásad, na mimoškolskú činnosť učiteľov.

Vnútorňý systém hodnotenia zamestnancov je podrobne rozpracovaný. Hodnotenie pedagogických pracovníkov je súčasťou dodržiavania platnej legislatívy. Škola má vypracovanú **smernicu o kontrolnej a hospitačnej činnosti**.

3.5 Dlhodobé projekty

Škola je zapojená do projektu Škola podporujúca zdravie, do projektu Športom ku zdraviu. Pravidelne každý rok sa naša škola zapája do dlhodobých projektov – Infovek, e-Twinning, Zdravá škola, Škola priateľská deťom (v spolupráci s UNICEF), Linka detskej istoty (v spolupráci s UNICEF), Cesta k tolerancii a iné aktuálne projekty podľa výziev MŠ SR, NSK, Erasmus.

3.6 Medzinárodná spolupráca

Škola dlhodobo spolupracuje so školami podobného zamerania v Českej republike a v iných krajinách podľa aktuálne realizovaných projektov.

Cieľom tejto spolupráce je:

- podieľať sa na spoločných projektoch, ktoré by zabezpečili efektívny transfer poznatkov a skúseností
- posilniť a skvalitniť jazykovú prípravu žiakov (konverzačnú, odbornú)
- posilniť a skvalitniť odbornú prípravu žiakov (transfer inovácií)
- prezentovať vlastnú školu, mesto a krajinu
- spoznávať inú kultúru, históriu a životný štýl
- nadväzovať kontakty v rámci kariérneho rastu
- viesť k tolerancii a akceptácii iných kultúr

3.7 Spolupráca so sociálnymi partnermi

Škola rozvíja všetky formy spolupráce so sociálnymi partnermi a verejnosťou. Predovšetkým sa zameriava na pravidelnú komunikáciu so svojimi žiakmi, ich zákonnými zástupcami a zamestnávateľmi.

Spolupráca so zákonnými zástupcami

Zákonní zástupcovia sú členmi Rady školy. Všetci sú informovaní o priebehu vzdelávania žiakov na triednych schôdkach a konzultáciami s vyučujúcimi. Majú možnosť sledovať priebežné študijné výsledky prostredníctvom internetu. Zároveň sú rodičia informovaní o aktuálnom dianí na škole, o pripravovaných akciách prostredníctvom www. stránky školy alebo priamo e-mailom. Majú k dispozícii aj portfólium žiaka. Cieľom školy je zvýšiť komunikáciu s rodičmi. Sme maximálne otvorení všetkým pripomienkam a podnetom zo strany rodičovskej verejnosti. Jednou z hlavných úloh školy bude otvorenie spolupráce s rodičmi na školskom vzdelávacom programe.

Zamestnávateľa

Škola aktívne spolupracuje s kmeňovými a zmluvnými zamestnaneckými organizáciami. Spolupráca je zameraná hlavne na poskytovanie odborného výcviku, materiálno-technické

zabezpečenie výchovno-vzdelávacieho procesu, tematické prednášky, besedy a súťaže, sprostredkovanie rôznych zaujímavých exkurzií a výstav. Zástupcovia zamestnávateľov sa zúčastňujú pravidelne na zasadaniach Rady školy a aktívne pôsobia v rámci odborného výcviku ako inštruktori. Väčšina zamestnávateľov zamestnáva aj našich absolventov.

Iní partneri

Škola aktívne spolupracuje v rámci výchovno-vzdelávacieho procesu a výchove mimo vyučovania s ďalšími partnermi: Občianske združenie Človek v ohrození, Slovenský zväz Červeného kríža, Únia nevidiacich a slabozrakých Slovenska, Liga za duševné zdravie, Liga proti rakovine, Unicef, Mestská polícia, Atletický zväz, Regionálna únia zamestnávateľov, Živnostenská komora - pri zabezpečovaní výstav, exkurzií a súťaží, Slovenská obchodná a priemyselná komora - pri organizovaní záverečných skúšok, Slovenská barmanská asociácia – pri organizovaní barmanských kurzov, s priamo riadenými organizáciami MŠ SR, pedagogicko-psychologickými poradňami v rámci preventívnych opatrení a ďalšími organizáciami a inštitúciami.

4 Charakteristika školského vzdelávacieho programu

4.1. Popis školského vzdelávacieho programu

Školský vzdelávací program pre odbor 6444 H patrí do skupiny odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I., II. (podľa Metodiky tvorby ŠkVP vydaný ŠIOV), pretože ide výhradne o odbory spoločného stravovania, pre ktoré je naša škola špecializovaná.

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

- rozvoj osobnosti žiaka – rozvíjať schopnosti samostatne sa rozhodovať o svojej profesijnej kariére, ďalej sa vzdelávať a seberealizovať,
- rozvoj sociálnych kompetencií žiaka,
- v rámci odbornej prípravy – prispôbenie sa aktuálnym potrebám trhu práce.

4.2 Základné údaje o štúdiu

Kód a názov učebného odboru **6444 H čašník, servírka**

Dĺžka štúdia:	3 roky
Forma štúdia:	denná, IUP, pre absolventov ZŠ
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:	- úspešné ukončenie 9. roč. ZŠ - podmienky prijatia na štúdium ustanovuje vykonávací predpis o prijímacom konaní na stredné školy, - zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium.

Spôsob ukončenia štúdia:	záverečná skúška
Doklad o dosiahnutom vzdelaní:	vysvedčenie o záverečnej skúške výučný list
Poskytnutý stupeň vzdelania:	Stredné odborné vzdelanie ISCED 3C
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:	v pracovných pozíciách ako čašník, servírka, úctujúci čašník, servírka, hlavný čašník, servírka, barman, prevádzkar, vedúci zariadenia spoločného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti spoločného stravovania a cestovného ruchu
Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):	Študijné odbory nadstavbového štúdia pre absolventov trojročných učebných odborov nadväzujúcich na predchádzajúci odbor štúdia – úplné stredné odborné vzdelania na úrovni ISCED 3A - možnosť absolvovania odboru inovačného vzdelávania v odbore

4.3 Organizácia výučby

Trojročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre úsek prípravy jedál alebo obsluhy so všeobecným prehľadom o celej oblasti stravovacích služieb a čiastočne služieb cestovného ruchu.

Charakteristika obsahu vzdelávania a prípravy odboru:

- **6444 H čašník, servírka**

Učebný odbor 6444 H čašník, servírka pripravuje absolventov so všeobecnovzdelávacím základom, s odbornými teoretickými vedomosťami a praktickými zručnosťami tak, že je schopný vykonávať kvalifikačnú činnosť pri obsluhu v reštauráciách, hoteloch a ďalších zariadeniach spoločného stravovania. Všeobecná zložka vzdelávania v odbore vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu.

V jazykovej časti vzdelávania je príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu na ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie v bežných situáciách spoločenského alebo pracovného styku v cudzom jazyku.

V spoločenskovednej časti je vzdelávanie a príprava zameraná na vedomosti o vývoji ľudskej spoločnosti, na základné princípy etickej a náboženskej výchovy, dodržiavanie zásad spoločenského správania a spoločenského protokolu.

V prírodovednej časti je vzdelávanie zamerané na ovládanie základného učiva prírodovedných predmetov: matematiky, chémie, informatiky.

Uvedený učebný odbor vychádza zo skladby odborných povinných a voliteľných predmetov učebného plánu.

V časti odborných predmetov je vzdelávanie a príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, potravín a výživy, stolovania, technológie prípravy pokrmov, a hospodárske výpočty. Pripravuje absolventa na prácu v malokapacitných a veľkokapacitných stravovacích zariadeniach, kde prevláda strojová výroba so zavedenou mechanizáciou za použitia výpočtovej techniky. Praktická zložka prípravy sa uskutočňuje v

1.-3. ročníku výučbou odborného predmetu odborný výcvik. Dôraz sa kladie na získané vedomosti, zručnosti a návyky v stolovaní, príprave jedál, dodržiavaní hygienických zásad a predpisov.

Učebné osnovy všetkých všeobecnovzdelávacích predmetov a odborných predmetov sú identické pre učebné odbory 6444 H čašník, servírka a 6445 H kuchár, líšia sa predmety technológia a stolovanie v hodinovej dotácii.

Učebné osnovy od 1. 9. 2017 sú rozpracované pre učebný odbor podľa nových vzorových učebných plánov pre duálne vzdelávanie (dodatok č.3) a tvoria prílohu ŠkVP.

Škola vzdeláva žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami. Všetky odbory štúdia sú vhodné pre žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami.

4.4 Zdravotné požiadavky na uchádzača

Na prijatie do učebného odboru **6444 H čašník, servírka** môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom.

Uchádzači nesmú trpieť :

- prognosticky závažným ochorením obmedzujúcim funkcie horných končatín (porucha hrubej a jemnej motoriky)
- prognosticky závažným ochorením funkcie nosného a pohybového systému (ochorenia chrbtice, ploché nohy, vybočenie kolien, stavy po úrazoch či operáciách pohybového aparátu)
- 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 práci s elektrickými a plynovými spotrebičmi
- poruchami videnia a sluchu, závratmi
- alergickými ochoreniami kože, dýchacích ciest a pľúc.
- duševnými poruchami a poruchami správania :/ podľa medzinárodnej klasifikácie chorôb MKCH -10./

4.5 Požiadavky na bezpečnosť, ochranu zdravia a hygienu pri práci

Neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania je problematika bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a protipožiarnej ochrany. Výchova k bezpečnej a zdravie neohrozujúcej práci vychádza po dobu štúdia z požiadaviek platných právnych a ostatných predpisov (zákonov, nariadení vlády SR, vyhlášok, technických predpisov a slovenských technických noriem). Tieto požiadavky sa musia vzťahovať k výkonu konkrétnych činností, ktoré sú súčasťou odborného výcviku. Tieto požiadavky sa musia doplniť 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.).

Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje pracovné oblečenie podľa požiadaviek BOZP a v súlade s platnou legislatívou.

Celá činnosť na odbornom výcviku sa riadi platnými hygienickými predpismi (Vyhlášky MZ SR alebo vyhlášky MŠ SR). Škola prísne dbá na dodržiavanie Smernice HACCP.

Z dôvodu vyššej úrovne hygienických podmienok pri práci a BOZP je úprava žiakov definovaná v školskom poriadku.

Praktické vyučovanie sa vykonáva na miestach výkonu v zmysle zákona č.61/2015 o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov.

Z dôvodu vytvorenia bezpečného prostredia na škole pracuje koordinátor drogových prevencií, ktorý úzko spolupracuje so združením rodičov, políciou a triednymi učiteľmi. Jeho činnosť je dôležitou súčasťou prevencie kriminality.

4.6 Vnútorňý systém kontroly a hodnotenia žiakov

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

Skúšanie

Počas skúšania zisťujeme stupeň zvládnutia cieľov vyučovacieho procesu. Pri skúšaní využijeme rôzne spôsoby a postupy – individuálne, frontálne, skupinovo, priebežne alebo súhrne po ukončení tematického celku alebo na konci školského roka, ústne, písomne (didaktické testy, písomné cvičenia a úlohy, projekty, referáty a pod.). Pri každom skúšaní budeme preverovať výkon žiaka na základe jeho výkonového štandardu, ktorý je formulovaný v učebných osnovách každého vyučovacieho predmetu ako vzdelávací výstup. Dôležitou súčasťou skúšania je aj formatívne hodnotenie, ktoré považujeme za významnú súčasť motivácie žiaka do jeho ďalšej práce, za súčasť spätnej väzby medzi učiteľom a žiakom.

Hodnotenie

Cieľom **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 budeme vyjadrovať rôznymi formami: slovom, číslom, známkou. Neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia žiaka je aj jeho správanie, prístup a postoje.

Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou teoretického zamerania

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov budeme používať nasledovné všeobecné kritériá hodnotenia: hlavne ucelenosť, presnosť, trvalosť osvojenia požadovaných poznatkov, kvalitu, rozsah získaných spôsobilostí, schopnosť uplatňovať osvojené poznatky a zručnosti pri riešení teoretických a najmä praktických úloh, pri výklade a hodnotení spoločenských a prírodných javov a zákonitostí. Posudzuje sa kvalita myslenia, jeho logika, samostatnosť a tvorivosť, aktivita v prístupe k činnostiam, záujem o tieto činnosti a vzťah k týmto činnostiam, výstižnosť a odborná jazyková správnosť ústneho a písomného prejavu, kvalita výsledkov činností, osvojené metódy samostatného štúdia.

Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou praktického zamerania

Hodnotíme vzťah k práci, pracovnému kolektívu a praktickým činnostiam, osvojenie praktických zručností a návykov, ovládanie účelných spôsobov práce, využívanie získaných teoretických vedomostí v praktických činnostiach, aktivita, samostatnosť, tvorivosť, iniciatíva v praktických činnostiach, kvalita výsledkov činnosti, organizácia vlastnej práce a pracoviska, udržiavanie poriadku na pracovisku, dodržiavanie predpisov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, starostlivosť o životné prostredie, hospodárne využívanie surovín, materiálov a energie.

Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou výchovného zamerania

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

Pedagogickí pracovníci vypracovali kritériá hodnotenia a klasifikácie, ktoré sú v súlade s Metodickým usmernením č. 21/2011 – R podľa jednotlivých predmetových komisií – PK odborných predmetov, PK spoločenskovednej a cudzích jazykov, PK prírodovednej a telovýchovnej.

5 Kompetencie (profil) absolventa

5.1 Profil absolventa učebných odborov 6444 H čašník, servírka

5.1.1 Charakteristika absolventa

Absolvent trojročného učebného odboru po ukončení štúdia úspešne vykonanou záverečnou skúškou získava prvú kvalifikáciu na úrovni stredného odborného vzdelania. Po ukončení prípravy samostatne zvládne všetky odborné zručnosti ktoré sú potrebné pre pracovné činnosti vo výrobných a odbytových strediskách spoločného stravovania, reštauračného stravovania, hoteloch. Zvláda základné technické a technologické postupy ktoré sú dôležité pri výkone zvolenej profesie. V rámci pracovnej pozície sú na absolventa kladené veľmi vysoké požiadavky na krátkodobú pamäť, schopnosť pracovať v tíme a schopnosť sociálneho kontaktu. Vysoké nároky sú dané aj na rozsah zrakového poľa, priestorové videnie, rozlišovanie zvuku, udržiavanie rovnováhy, rozlišovanie čuchových podnetov, rozdelenie pozornosti, praktické myslenie, písomný a slovný prejav, prispôsobivosť, flexibilitu, sebakontrolu, sebaovládanie, samostatnosť, kultivovanosť vystupovania a vzhľadu, istotu

a pohotovosť vystupovania. Požiadavky sú kladené aj na rozlišovanie farieb a farebných odtieňov, rozlišovanie chuti, samostatné myslenie a odolnosť voči senzorickej záťaži.

Absolventi sa uplatnia v pracovných pozíciách ako kuchár, šéfkuchár, kuchár špecialista, a čašník, účtujúci čašník, servírka, hlavný čašník, servírka, barman, súkromný podnikateľ v oblasti spoločného stravovania.

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

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

Kompetenčný profil absolventa sme vytvorili na základe kompetencií uvedených v ŠVP a analýzy povolania v priamej spolupráci so zamestnávateľmi. Analýza povolania je súčasťou Analytickej štúdie. Týmto má absolvent učebného odboru garantované získanie aktuálnych vedomostí, zručností a kompetencií v závislosti od potrieb zamestnávateľov.

5.1.2 Kompetencie absolventa

Absolvent učebného odboru 6444 H čašník, servírka po absolvovaní vzdelávacieho programu disponuje týmito kompetenciami:

5.1.2.1 Kľúčové kompetencie

V súlade so Spoločným európskym rámcom kľúčových kompetencií školský vzdelávací program určuje nasledovné kompetencie :

a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

Sú to spôsobilosti, ktoré sú základom pre ďalšie získavanie vedomostí, zručností, postojov a hodnotovej orientácie. Patria sem schopnosti nevyhnutné na cieľavedomé a zodpovedné riadenie a organizovanie svojho osobného, spoločenského a pracovného života. Jednotlivci si potrebujú vytvárať svoju osobnú identitu vo vzťahu k životným podmienkam, povolaniu, práci a životnému prostrediu, spoločenským normám, sociálnym a ekonomickým inštitúciám, robiť správne rozhodnutia, voľby, opatrenia a postupy. Tieto kompetencie sú veľmi úzko späté s osvojením 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, sebzdokonaľovanie 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,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou,
- pracovať so základnými informačno-komunikačnými technológiami.

c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

Tieto schopnosti sa využívajú pri riadení 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, interkultúrnych kompetencií, postojov a hodnotovej orientácii umožňujú stanoviť jednoduché algoritmy na vyriešenie problémových úloh, javov a situácií a získané poznatky využívať v osobnom živote a povolani.

Absolvent má:

- prejavovať empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívu,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- stanoviť priority cieľov,
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady

- a záporny v danom kontexte aj v dlhodobejších súvislostiach,
- 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.

5.1.2.3 Odborné kompetencie absolventa učebného odboru 6444 H čašník, servírka

Požadované vedomosti

Absolvent má:

- mať poznatky o potravinách, nápojoch o ich zložení, akosti, získavaní a spracovaní a ostatnej manipulácii s ohľadom na zdravie človeka
- ovládať technológiu ich výroby, prezentáciu a predaj a technologické postupy bežných jedál a nápojov
- ovládať charakteristiku bežných jedál teplej a studenej kuchyne, ako aj teplých a studených múčnikov a teplých nápojov
- preukázať poznatky o pravidlách techniky obsluhy
- zvládať jednoduchú a zložitú obsluhu hostí v zariadeniach spoločného stravovania (reštaurácie, hotely, bary, bistrá, chaty a pod.)
- pripraviť miešané nápoje aj podľa vlastných receptúr, dokončuje jedlá pred hosťom a pripravuje tabule na slávnostné príležitosti
- poznatky o základoch stolovania
- ovládať zásady spoločenskej komunikácie
- mať návyky z oblasti osobnej aj prevádzkovej hygieny a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci
- ovládať odbornú terminológiu typickú pre oblasť svojho povolania a využívať osvojené pojmy pri riešení praktických úloh
- mať poznatky o zásadách gastronomických pravidiel a zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov
- vedieť používať strojové a technické zariadenie odbytového strediska a vedieť správne a hospodárne používať inventár odbytového strediska
- mať vedomosti o správnom životnom štýle a zdravom stravovaní človeka
- vedieť zásady správnej výrobnéj praxe
- poznať špecifickú problematiku vo svojom odbore, aplikovať vedomosti v priamom kontakte s klientmi
- vedieť zaujať správne stanovisko pri pracovných problémoch
- mať potrebné znalosti pre prácu s informačnou a výpočtovou technikou
- orientovať sa v základných predpisoch, ustanoveniach obchodného, živnostenského, občianskeho a pracovného práva
- mať poznatky o zásadách spotrebiteľskej výchovy a ochrany spotrebiteľa
- ovládať poznatky o organizácii práce v odbytovom a ubytovacom stredisku

- aktívne používať ekonomické pojmy, ovládať ich súvislosti

Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- uplatniť v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania
 - uplatňovať hygienické zásady a zásady bezpečnosti práce na prevádzke
 - pracovať a v praxi uplatňovať predpisy HACCP
 - voliť správne postupy práce, pripraviť pracovisko, pracovné prostriedky a predmety
 - zabezpečovať bežnú údržbu pracovných prostriedkov, ktoré používa
 - vykonávať pracovné činnosti s ohľadom na životné prostredie
 - udržiavať estetickú úroveň odbytového strediska
 - dodržiavať základné zásady komunikácie so zákazníkmi a spolupracovníkmi
 - rozlišovať a posudzovať akosti surovín a tovarov
 - prijímať a riešiť reklamácie
 - sa orientovať v nových technológiách a výrobkoch
 - prijímať a registrovať objednávky a podávať informácie o jedlách a nápojoch
- pracovať s registračnou pokladňou, inkasovať a robiť vyúčtovanie
- používať techniku podávania jedál a nápojov, pripraviť základné druhy miešaných nápojov
 - obsluhovať pri osobitných druhoch slávnostného stolovania
 - dokončovať pokrmy a nápoje pred hosťom
 - preukázať základné užívateľské práce s výpočtovou technikou

Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje:

- manuálnou zručnosťou v činnostiach konkrétneho odboru, prispôsobivosťou, kreativitou, spoľahlivosťou, trpezlivosťou, dôslednosťou a presnosťou, schopnosťou spolupracovať, sebadisciplínou, mobilitou, schopnosťami pracovať v tíme, budovaním imidžu firmy, pozitívnym kontaktom so zákazníkom, samostatnou prácou, dodržiavaním predpisov o ochrane spotrebiteľa, dodržiavaním firemnej kultúry, flexibilitou, profesionálnou hrdosťou, zodpovednosťou za zverený majetok, schopnosťou riešiť konfliktné situácie
- rozlišovaním chuťových a čuchových podnetov
- kultivovanosťou vystupovania a vzhľadu, istotou, pohotovosťou svojho vystupovania, schopnosťou sociálneho kontaktu
- odolnosťou voči senzorickej záťaži
- dobrou pamäťou, praktickým a samostatným myslením a rozdeľovaním pozornosti

6 Učebné plány, učebné osnovy a učebné zdroje

6.1 Učebný plán učebného odboru 6444 H čašník servírka

Predmet	1.	2.	3.	Spolu
TEORETICKÉ VYUČOVANIE	14	13	13	40
Všeobecno-vzdelávacie predmety	7	5,5	6	18,5
slovenský jazyk a literatúra (SJL)	1,5	1	1	3,5
I. cudzí jazyk (ANJ, NEJ, RUJ, TAJ)	1,5	1,5	2	5
etická výchova (ETV)/náboženská výchova(NBV)	1	-	-	1
občianska náuka (OBN)	-	-	1	1
chémia (CHE)	-	1	-	1
matematika (MAT)	1	1	1	3
informatika (INF)	1	-	-	1
telesná a športová výchova (TSV)	1	1	1	3
Odborné predmety	6	6,5	7	21,5
ekonomika (EKO)	1	1	1	3
hospodárske výpočty (HVY)	-	-	1	1
spoločenská komunikácia (KMM)	1	1	-	1
potraviny a výživa (PVY)	1	1,5	2	4,5
stolovanie (STO)	2	2	2	6
technológia (TEC)	1	1	1	3
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE	20	22	21	60
odborný výcvik (OVY)	18	21	21	60
praktické cvičenia	2	1	-	3
SPOLU	33	34	34	101
Kurz pohybových aktivít v prírode	5dni (min. 15 hodín) zimné športy	5dni (min. 15 hodín) letné športy		
Kurz na ochranu života a zdravia			3dni po 6 hodín	
Účelové cvičenia Ochrana života a zdravia	2dni po 6 hodín (I., II. polrok)	2dni po 6 hodín (I., II. polrok)		

Prehľad využitia týždňov

Činnosť	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	32	32	30
Záverečná skúška	-	-	1
Časová rezerva (účelové kurzy, opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie, teoretické vyučovanie presunuté na OVY a i.)	8	8	6
Spolu týždňov	40	40	37

Poznámky k učebnému plánu:

- a) Riaditeľ školy môže na základe odporúčenie PK vykonať úpravu až do 10% z celkového počtu týždenných hodín. Nie je možné zrušiť žiadny vyučovací predmet a ani nie je možné zaradiť nový vyučovací predmet. Minimálny %-ny podiel vyučovacích hodín odborného teoretického praktického vyučovania z celkového počtu vyučovacích hodín musí ostať zachovaný.
- b) V jednotlivých vyučovacích predmetoch môže vyučujúci upraviť obsah učiva až do výšky 30% v každom ročníku zaradením nových poznatkov, vyplývajúcich z aktuálneho rozvoja vedy a techniky a z potreby prispôbiť učivo aktuálnym potrebám odboru, trhu práce alebo regiónu. Zmeny v obsahu navrhnú členovia PK a MZ v spolupráci so zamestnávateľmi.
- c) Riaditeľ školy rozhodne po prerokovaní na PR na základe návrhu PK, ktoré predmety teoretického vyučovania môže spájať do viachodinových celkov.
- d) Trieda sa delí na každej hodine na skupiny pri minimálnom počte 24 žiakov – CUJ, TSV.
- e) Vyučuje sa jeden cudzí jazyk – ANJ, NEJ.
- f) Vyučuje sa predmet ETV, NBV na základe záujmu žiakov. Ak počet žiakov klesne pod 12, budú sa žiaci spájať z rôznych ročníkov. Maximálny počet žiakov v skupine je 20.
- g) Trieda sa delí na skupiny, max. počet žiakov v skupine je 15 – INF, HVY, TEC, OVY.
- h) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je KOŽZ, KPA, ÚC - OŽZ. KOŽZ sa organizuje v III. ročníku 3 dni po 6 hodín, KPA sa organizuje v I. ročníku 5 dní so zameraním na zimné športy a v II. ročníku 5 dní so zameraním na letné športy. Minimálne 15 hodín. ÚC – OŽZ – sa organizujú v I. a II. ročníku v rozsahu 6 hodín v každom polroku.
- i) Trieda sa delí na skupiny ak je možnosť zriadiť skupinu najmenej 8 žiakov v skupine – OVY.
- j) Ak sa vyučovacia hodina poskytuje formou praktických cvičení, trieda sa delí na skupinu s min. počtom žiakov 8 v skupine – HVY, TEC, STO.

6.1.1 Učebné osnovy a učebné zdroje učebného odboru 6444 H čašník servírka

Všeobecnovzdelávacie predmety :

Slovenský jazyk a literatúra
Prvý cudzí jazyk
Etická / Náboženská výchova
Občianska náuka
Chémia
Matematika
Informatika
Telesná a športová výchova

Odborné predmety :

Ekonomika
Hospodárske výpočty
Spoločenská komunikácia
Potraviny a výživa
Technológia
Stolovanie

Praktické vyučovanie:

Odborný výcvik

Názov predmetu	Slovenský jazyk a literatúra
Časový rozsah výučby	1. ročník - 1,5 hodiny týždenne, spolu 48 vyučovacích hodín 2. ročník - 1 hodiny týždenne, spolu 32 vyučovacích hodín 3. ročník – 1 hodiny týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín
Ročník	1.-3.
Kód a názov odboru	6444 H čašník servírka
Charakteristika predmetu	<p>Vyučovanie slovenského jazyka v stredných odborných školách významnou mierou prispieva k všestrannej príprave žiakov pre život.</p> <p>Žiaci sa zdokonaľujú v rečovej komunikácii spojenej s ich spoločenským a pracovným prostredím. Prakticky poznávajú funkciu reči ako nástroja myslenia, informácie a vzájomného dorozumievania.</p> <p>Hlavnou úlohou literárnej výchovy je umožniť žiakom spoznávať objektívny a neskreslený výklad slovenských dejín zvečnených v literatúre. Poskytuje možnosť konfrontácie s českou a svetovou literatúrou. Poukazuje na závažnosť spoločenského posolstva literatúry, vedie žiakov k jej uvedomenému čítaniu a chápaniu ako jedného z nástrojov premien v duchu požiadaviek dneška.</p> <p>Umeleckú literatúru poznávajú žiaci čítaním (čítankové, mimo čítankové, umelecké) a poznávaním, návštevou divadelných a</p>

	<p>filmových predstavení, sledovaním televíznych a rozhlasových programov.</p> <p>Obsah literárnej výchovy dáva priestor na rozvoj praktických zručností, ktoré súvisia s literatúrou. Jeho prostredníctvom sú žiaci vedení k rozvíjaniu estetického vnímania, k vytváraniu vlastného hodnotového systému. Učia sa tiež pravidelne sledovať kultúrny život, tlač a primerane svojim schopnostiam o tom informovať, pracovať s knihou, používať doslov, pomocnú literatúru, orientovať sa v knižnici, spracúvať si účelné záznamy o čítaní a pod.</p> <p>Významné miesto má rozvoj kultúry ústneho a písomného vyjadrovania. V tomto smere spolupracuje literárna výchova najmä s jazykovým vyučovaním, ale podporujú ju aj ostatné predmety.</p>
<p>Ciele predmetu</p>	<p>Cieľom vyučovania slovenského jazyka v trojročných učebných odboroch je:</p> <p>a) naučiť žiakov vyjadrovať sa správne, výstižne a pohotovo v konkrétnych spoločenských i pracovných komunikačných situáciách, a to na základe didaktického systému poznatkov z praktickej rétoriky, štylistiky a gramatiky;</p> <p>b) naučiť žiakov získavať, spracúvať a prakticky využívať potrebné informácie vo forme konspektov, excerptov, záznamov a zápisov – na základe poznatkov z praktickej informatiky;</p> <p>c) zvýšiť a upevniť rečovú kultúru žiakov a pravopisnú správnosť ich písomných prejavov, a to aj na základe využívania rozličných slovníkov a jazykových príručiek;</p> <p>d) primerane oboznámiť žiakov s odlišnosťami češtiny od slovenčiny a precvičiť ich v čítaní, v porozumení a v reprodukovaní českých textov;</p> <p>Vyučovanie slovenského jazyka prispieva k rozvíjaniu výchovných zložiek, a to najmä tým, že:</p> <p>a) rozvíja logické, abstraktné a tvorivé myslenie žiakov pri tvorení samostatných súvislých rečových prejavov, ktorými sa v podstate riešia problémové životné situácie (výber z rozličných možností riešenia, odôvodnenie riešenia, overenie správnosti riešenia konkrétnej situácie);</p> <p>b) rozvíja názor na svet poznávaním vzťahov medzi jazykom a myslením, medzi vývojom spoločnosti a vývojom jazyka, medzi rečovou komunikáciou a výrobným procesom;</p> <p>c) prehľbuje vlastenectvo na základe poznávania vývinu a vyjadrovacieho bohatstva slovenčiny;</p> <p>d) rozvíja estetické cítenie poznávaním funkcie jazyka v slovenskej umeleckej literatúre;</p> <p>e) prehľbuje ostatné zložky výchovy obsahom textov, s ktorými žiaci pracujú receptívne, reprodukčne a produkčne.</p> <p>Výklad, úvaha, kritika a niektoré novinárske žánre sú svojím obsahom a štylizáciou pomerne náročné, a preto sa zaraďujú až na záver slohovej výchovy.</p> <p>V didaktickom systéme učiva sa teda uplatňujú funkčné dialektické väzby medzi slohovou a gramaticko-pravopisnou zložkou, pričom sa</p>

gramatické a pravopisné poznatky zhrňujú do syntetických a štruktúrnych prehľadov (je to napr. prehľad tvarovej sústavy slovenčiny, pravopis i, y, písanie veľkých písmen, interpunkcia v algoritmoch a iné).

Vyučovanie literatúry je jedným z najzávažnejších prostriedkov informácií o minulosti, o súčasnom dianí v národnom a kultúrnom živote. Prostredníctvom slovesného umenia vychováva z mládeže vnímavých, aktívnych, rozvinutých ľudí.

Umeleckým charakterom a zobrazovaním života je krásna literatúra pôsobivým nástrojom výchovy, jej obsah je cestou k rozvoju demokratizácie a humanizácie školy.

Žiaci si prehľbujú a rozširujú vedomosti získané v základnej škole v súlade s osobitosťami svojho duševného rozvoja a s potrebami budúcej praxe; vedú sa k účasti na kultúrnej práci.

Neoddeliteľnou zložkou literárnej výchovy sú literárnoteoretické poznatky. Prispievajú k hlbšiemu chápaniu konkrétnych diel (ukážok) a k pochopeniu filozofickej a umeleckej podstaty literárnej tvorby. Literárnoteoretické poučenie sa preto neorientuje na otázky formy umeleckého diela, ale akcentuje otázky spoločenského zmyslu literárnej tvorby, špecifickosť umeleckého zobrazovania života.

Významné miesto má rozvoj kultúry ústneho a písomného vyjadrovania. V tomto smere spolupracuje literárna výchova najmä s jazykovým vyučovaním, ale podporujú ju aj ostatné predmety. Pri čítaní, počúvaní a analýze umeleckých textov, pri prežívaní ich obsahu, sledujú žiaci výrazové prostriedky a ich spätosť s realitou. Literárna výchova takto rozvíja záujem žiakov o jazykové a slohové javy, čím prispieva k rozvoju ich jazykovej kultúry. Učiteľ hľadá čo najviac príležitostí na výcvik žiakov v samostatnom rozprávaní, v opise, charakteristike.

Slohové zručnosti sa cibria referátmi a literárnymi námetmi. Špecifickosť umeleckej literatúry ako slovesného umenia nevyhnutne vyžaduje venovať osobitnú pozornosť aplikácii vyučovacích zásad a výberu metód vo vyučovaní.

Vyučovanie literatúry sa úspešne rozvíja pri efektívnom využívaní medzipredmetových vzťahov. Na skutočné pochopenie literatúry, jej historickej, sociálnej a ekonomickej podmienenosti sú dôležité komplexné kultúrno-ekonomické informácie.

S ohľadom na špecifický charakter vyučovania literatúry, kde ťažiskom snaženia je práca s umeleckým textom, je nevyhnutné ukázať vzťahy s ostatnými druhmi umenia tak, aby sme u žiakov podporovali využívanie umeleckých obrazov, pomohli im pri samostatnom odhaľovaní zmyslu literárnych diel a silou umeleckej krásy formovali a upevňovali ich city a estetický vkus.

Žiakov vedieme k samostatnému zamýšľaniu sa nad umeleckým textom, k hodnoteniu myslenia a činov hrdinov. Je nevyhnutné uplatňovať predovšetkým zásadu názornosti. Literatúra má svoju podstatu a špecifickú názornosť v umeleckom texte. Aby učiteľ priblížil žiakom myšlienkovú a umeleckú krásu literárneho diela v kontexte, využíva aj literárne atlasy, umelecké portréty spisovateľov,

	<p>súbory gramofónových platní a diapozitívov, reprodukcie výtvarných diel, ktoré vznikli podľa literárnych predlôh, krátke filmy, diafilmy, magnetofónové nahrávky a pod. Hoci práca s audiovizuálnymi pomôckami je atraktívna, učiteľ si stále uvedomuje, že literárno-umelecké dielo zostáva hlavným prameňom poznávania a prežívania literatúry.</p> <p>Všestranná práca s literárnym dielom na vyučovacej hodine a zameranosť na aktivitu žiakov určuje aj charakter vyučovacích postupov, poskytuje možnosť tolerovať iné názory, iný vkus.</p>
<p>Výchovno – vzdelávacie stratégie</p>	<p>V rámci štúdia daného predmetu žiak získa :</p> <p>a) spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</p> <p>b) spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku</p> <p>c) schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách</p>
<p>Stratégie vyučovania</p>	<p>Inovácia v učebnom obsahu a ekonomická efektívnosť vyučovacích hodín si vyžadujú uplatňovať aktivizačné metódy. Monologické výklady učiteľa nahrádza samostatná a skupinová práca s učebnicou a inými pomôckami (so slovníkmi, s jazykovými príručkami, s časopismi a novinami, s nahrávkami a s názornými pomôckami), riešenie problémových úloh, heuristický rozhovor, diskusia, písomné riešenie úloh, kolektívne zlepšenie riešenia a ďalšie aktivizačné metódy a postupy.</p> <p>Dôležitou zložkou vyučovacieho procesu je motivácia činnosti žiakov, ale aj aktivizácia ich doterajších poznatkov a skúseností, podnety na rozličné možnosti riešenia úloh, naznačenie (algoritmu) postupu, prvky súťaženía, využitie pochvaly a odmenu známku, použitie rozličných metód hodnotenia (testy, ústne odpovede, písomné riešenia úlohy). Vo väčšej miere sa žiada využívať regionálny materiál ako silný motivačný podnet vo vzťahu k mestu, obci, prostrediu, v ktorom žiaci žijú a citovo sa realizujú.</p> <p>Slohovú, ale aj gramaticko-pravopisnú úroveň samostatného vyjadrovania žiakov preverujeme cvičnými a kontrolnými slohovými prácami. Témy cvičných a kontrolných slohových prác vychádzajú zo skúseností, zážitkov a záujmových činností žiakov. Dávajú možnosť vyjadriť vlastné myšlienky, názory a stanoviská.</p> <p>V cvičných slohových prácach majú žiaci ukázať, na akej úrovni vedú samostatne zoštylizovať precvičované slohové útvary. Cvičné slohové práce píšu na vyučovacích hodinách alebo doma. Učiteľ ich kontroluje a výberovo aj klasifikuje.</p> <p>Kontrolné slohové práce majú komplexne ukázať zvyšovanie kultúry vyjadrovania žiakov, v akej miere sa žiaci vyjadrujú štylisticky výstižne alebo primerane, gramaticky a pravopisne správne, ale súčasne aj pohotovo. Píšu sa na vyučovacích hodinách a ich hodnoteniu a oprave sa venuje osobitná hodina.</p> <p>Výsledky výchovno-vzdelávacieho procesu vo veľkej miere závisia od kvality a organizácie práce učiteľa v triede. Na rozhodnutí učiteľa je okrem pestrosti východiskových textov závislý výber širšej škály</p>

	cvičení a úloh tak, aby prechod od modelového textu, cvičenia k vlastným žiackym prejavom bol postupný a neschematický
Učebné zdroje	<p>Ihnátková, N: Literatúra a čítanka pre 1. ročník dvojročných a trojročných učebných odborov SOU, SPN 2004</p> <p>Ballay, Dostálová: Slovenský jazyk pre dvojročné a trojročné učebné odbory SOU, SPN 2003</p> <p>Pravidlá slovenského pravopisu, Jazykovedný ústav Ľudovíta Štúra, Bratislava SAV 2000</p> <p>Kačala, J. a kol.: Krátky slovník slovenského jazyka, Veda, Bratislava 2003</p> <p>Anettová, A.a kol: Synonymický slovník slovenčiny, Veda, Bratislava 2000</p> <p>internet, denná tlač, diela autorov</p>
Hodnotenie	<p>V predmete hodnotíme tri zložky : sloh, jazyk a literatúru. Podkladom na hodnotenie a klasifikáciu prospechu sú známky za ústne odpovede, známky za písomné a diktáty, tvorivosť a aktivita na vyučovacej hodine. Pri hodnotení sa berie do úvahy systematická príprava na vyučovanie, zodpovedný prístup, aktívna spolupráca, tvorivosť, pravopisná zručnosť, štylistická pôsobivosť, úroveň a správnosť vyjadrovania, bohatosť a pestrosť slovnej zásoby. V písomnom a ústnom prejave má žiak preukázať komplexnosť ovládania jazyka, tvorivosť a kultúrnosť. Učebnými osnovami sú presne stanovené počty písomných prác – v školskom roku 2 kontrolné práce.</p> <p>Diktáty písať raz za polroka, v prípade potreby aj častejšie. Obsahovať majú maximálne 10 viet a klasifikácia je podľa počtu pravopisných chýb, pričom opakujúca chyba v rovnakom slove sa ráta za jednu.</p> <p><u>Klasifikácia</u> : 0 – 1 = výborný</p> <p>2 - 4 = chválitebný</p> <p>5 – 6 = dobrý</p> <p>7 – 9 = dostatočný</p> <p>10 a viac chýb nedostatočný</p> <p>Pri ústnych odpovediach prihliadame na obsah a kvalitu odpovede, správnosť vyjadrovania, pestrosť slovnej zásoby, využívanie logicko – myšlienkových operácií : analýza, syntéza, abstrakcia, zovšeobecňovanie, porovnávanie, schopnosť uplatniť osvojené poznatky v praktickom živote.</p> <p><u>Klasifikácia</u> : výborný – zvládnutie učiva do 90 % - bez nedostatkov</p> <p>chválitebný – zvládnutie učiva do 75 % - drobné nepresnosti</p> <p>dobrý – zvládnutie učiva do 50 % - nedostatky nedotýkajúce sa podstaty</p> <p>dostatočný – zvládnutie učiva do 30 % - väčšie</p>

	<p>nedostatky</p> <p style="text-align: center;">nedostatočný – zvládnutie učiva na menej ako 30 % - veľké nedostatky</p> <p>Pri jednohodinovej dotácii dotácii 2 známky polročne, z toho 1 ústna odpoveď a 1,2 písomné previerky</p>
--	---

Názov predmetu	Anglický jazyk I. CUJ
Časový rozsah výučby	<p>1. ročník – 1,5 hodiny týždenne, spolu 49,5 vyučovacích hodín</p> <p>2. ročník - 1,5 hodiny týždenne, spolu 49,5 vyučovacích hodín</p> <p>3. ročník - 2 hodiny týždenne, spolu 60 vyučovacích hodín</p>
Ročník	1. –3. ročník
Kód a názov odboru	6444 H čašník servírka
Charakteristika predmetu	<p>Obsah učiva anglického jazyka je štruktúrovaný do troch základných zložiek:</p> <p>a) jazykové prostriedky</p> <p>b) bežné konverzačné témy</p> <p>c) odborné konverzačné témy</p> <p>d) odborná slovná zásoba a projekt</p> <p>a) Jazykové prostriedky sú chápané ako podporný prostriedok k získaniu praktických kompetencií v oblasti receptívnej i protektívnej. Zahrňujú v sebe zvukovú stránku jazyka a jeho grafickú podobu vrátane pravopisu, všeobecnú slovnú zásobu a gramatické prostriedky zo systému študovaného jazyka.</p> <p>b) Bežné konverzačné témy obsahujú tematické okruhy, ako napríklad: osobné údaje a životopis, dom a domov, voľný čas a zábava, môj denný režim.</p> <p>c) Odborné konverzačné témy vychádzajú z obsahu odborných predmetov a požiadaviek odborného výcviku. Projekt vedie k praktickej aplikácii získaných poznatkov a vedomostí.</p> <p>Obsahom výučby je</p> <ul style="list-style-type: none"> – systematické rozvíjanie rečových schopností zahrňujúcich schopnosti receptívne, produktívne a interaktívne – primeraný rozsah jazykových prostriedkov (320 lexikálnych jednotiek za rok) V rámci rečových schopností si osvojí: – spoločenské a zdvorilostné frázy (pozdrav, prosba, poďakovanie, predstavenie) – vyjadrenie, odôvodnenie a obhájenie postoja alebo názoru (súhlas, nesúhlas, zákaz, možnosť, nemožnosť, nutnosť) – emócie (záujem, nezáujem, radosť, sklamanie, prekvapenie, obava, vďačnosť) - morálne stanovisko (ospravedlnenie, odpustenie, pochvala, ľútosť)

	<ul style="list-style-type: none"> – pokyn k činnosti (žiadosť, prianie, prosba) – vlastný písomný prejav a odpoveď (odkaz, prosba, blahoprianie, pozvanie, osobný list, úradný list) – žiadosť, inzerát, štruktúrovaný životopis, pozvánka, charakteristika – ďalší písomný prejav (vypracovanie, popis, úvaha) – stručné zaznamenanie čítaného textu alebo počutého prejavu, reprodukcie)
Ciele predmetu	<p>Cieľom vyučovania anglického jazyka v 1. – 3. ročníku strednej školy je, aby absolvent dosiahol po troch rokoch základnú (bázovú) úroveň komunikatívnej kompetencie, čo zodpovedá úrovni B1.1 Spoločného európskeho referenčného rámca. Absolvent je schopný aktívne používať anglický jazyk v rámci vymedzeného okruhu tém, rečových situácií a foriem písomného styku. Vo výučbe cudzích jazykov je treba popri sprostredkovaní kognitívnej výkonnosti žiaka (jazykové vedomosti gramatické, lexikálne, pravopisné, fonetické) kladť dôraz na motiváciu žiaka a jeho záujem o štúdium cudzieho jazyka. Aktívna znalosť cudzích jazykov je v súčasnej dobe nevyhnutná ako z hľadiska globálneho, pretože prispieva k účinnejšej medzinárodnej komunikácii, tak i pre osobnú potrebu žiaka, lebo uľahčuje prístup k aktuálnym informáciám a osobným kontaktom a tým umožňuje mobilitu a nezávislosť žiaka.</p> <p>Výučba cudzích jazykov si teda kladie tri hlavné ciele:</p> <p>a) komunikatívny - hlavný cieľ, daný špecifikom predmetu a vymedzený výstupnými požiadavkami a cieľmi, vedie žiakov k získaniu kľúčových komunikatívnych jazykových kompetencií a pripravuje ich k efektívnej účasti v priamej i nepriamej komunikácii vrátane k prístupu k informačným zdrojom</p> <p>b) výchovno-vzdelávací cieľ - prispieva k formovaniu osobnosti žiaka, učí ho tolerancii k hodnotám iných národov a ich rešpektovaniu.</p> <p>c) formatívny cieľ - vyučovanie cudzieho jazyka sa podieľa na formovaní vlastností, ktoré sú nevyhnutné na úspešné zaradenie mladého človeka do spoločenského života, myšlienkovú a rečovú tvorivosť, kritického myslenia, tolerancie k názorom iných ľudí, úcty k hodnotám, ktoré vytvorili iné národy, vytrvalosti, presnosti a pracovitosti. Rozvíja tiež estetické cítenie žiakov, prispieva k výchove kultúrneho čitateľa a diváka.</p>
Výchovno – vzdelávacie stratégie	<p>V rámci štúdia daného predmetu žiak získa :</p> <p>a) spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</p> <p>b) spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku</p> <ul style="list-style-type: none"> – c) schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

Stratégie vyučovania	Výučba cudzieho jazyka je prakticky orientovaná na rozvoj všetkých rečových schopností žiakov. Základnou metódou je metóda slovná - dialogická a monologická. Pri výučbe gramatiky je používaná metóda deduktívna a porovnávacia v kombinácii s výkladom. Ďalej sú používané aktivizujúce didaktické metódy (hry, skupinové práce, párové rozhovory, samostatné vystúpenia žiakov, diskusia). V priebehu výučby pracujú žiaci s učebnicou, pracovnými listami, magnetofónovými nahrávkami, mapou a časopismi. Na podporu výučby jazyka je vhodné používať aj multimediálne výukové programy a internet, integrovať odborný jazyk do výučby vrátane odborného výcviku a nadväzovať kontakty medzi školami v zahraničí.
Učebné zdroje	Základným učebným zdrojom je učebnica (Jane Hudson, Tim Falla, Paul A Davies Solutions pre-intermediate , vydavateľstvo Oxford, 2008) – učebnica a pracovný zošit. Ďalšie pomôcky môžu byť slovníky, pracovné listy, gramatické príručky, PC, magnetická tabuľa, diaprojektor, interaktívna tabuľa, internet. V rámci konverzačných hodín sa používa internet, mapa, časopisy, dokumentárne filmy o anglicky hovoriacich krajinách a kuchárske knihy v anglickom jazyku.
Hodnotenie	Hodnotia sa komplexné rečové schopnosti (s dôrazom na postupné zdokonaľovanie v počúvaní, čítaní, rozprávania a v písomnom prejave. Základom je hodnotenie interaktívnych schopností v rámci rozhovoru i samostatného písomného prejavu .Základným cieľom hodnotenia je získať obraz o jednotlivých žiakoch, o ich učebných výsledkoch i osobných vlastnostiach a podľa toho voliť individuálny prístup k žiakom . Hodnotí sa zvuková stránka jazyka, lexikálny rozsah, správna aplikácia prebraných gramatických pravidiel. Na záver každého tematického celku sa píše test. Súčasťou hodnotenia sú domáce práce - písanie osobných dopisov, blahoprianí. Žiaci sú vedení k sebahodnoteniu. Polročné hodnotenie sa skladá z hodnotenia za jednotlivé štvrťroky a písomnej školskej úlohy (jedna v každom polroku). Kritéria hodnotenia vychádzajú z klasifikačného poriadku našej školy.

Názov predmetu	Nemecký jazyk I.CUJ
Časový rozsah výučby	<ol style="list-style-type: none"> 1. ročník 1,5 hodiny týždenne, spolu 49,5 vyučovacích hodín 2. ročník 1,5 hodiny týždenne, spolu 49,5 vyučovacích hodín 3. ročník 2 hodiny týždenne, 60 vyučovacích hodín
Ročník	1. – 3.
Kód a názov odboru	6444 H čašník servírka

Charakteristika predmetu

Obsah učiva nemeckého jazyka je štruktúrovaný do štyroch základných zložiek: a) jazykové prostriedky b) bežné konverzačné témy c) odborné konverzačné témy + odborná slovná zásoba a projekt Jazykové prostriedky sú chápané ako podporný prostriedok k získaniu praktických kompetencií v oblasti receptívnej i protektívnej. Zahrňujú v sebe zvukovú stránku jazyka a jeho grafickú podobu vrátane pravopisu, všeobecnú slovnú zásobu a gramatické prostriedky zo systému študovaného jazyka Bežné konverzačné témy obsahujú tematické okruhy, ako napríklad: osobné údaje a životopis, dom a domov, voľný čas a zábava, môj denný režim. Odborné konverzačné témy vychádzajú z obsahu odborných predmetov a požiadaviek odborného výcviku. Projekt vedie k praktickej aplikácii získaných poznatkov a vedomostí. Obsahom výučby je systematické rozvíjanie rečových schopností zahrňujúcich schopnosti receptívne, produktívne a interaktívne - primeraný rozsah jazykových prostriedkov (320 lexikálnych jednotiek za rok) V rámci rečových schopností si osvojí:

- spoločenské a zdvorilostné frázy (pozdrav, prosba, poďakovanie, predstavenie)- vyjadrenie, odôvodnenie a obhájenie postoja alebo názoru (súhlas, nesúhlas, zákaz, možnosť, nemožnosť, nutnosť)
- emócie (záujem, nezáujem, radosť, sklamanie, prekvapenie, obava, vďačnosť) - morálne stanovisko (ospravedlnenie, odpustenie, pochvala, ľútosť) - pokyn k činnosti (žiadosť, prianie, prosba, p- vlastný písomný prejav a odpoveď (odkaz, prosba, blahoprianie, pozvanie, osobný dopis, úradný dopis - žiadosť, inzerát, štruktúrovaný životopis, pozvánka, charakteristika - ďalší písomný prejav (vypracovanie, popis, úvaha)- stručné zaznamenanie čítaného textu alebo počutého prejavu, reprodukcie)

Ciele predmetu

Cieľom výučby nemeckého jazyka v 1. – 3. ročníku strednej odbornej školy, aby absolvent dosiahol po troch rokoch štúdia pokročilú úroveň komunikatívnej kompetencie, čo zodpovedá úrovni B1.1 Spoločného európskeho referenčného rámca. Ďalším cieľom je vybaviť žiaka, v náväznosti na základné vzdelanie, komunikačnými schopnosťami, ktoré mu umožnia dorozumievať sa, spolupracovať, vyhľadávať, spracovávať a vymieňať základné informácie v rámci bežnej konverzácie. Vo výučbe cudzích jazykov je treba popri sprostredkovaní kognitívnej výkonnosti žiaka (jazykové vedomosti gramatické, lexikálne, pravopisné, fonetické) kladť dôraz na motiváciu žiaka a jeho záujem o štúdium cudzieho jazyka. Aktívna znalosť cudzích jazykov je v súčasnej dobe nevyhnutná ako z hľadiska globálneho, pretože prispieva k účinnejšej medzinárodnej komunikácii, tak i pre osobnú potrebu žiaka, lebo uľahčuje prístup k aktuálnym informáciám a osobným kontaktom a tým umožňuje mobilitu a nezávislosť žiaka.

Výučba cudzích jazykov si teda kladie tri hlavné ciele: a) komunikatívny, hlavný cieľ, daný špecifickou predmetu a vymedzený výstupnými požiadavkami a cieľmi, vedie žiakov k získaniu kľúčových komunikatívnych jazykových kompetencií a pripravuje ich k efektívnej účasti v priamej i nepriamej

	<p>komunikácií vrátane k prístupu k informačným zdrojom. b) výchovno-vzdelávacie prispieva k formovaniu osobnosti žiaka, učí ho tolerancii k hodnotám iných národov a ich rešpektovaniu. c) formatívny, vyučovanie cudzieho jazyka sa podieľa na formovaní vlastností, ktoré sú nevyhnutné na úspešné zaradenie mladého človeka do spoločenského života, myšlienkovú a rečovú tvorivosť, kritického myslenia, tolerancie k názorom iných ľudí, úcty k hodnotám, ktoré vytvorili iné národy, vytrvalosti, presnosti a pracovitosti. Rozvíja tiež estetické čítanie žiakov, prispieva k výchove kultúrneho čitateľa a diváka.</p>
Výchovno – vzdelávacie stratégie	<p>V rámci štúdia daného predmetu žiak získa :</p> <p>a) spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</p> <p>b) spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku</p> <p>c) schopnosť pracovať v rôznych skupinách</p>
Stratégie vyučovania	<p>Výučba cudzieho jazyka je prakticky orientovaná na rozvoj všetkých rečových schopností žiakov. Základnou metódou je metóda slovná - dialogická a monologická. Pri výučbe gramatiky je používaná metóda deduktívna a porovnávacia v kombinácii s výkladom. Ďalej sú používané aktivizujúce didaktické metódy (hry, skupinové práce, párové rozhovory, samostatné vystúpenia žiakov, diskusia). V priebehu výučby pracujú žiaci s učebnicou, pracovnými listami, magnetofónovými nahrávkami, mapou a časopismi. K podpore výučby jazyka je vhodné používať aj multimediálne výukové programy a internet, integrovať odborný jazyk do výučby vrátane odborného výcviku a nadväzovať kontakty medzi školami v zahraničí.</p>
Učebné zdroje	<p>Základným učebným zdrojom je učebnica (Carla Tkadlečková a kol.: GENAU!, vydavateľstvo Klett, 2010) a pracovný zošit. Ďalšie pomôcky: slovníky, pracovné listy, gramatické príručky, PC, magnetická tabuľa, diaprojektor, interaktívna tabuľa, internet. V rámci konverzačných hodín sa používa internet, mapa, časopisy, dokumentárne filmy o nemecky hovoriacich krajinách a kuchárske knihy v nemeckom jazyku.</p>
Hodnotenie	<p>Hodnotia sa komplexné rečové schopnosti (s dôrazom na postupné zdokonaľovanie v posluchu, čítaní, hovorení a v písomnom prejave). Základom je hodnotenie interaktívnych schopností v rámci rozhovoru i samostatného písomného prejavu. Základným cieľom hodnotenia je získať obraz o jednotlivých žiakoch, o ich učebných výsledkoch i osobných vlastnostiach a podľa toho voliť individuálny prístup k žiakom. Hodnotí sa zvuková stránka jazyka, lexikálny rozsah, správna aplikácia prebraných gramatických pravidiel. Na záver každého tematického celku sa píše test. Súčasťou hodnotenia sú domáce práce - písanie osobných dopisov, blahoprianí. Žiaci sú vedení k sebahodnoteniu. Polročné hodnotenie sa skladá z hodnotenia za jednotlivé štvrťroky a písomnej školskej úlohy (jedna v každom</p>

polroku). Kritéria hodnotenia vychádzajú z klasifikačného poriadku našej školy.

Názov predmetu	Občianska náuka
Časový rozsah výučby	3. ročník - 1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín
Ročník	3.
Kód a názov odboru	6444 H čašník servírka
Charakteristika predmetu	<p>Občianska náuka je povinný vyučovací predmet. Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“.</p> <p>Obsahom učiva občianskej náuky sú vybrané poznatky z niektorých spoločenskovedných disciplín, dôležité pre orientáciu žiakov v etických, estetických, psychologických, sociálnoprávnych a politických otázkach. Predmet vedie žiakov k poznávaniu seba a druhých, k pochopeniu vzájomných vzťahov medzi jednotlivcom a spoločnosťou v duchu demokracie, slobody a humanity.</p> <p>Občianska náuka sa významnou mierou podieľa na mravnom, občianskom a intelektuálnom rozvoji žiakov, posilňuje ich všeobecné vzdelanie a prispieva k ich príprave na život.</p>
Ciele predmetu	<p>Osnovy sú projektované tak, aby sa žiaci oboznámili so všeobecnými zásadami kultivovaného spoločenského správania a vedeli ich aj prakticky využiť, aby sa žiaci oboznámili s poslaním morálky v spoločnosti, zamysleli sa nad základnými ľudskými hodnotami a ich vzťahom k spoločenským normám ako i morálnymi problémami súčasného človeka.</p> <p>Okruh Spoločenské aspekty rodiny osnovy projektujú tak, aby žiaci chápali hodnotu dobrých rodinných vzťahov, uznávali a presadzovali demokratické rodinné vzťahy a uchovávali rodinné tradície.</p> <p>Oblasť Človek – osobnosť je projektovaná tak, aby žiaci chápali svoje miesto v spoločnosti, možnosti rozvoja a uplatnenia vlastnej osobnosti.</p> <p>V časti Základy estetiky sú osnovy sú projektované s cieľom posilniť u žiakov estetické vnímanie a cítenie, oboznámiť žiakov so základnými formami a druhmi umenia, poukázať na vývoj estetických vzťahov človeka k prostrediu, potrebu estetiky v každodennom živote človeka.</p> <p>Základy práva, ľudské práva a základné slobody, ochrana spotrebiteľa sú témy, ktorých cieľom je posilniť u žiakov právne vedomie, poskytnúť im základné vedomosti o poslaní štátu a práva, úlohe práva a zákonnosti v demokratickej spoločnosti, o ľudských právach a základných slobodách, právach a povinnostiach občana – spotrebiteľa a právach a povinnostiach občana – vojaka.</p>
Výchovno – vzdelávacie	V rámci štúdia daného predmetu žiak získa :

stratégie	<p>a) spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</p> <p>b) spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku</p> <p>c) schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách</p>
Stratégie vyučovania	<p>Vyučujúci rozhodne o spôsobe riadenia vyučovacieho procesu a zodpovedá za kvalitu dosahovaných výsledkov. Vyučovanie organizuje tak, aby žiaci boli aktívni a samostatní. Zložitá problematika predmetu si vyžaduje používať a striedať rôzne vyučovacie metódy a prostriedky. Je potrebné využívať cielené besedy a diskusie so žiakmi na témy uvedené v osnovách, ako aj rozprávanie, výklad, opis, prácu s dokumentami a informačnými prostriedkami.</p> <p>Medzi progresívne metódy, ktoré sa dajú dobre využiť na hodinách občianskej náuky, patria didaktické hry, resp. experimentálne hry ako napr. inscenačné alebo rolové hry, situačné hry, brainstorming (burza nápadov).</p> <p>Vhodne zaradené didaktické hry dávajú žiakom možnosť sa zaangažovať, samostatne myslieť, analyzovať, tvoriť riešenia a overovať ich. Podstatné je hry dobre koncipovať, riadne zorganizovať a získať pre ne žiakov. Besedy, diskusie a polemiky v týchto hrách podporujú u žiakov aj prosociálne správanie.</p> <p>Dôležitým aktivizačným prostriedkom je samostatná práca žiakov, či už na hodine alebo v ich príprave na vyučovanie. Učiteľ zadáva pri vhodných príležitostiach žiakom námety na rozličné samostatné činnosti, úlohy.</p> <p>Popri bežnej vyučovacej hodine je možné využiť aj exkurzie, vychádzky, návštevy a besedy s odborníkmi z praxe.</p>
Učebné zdroje	<p>Chorvát, F.: Lexikón slušného správania, MATYS 1997 Žilina</p> <p>Mistrík, E.: Základy estetiky a etikety, SPN Bratislava 2006</p> <p>Prevendárová, J., Kubíčková, G.: Základy rodinnej a sexuálnej výchovy, SPN Bratislava 1996</p> <p>Košč, M.: Základy psychológie, SPN Bratislava 2001</p> <p>Krsková, A., Krátka, D.: Základy práva a ochrana spotrebiteľa, SPN Bratislava 1995</p> <p>internet, denná tlač</p>
Hodnotenie	<p>Významnou súčasťou riadenia výchovno - vzdelávacieho procesu je kontrola výsledkov, ich hodnotenie a klasifikácia. Hodnotenie žiaka musí byť komplexné, založené na princípe individuálnemu prístupu k osobnosti. Hlavným kritériom hodnotenia a klasifikácie má byť aktivita, angažovanosť a samostatnosť žiaka.</p>

	Etická výchova
Časový rozsah výučby	1. ročník - 1 hodina týždenne, spolu 32 vyučovacích hodín
Ročník	1.
Kód a názov odboru	6444 H čašník servírka
Charakteristika predmetu	Etická výchova súvisí s vyučovaním ďalších učebných predmetov. 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. Etická výchova v ucive náboženská etika sa zameriava na etický aspekt náboženstva s cieľom pochopiť správanie a postoje veriacich a vychovávať žiakov s odlišnými postojmi k náboženstvu k vzájomnej tolerancii. Etická výchova rozvíja mladého človeka v kontexte štruktúrovania cieľavedomej prípravy na rodinný, občiansky, profesiový a kultúrny život poskytovaním uceleného, psychologicky zdôvodneného programu.
Ciele predmetu	Podľa Ústavy SR a medzinárodných konvencií rodičia majú právo na výchovu detí v súlade so svojimi názormi a svedomím. Preto škola, resp. učitelia etickej výchovy sú povinní informovať rodičov o cieľoch, obsahu a metódach etickej výchovy. Týka sa to najmä otázok sexuálnej výchovy. Cieľom predmetu etická výchova je vychovávať osobnosť s vlastnou identitou a hodnotovou orientáciou, v ktorej úcta k človeku a k prírode, spolupráca, prosociálnosť a národné hodnoty zaujímajú významné miesto. Pri plnení tohto cieľa sa neuspokojuje s poskytovaním informácií o morálnych zásadách, ale zážitkovým učením účinne podporuje pochopenie a interiorizáciu mravných noriem a napomáha osvojeniu správania sa, ktoré je s nimi v súlade. Pripravuje mladých ľudí pre život, aby raz ako dospelí prispeli k vytváraniu harmonických a stabilných vzťahov v rodine, na pracovisku, medzi spoločenskými skupinami, v národe a medzi národmi.
Výchovno – vzdelávacie stratégie	V rámci štúdia daného predmetu žiak získa : a) spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote b) spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku c) schopnosť pracovať v rôznorodých
Stratégia vyučovania	metóda objasňovania a riešenia problémov (súvisiaca so sokratovskou metódou dialógov), informačno - receptívna - výklad reproduktívna – rozhovor heuristická - rozhovor, riešenie úloh
Učebné zdroje	Olivar, R.: Etická výchova Alexová, Vospel: Nechaj ma, chcem sa učiť sám 1.-4., SPN Bratislava 1992

	<p>Lencz, L. a kol.: Metodický materiál II k predmetu etická výchova, Metodické centrum v Bratislave, Bratislava 1994</p> <p>Zelina, M., Uhereková, M.: Ako sa stať sám sebou, doplnkový učebný text pre 1. ročník stredných škôl a 5. ročník gymnázií s osemročným štúdiom, Poľana Bratislava 2000</p> <p>Zelina, M., Uhereková, M.: Ako byť sám sebou, doplnkový učebný text pre 2. ročník stredných škôl a 6. ročník gymnázií s osemročným štúdiom, Poľana Bratislava 2000</p> <p>Lencz, L., Ivanová E.: Metodický materiál III k predmetu etická výchova, Metodické centrum v Bratislave, Bratislava 1995</p> <p>Dr. Jaap van der Stel: Príručka prevencie drogy, alkohol a tabak, Rada Európy & Jellinkovo poradenstvo 1998</p> <p>Miedzgová, J.: Základy etiky, SPN Bratislava 1994</p> <p>Kyriacou, Ch.: Řešení výchovných problémů ve škole, Portál, Praha 2005</p> <p>Karnsová, M.: Jak budovat dobrý vztah mezi učitelem a žákem, Portál, Praha 1995</p>
<p>Hodnotenie</p>	<p>Predmet je zaradený medzi voliteľné predmety, ktoré sa neklasifikujú, na vysvedčení je uvádzané absolvoval/-a. Pri slovnom priebežnom hodnotení sa uplatňuje primeraná náročnosť a pedagogický takt voči žiakovi, jeho výkony sa hodnotia komplexne, berie sa do úvahy vynaložené úsilie žiaka a v plnej miere sa rešpektujú jeho ľudské práva. Hodnotenie je aktom objektívnej spätnej väzby, motivačný a výchovný prostriedok, prostriedok pozitívneho podporovania zdravého sebaobrazu žiaka.</p>

<p>Názov predmetu</p>	<p>Chémia</p>
<p>Časový rozsah výučby</p>	<p>2. ročník - 1 hodina týždenne, spolu 32 vyučovacích hodín</p>
<p>Ročník</p>	<p>2.</p>
<p>Kód a názov odboru</p>	<p>6444 H čašník, servírka</p>
<p>Charakteristika predmetu</p>	<p>Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“. Na vytvorenie predmetu sme integrovali 8 vzdelávacích štandard:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Atómy a chemické prvky, periodická sústava prvkov</i> 2. <i>Chemická väzba a štruktúra látok</i> 3. <i>Základy názvoslovia anorganických látok</i> 4. <i>Zmesi a roztoky</i> 5. <i>Chemické reakcie</i> 6. <i>Prvky a anorganické zlúčeniny dôležité v bežnom živote</i> 7. <i>Charakteristika a rozdelenie organických látok</i> 8. <i>Biolátky</i>

	<p>Predmet chémia v učebnom odbore 6444 H čašník, servírka svojim obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehľbuje ho. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov a tém. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete súvisia s bežným životom. Žiaci získajú vedomosti a poznatky o chemických látkach, chemických reakciách, chemických väzbách, chemických výpočtoch, nekovoch a kovyoch, organických zlúčeninách, prírodných látkach, látkach bežného života a látkach, ktoré znečisťujú životné prostredie.</p> <p>Pri výbere učiva sme pristupovali s prihliadnutím na odborné predmety a s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na proporcionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.</p> <p>Predmet chémia vedie žiakov k tomu, aby získali a osvojili si teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti bezpečnej práce a manipulácie s chemickými látkami, aby tieto mohli využiť aj v bežnom živote, hlavne schopnosti poskytnúť prvú pomoc pri popálení kyselinami alebo zásadami a aby si uvedomili pozitívny a negatívny dopad chemických látok na zdravie a životné prostredie človeka.</p> <p>Predmet chémia je veľmi úzko previazaný s predmetom potraviny a výživa takmer vo všetkých jeho tematických celkoch.</p> <p>K významným prvkom v predmete patrí využitie počítačov a internetu, ktoré sa používajú pri výklade učiva, pri opakovaní učiva a pri tvorbe seminárnych prác žiakov.</p> <p>Výučba bude prebiehať v bežnej triede a v počítačovej miestnosti.</p>
Ciele predmetu	<p>Cieľom vyučovacieho predmetu chémia učebnom odbore 6444 H čašník, servírka je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií zo všeobecnej, anorganickej, organickej chémie a biochémie bežného života a životného prostredia, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a bežnom živote.</p> <p>Žiaci porozumejú základným chemickým pojmom, symbolom a názvom, osvoja si chemické názvoslovie, budú ovládať základné pravidlá bezpečnosti práce s chemickými látkami. Osvoja si a uplatňujú v živote aj v zásady aktívnej tvorby a ochrany životného prostredia, popíšu využitie bežných látok v priemysle, poľnohospodárstve a každodennom živote.</p> <p>Žiaci nadobudnú presvedčenie o užitočnosti teoretických poznatkov a zručností, že chemické poznanie má význam pre ich osobnostný rast nielen z hľadiska konkrétneho praktického obsahu, ale aj z odhaľovania všeobecných princípov života na zemi.</p>
Výchovno – vzdelávacie stratégie	<p>V rámci štúdia daného predmetu žiak získa :</p> <ol style="list-style-type: none"> spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné

	a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku c) schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách
Stratégie vyučovania	Metódy vyučovania: Informačno-receptívna - výklad, reprodukčná – riadený rozhovor, riešenie úloh Formy vyučovania: frontálna výučba, skupinová práca žiakov, individuálna práca žiakov, práca s knihou, odbornou literatúrou a internetom (infovek)
Učebné zdroje	ADAMKOVIČ, E. : Chémia pre učebné odbory SOŠ, 1. vydanie, TBB, a.s., Banská Bystrica, 2011 BLAŽEK, J. – FABINI, J. : Chémia pre študijné odbory stredných odborných škôl a stredných odborných učilíšť nechemického zamerania. 3. vyd. Bratislava : SPN, 1996. POLÁČEK, Š. – PUŠKÁŠ, J.: Chemické názvoslovie a základné chemické výpočty. 3. vyd. Bratislava : Príroda, 1999. SILNÝ, P. – BRESTENSKÁ, B. : Prehľad chémie 1. 1. vyd. Bratislava : SPN, 1996. KOLLÁROVÁ, M. : Prehľad chémie 2. Bratislava: SPN, 1997. HRNČIAR, P. Organická chémia, SPN Bratislava, 1990 ĎURAČKOVÁ, Z. a kol.: Lekárska chémia a biochémia. 2. vyd. Bratislava : UK, 2001. MICHALÍK, I. Biochémia I, II, SPU Nitra, 1997 TOLGYESSI, J., SOJKA, L. Chémia životného prostredia ADAMČÍK, V.: Školská encyklopédia chémie. Príroda, 1996. Spätný projektor, fólie, chemické látky, PSP, interaktívna tabuľa, dataprojektor, internet, PP prezentácie, USB kľúč, kalkulačka
Hodnotenie	Ústne – 1 krát za polrok Písomné práce - 2 krát za polrok

Názov predmetu	Matematika
Časový rozsah výučby	1.roč. – 1 hodina týždenne, spolu 32 vyučovacích hodín 2.roč. – 1 hodina týždenne, spolu 32 vyučovacích hodín 3. roč. – 1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín
Ročník	1. – 3.
Kód a názov odboru	6444 H čašník, servírka
Charakteristika predmetu	Matematické vzdelávanie v odbornom školstve popri funkcii všeobecného vzdelania plní aj prípravnú funkciu pre odbornú zložku vzdelávania i uplatnenie v praxi. Všeobecným cieľom je výchova premýšľajúceho človeka, ktorý bude vedieť matematiku používať v rôznych životných situáciách (v odbornej zložke vzdelávania, v osobnom živote, budúcom zamestnaní i v ďalšom vzdelávaní). Vzdelávací obsah predmetu je rozdelený do štyroch tematických

	<p>celkov:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Čísla, premenná a počtové výkony s číslami 2. Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy 3. Geometria a meranie 4. Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika <p>Tematický celok Čísla, premenná a počtové výkony s číslami rozvíja a upevňuje vedomosti v oblasti praktickej matematiky –práca s údajmi vyjadrenými v percentách; elementárnej finančnej matematiky domácnosti (rozhodovanie o výhodnosti nákupu alebo zľavy, rôzne typy daní a ich výpočet, výpisy z účtov) a rozširuje poznatky s elementárnej finančnej matematiky (úrok, pôžička, splátky, hypotéka). V rámci tematického celku Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy študent vykonáva algebrizáciu a modelovanie jednoduchých kvantitatívnych vzťahov (výrazy, vzorce, nerovnosti). Riešia sa . roč.lineárne rovnice a nerovnice algebricky alebo použitím vhodného softvéru. Pracuje sa s grafom funkcie jednej premennej a skúmajú sa základné vlastnosti funkcií (na základe grafu). Úlohou tematického celku Geometria a meranie je rozvíjať priestorovú predstavivosť. Študenti sa zoznamujú so základnými geometrickými útvarmi, skúmajú a objavujú ich vlastnosti. Rozlišujú základné telesá a riešia jednoduché úlohy z praxe. V tematickom celku Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika sa študenti naučia vyhľadávať, vyhodnotiť a spracovať údaje, na základe toho porovnávať súbory údajov, interpretovať ich prostredníctvom diagramov, grafov a tabuliek, určiť početnosť súboru a aritmetický priemer.</p>
<p>Ciele predmetu</p>	<p>Cieľom vyučovania matematiky je komplexne rozvíjať osobnosť študenta, získať pozitívny vzťah k matematike, schopnosť používať matematiku v svojom budúcom živote, poskytnúť študentom matematický základ – vedomosti a zručnosti potrebné pre úspešné zvládnutie odborných predmetov.</p> <p>Matematika má rozvíjať študentovo logické a kritické myslenie, schopnosť argumentovať a komunikovať a spolupracovať v skupine pri riešení problému. Výsledkom vyučovania má byť správne používanie matematickej symboliky a schopnosť čítať s porozumením súvislé texty obsahujúce čísla, závislosti a vzťahy a nesúvislé texty obsahujúce tabuľky, grafy a diagramy. Študenti majú byť schopní pracovať s návodmi, analyzovať texty úloh, riešiť ich, odhadovať, hodnotiť výsledky. V rámci geometrie sa má rozvíjať schopnosť orientácie v rovine a priestore, ako aj priestorová predstavivosť.</p>
<p>Výchovno – vzdelávacie stratégie</p>	<p>Štúdium matematiky prispieva k rozvoju týchto kľúčových kompetencií:</p> <p>Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</p> <ul style="list-style-type: none"> - reálne zdôvodňovať svoje názory - vybrať si správne rozhodnutie z rôznych možností,

	<ul style="list-style-type: none"> - zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, povinnosti a konanie. <p>Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku</p> <ul style="list-style-type: none"> - riešiť bežné matematické príklady a rôzne situácie, - identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje, - posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov, - overovať a interpretovať získané údaje, - pracovať so základnými informačno-komunikačnými technológiami. <p>Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozitívne motivovať seba a druhých, - stanoviť priority cieľov, - prezentovať svoje myšlienky, návrhy, - konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých, - rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností, - spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi, - prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom.
<p>Stratégie vyučovania</p>	<p>Vo vyučovaní matematiky sa rovnocenne uplatňujú tieto metódy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - motivačné (rozhovory, výzvy, úlohy), využívajú skutočnosť, že matematické pojmy, operácie, vety a metódy vznikli pri riešení konkrétneho problému, že matematika vychádza predovšetkým zo skúseností a z potrieb riešiť reálne situácie, - expozičné, oboznamujú študentov s novými pojмами, vzťahmi, zákonitosťami, pracovnými postupmi (najúčinnejšia je heuristická) - fixačné, vedú študentov od orientačného oboznámenia sa s poznatkami, cez ich reprodukčné ovládanie až k tvorivému zvládnutiu, - diagnostické (najmä písomné skúšanie) <p>Formy vyučovania:</p> <ul style="list-style-type: none"> - frontálna výučba - skupinová práca žiakov - individuálna práca žiakov <p>Projektové vyučovanie</p>
<p>Učebné zdroje</p>	<p>BARTÁK, J. a kol. : Matematika 1 pre dvojročné a trojročné učebné odbory stredných odborných učilíšť. Bratislava : SPN, 1987</p> <p>BARTÁK, J. a kol. : Matematika 2 pre dvojročné a trojročné učebné odbory stredných odborných učilíšť. Bratislava : SPN, 1985</p> <p>BARTÁK, J. a kol. : Matematika 3 pre dvojročné a trojročné učebné</p>

	<p>odborných učilíšť. Bratislava : SPN, 1986</p> <p>JIRÁSEK, F. a kol.: Zbierka úloh z matematiky pre SOŠ a SOU 1.časť. Bratislava : SPN, 2004</p> <p>MIKULČÁK, J. a kol. : Matematické fyzikálne a chemické tabuľky pre stredné školy . Bratislava : SPN, 2002</p> <p>Kuppéová, Z., Urbániková, S. – Zbierka úloh z matematiky pre študentov SOŠ – projekt INOVATEDU</p> <p>Kolektív autorov : Matematika v každodennom živote, výber 1 a 2</p> <p>Internet</p>
Hodnotenie	<p>priebežné písomné práce</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 - 4 písomky za polrok - rozsah 2 – 4 príklady - čas 15 - 25 minút - bodové hodnotenie 10 - 20 bodov - stupnica 100 % – 85%.....1 84 % – 65 %.....2 64% – 45 %.....3 44% – 25%4 24% – 0 %.....5 <p>ústne odpovede :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 ústna odpoveď za polrok - do úvahy sa berie účasť na matematických súťažiach, aktívna a samostatná práca na hodine <p>Hodnotenie bude prebiehať v súlade s Metodickým pokynom č. 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl.</p>

Názov predmetu	Informatika
Časový rozsah výučby	1. ročník - 1 hodina týždenne, spolu 32 vyučovacích hodín
Ročník	1. – 2.
Kód a názov odboru	6444 H čašník servírka
Charakteristika predmetu	Predmet informatika v učebnom odbore 6444 H čašník servírka

svojím obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehľbuje ho. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov a tém. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so získavaním a spracovaním informácií na počítači, s pochopením 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. Tieto vedomosti a zručnosti sú nevyhnutnou súčasťou ďalšieho vzdelávania a uplatnenia žiakov. Učivo sa skladá z poznatkov o informačno-komunikačných technológiách, o používaní operačného systému a aplikáciách kancelárskeho balíka na užívateľskej úrovni a špecifického programového vybavenia používaného v danom odbore. Žiaci si musia uvedomiť, že informatika a práca s informáciami poskytujú ľuďom nielen nové poznatky, ktoré postupne využívajú, ale ovplyvňuje aj spôsob života. Preto sme pri výbere učiva veľmi citlivo pristupovali už aj vzhľadom k jej aplikácii v 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 aj praktické vedomosti a zručnosti v oblasti informačných technológií, aby tieto mohli využiť aj v občianskom živote, hlavne schopnosti získať a spracovávať informácie čo najefektívnejšou formou so zreteľom na pozitívny aj negatívny dopad technológií na zdravie a životné prostredie človeka.

Oblasť informatiky zaznamenáva mimoriadny rozvoj, preto v predmete informatika je potrebné dôkladnejšie sa zamerať na

	<p>štúdium základných univerzálnych pojmov, ktoré prekračujú súčasné technológie. Dostupné technológie majú poskytnúť vyučovaniu informatiky široký priestor na motiváciu a praktické projekty. Žiaci sa naučia ovládať prostredie tých počítačových programov, ktoré sú v škole k dispozícii, aby ich mohli využívať pri učení sa a zefektívniť aj svoju prípravu na rôzne učebné predmety. Dôraz sa kladie na činnosť spôsob nadobúdania poznatkov vedúci k objavovaniu zovšeobecnení a zákonitostí žiakmi. Pri výbere úloh je potrebné využívať medzi predmetové vzťahy a prihliadať na predchádzajúce vedomosti a zručnosti žiakov, ich záujem a schopnosti.</p> <p>Výučba bude prebiehať v odbornej počítačovej učebni.</p>
<p>Ciele predmetu</p>	<p>Cieľom vyučovacieho predmetu informatika v učebnom odbore 6444 H čašník servírka je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o informačno-komunikačných technológiách, o uchovávaní a spracúvaní informácií v počítači, o operačnom systéme a aplikáciách kancelárskeho balíka, o vyhľadávaní informácií a komunikácii prostredníctvom internetu, 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 pojmoch, osvoja si technické názvoslovie, budú ovládať základné pravidlá bezpečnosti práce s počítačom. Žiaci nadobudnú presvedčenie o užitočnosti teoretických poznatkov a praktických zručností, že informatické poznanie má význam pre ich osobnostný rast nielen z hľadiska konkrétneho praktického obsahu, ale aj z odhaľovania všeobecných princípov života na zemi.</p> <p>Cieľom je aby :</p> <p>rozvíjali svoje schopnosti kooperácie a komunikácie (naučili sa spolupracovať v skupine pri riešení problému, zostaviť plán práce, špecifikovať problémy, distribuovať ich v skupine, vysvetliť problém ďalšiemu žiakovi, riešiť problémy, zhromaždiť výsledky,</p>

	<p>zostaviť ich do celkového riešenia, verejne so skupinou o ňom referovať)</p> <p>nadobudli schopnosti potrebné pre výskumnú prácu (realizovať jednoduchý výskumný projekt, sformulovať problém, získať informácie z primeraných zdrojov, hľadať riešenie a príčinné súvislosti, sformulovať písomne a ústne názor, diskutovať o ňom, robiť závery)</p> <p>rozvíjali svoju osobnosť, tvorivosť, logické myslenie, zodpovednosť, morálne a vôľové vlastnosti, húževnatosť a sebavzdelávanie</p> <p>získali hlbší prehľad o používaní IKT v rôznych odboroch a zamestnaniach, o vplyve IKT na spoločnosť a štruktúru trhu práce, prehľadili svoj rešpekt k intelektuálnemu vlastníctvu a autorstvu softvéru, hlbšie pochopili sociálne, etické a právne aspekty komunikačných technológií</p> <p>zaujali zodpovedný prístup k nevhodným obsahom, ktoré sa vyskytujú na internete alebo iných médiách.</p> <p>Toto poslanie by sa malo dosiahnuť spoločným pôsobením predmetu informatika a aplikovaním informačných technológií (IT) vo vyučovaní iných predmetov a v organizovaní a riadení školy.</p>
<p>Výchovno – vzdelávacie stratégie</p>	<p>Štúdium informatiky prispieva k rozvoju týchto kľúčových kompetencií:</p> <p>Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</p> <ul style="list-style-type: none"> - reálne zdôvodňovať svoje názory, - vybrať si správne rozhodnutie z rôznych možností, - definovať svoje ciele, - zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, povinnosti a konanie. <p>Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku</p> <ul style="list-style-type: none"> - používať správne odbornú terminológiu, - identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a

	<p>informačné zdroje samostatným objavovaním,</p> <ul style="list-style-type: none"> - riešiť príklady z bežného života, - posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov, - kriticky hodnotiť získané informácie, - overovať a interpretovať získané údaje, - pracovať s rôznymi pokročilejšími IKT, - dodržiavať bezpečnostné a hygienické pravidlá pre prácu s VT - pracovať s elektronickou poštou, - rešpektovať vžitú konvencie a pravidlá pri komunikácii. <p>Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozitívne motivovať seba a druhých, - stanoviť priority cieľov, - prezentovať svoje myšlienky, návrhy, - konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých, - rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností, - spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi, - rozdeliť a naplánovať si prácu, strážiť časový harmonogram, <ul style="list-style-type: none"> - prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, - predchádzať osobným konfliktom.
<p>Stratégie vyučovania</p>	<p>Metódy, formy a prostriedky vyučovania informatiky majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru.</p> <p>Metódy vyučovania:</p> <p>informačné-receptívna - výklad, samostatná, aktívna a tvorivá práca žiakov. Tematika úloh by mala nadväzovať na vedomosti z učiva</p> <p>reproduktívna a heuristická– riadený rozhovor, riešenie úloh</p> <p>formy vyučovania: skupinová práca žiakov, individuálna práca</p>

	žiacov, práca s knihou, odbornou literatúrou a internetom.										
Učebné zdroje	BRITVÍK, M.: Windows 7, Internet, Office2010, Dolný Kubín: Profeko, 2011 ROUBAL, P.: Informatika a výpočetní technika pro střední školy, Praha: Computer press, 2010 ŠNAJDER, E. A kol.: Práca s multimédiami, Bratislava: SPN, 2005 Časopis: Slovenský stenograf, Pezinok: Parentes, 2013 pripravené materiály, internet, zborovna.sk										
Hodnotenie	Hodnotenie bude prebiehať v súlade s Metodickým pokynom č. 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl . Výstupy budú hodnotené bodmi na základe kritérií pre jednotlivé zadania, tie sa prepočítajú na %. Žiaci 1x ročne vypracujú projekt podľa zadania. stupnica hodnotenia <table style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>100 % – 85%.....</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>84 % – 75 %.....</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>74% – 55 %.....</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>44% – 25%</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>24% – 0 %.....</td> <td>5</td> </tr> </table>	100 % – 85%.....	1	84 % – 75 %.....	2	74% – 55 %.....	3	44% – 25%	4	24% – 0 %.....	5
100 % – 85%.....	1										
84 % – 75 %.....	2										
74% – 55 %.....	3										
44% – 25%	4										
24% – 0 %.....	5										

Názov predmetu	Telesná a športová výchova
Časový rozsah výučby	1.ročník – 1 hodina týždenne, spolu 32 vyučovacích hodín 2. ročník – 1 hodina týždenne, spolu 32 vyučovacích hodín 3. ročník – 1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín
Ročník	1.-3.
Kód a názov odboru	6444 H čašník servírka
Charakteristika predmetu	Zdravie a pohyb vytvára priestor na realizáciu a uvedomenie si potreby celoživotnej starostlivosti žiakov o svoje zdravie, osvojenie si teoretických vedomostí a praktických skúseností vo výchove k zdraviu prostredníctvom pohybových aktivít, telesnej výchovy, športovej činnosti a pohybových aktivít v prírodnom prostredí. Poskytuje základné informácie o biologických, fyzických, pohybových, psychologických a sociálnych základoch zdravého životného štýlu. Žiak získa kompetencie, ktoré súvisia s poznaním a starostlivosťou o vlastné telo, pohybový rozvoj, zdatnosť a zdravie, ktoré určujú kvalitu budúceho života v dospelosti. Osvojí si postupy ochrany a upevnenia zdravia, princípy prevencie proti civilizačným ochoreniam, metódy rozvoja pohybových schopností a pohybovej výkonnosti, v prípade

	<p>žiacov so zdravotným oslabením alebo zdravotným postihnutím princípy úpravy zdravotných porúch. Získa vedomosti a zručnosti o zdravotne a výkonnostne orientovanej zdatnosti a telovýchovných činnostiach z viacerých druhov športových disciplín. Je vedený k pochopeniu kvality pohybu ako dôležitej súčasti svojho komplexného rozvoja, k zorientovaniu sa vo výbere pohybu pri vyskytujúcich sa zdravotných poruchách a ich prevencii, k poznaniu kompenzačných a regeneračných aktivít a ich uplatneniu v režime dňa.</p>
<p>Ciele predmetu</p>	<p>Všeobecným cieľom telesnej a športovej výchovy ako vyučovacieho predmetu je umožniť žiakom primerane sa oboznamovať, osvojovať si, zdokonaľovať a upevňovať správne pohybové návyky a zručnosti, zvyšovať pohybovú gramotnosť, rozvíjať kondičné a koordinačné schopnosti, podporovať rozvoj všeobecnej pohybovej výkonnosti a zdatnosti, zvyšovať aktivitu v starostlivosti o zdravie, nadobúdať vedomosti o motorike svojho tela, z telesnej výchovy a zo športu v chápaní akejkoľvek pohybovej aktivity v zmysle Európskej charty o športe z roku 1992, utvárať trvalý vzťah k pohybovej aktivite, telesnej výchove a športu v nadväznosti na ich záujmy, individuálne potreby ako súčasť zdravého životného štýlu a predpoklad schopnosti k celoživotnej starostlivosti o svoje zdravie.</p>
<p>Výchovno – vzdelávacie stratégie</p>	<p>1. Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>2. Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku</p> <ul style="list-style-type: none"> - spoľahlivo vyjadrovať sa v materinskom jazyku v hovorenej forme, - identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje, - posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov, - overovať a interpretovať získané údaje, <p>3. Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách</p> <ul style="list-style-type: none"> - prejavovať empatiu a sebareflexiu, - vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívitu, - pozitívne motivovať seba a druhých, - stanoviť priority cieľov, - predkladať primerané návrhy na rozdelenie jednotlivých kompetencií

	<p>a úloh pre ostatných členov tímu a posudzovať spoločne s učiteľom a s ostatnými, či sú schopní určené kompetencie zvládnuť,</p> <ul style="list-style-type: none"> - prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje, - konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých, - uzatvárať jasné dohody, - rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností, - určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobjších súvislostiach, - spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi, - samostatne pracovať v menšom kolektíve, - prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom ,
<p>Stratégie vyučovania</p>	<p>Vyučovanie v predmete telesná a športová výchova je rozdelené do štyroch hlavných modulov, zahrňujúcich základné vedomosti o zdraví, pohybe, výžive, o význame pohybových aktivít pre udržanie zdravia, prevencii ochorení, zdravotných rizík, športovej činnosti, pohybovej výkonnosti, telesnej zdatnosti, životnom štýle.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zdravie a jeho poruchy 2. Zdravý životný štýl 3. Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť 4. Športové činnosti pohybového režimu
<p>Učebné zdroje</p>	<p>Využívať dostupné telovýchovné náradie a náčinie kabinetu telesnej výchovy, informácie z internetu a dostupnej literatúry.</p>
<p>Hodnotenie</p>	<p>Za najdôležitejšie pri hodnotení žiaka v telesnej a športovej výchove sa považuje nielen to, aké dôsledky zanechala táto činnosť na zlepšení jeho zdravia, pohybovej gramotnosti a výkonnosti, telesnej zdatnosti, ale vo väčšom rozsahu aj to, či žiak získal k tejto činnosti vzťah, či sa na nej so záujmom zúčastňoval, a to nielen v čase povinného vyučovania, ale aj mimo neho, či cítiťoval z nej radosť a potešenie, či sa stala súčasťou jeho životného štýlu. Preto za základné ukazovatele hodnotenia žiaka považujeme:</p> <ul style="list-style-type: none"> - posúdenie prístupu a postojov žiaka, vzťahu k pohybovej aktivite a vyučovaniu telesnej a športovej výchovy - rozvoj telesných, pohybových a funkčných schopností žiaka, s prihliadnutím na individuálne predpoklady žiaka - proces učenia sa, osvojovania, zdokonaľovania a upevňovania pohybových zručností, teoretických vedomostí. <p>Hodnotenie vzťahu žiaka k telesnej a športovej výchove realizuje učiteľ nielen na základe dlhodobého sledovania prejavov žiaka na vyučovaní, pri ktorej si všíma najmä jeho aktivitu, snahu, samostatnosť a tvorivosť, ale aj na základe jeho aktivity a angažovanosti v školskej i mimoškolskej záujmovej telovýchovnej a športovej činnosti. Úroveň poznatkov v telesnej výchove a športe posudzujeme priebežne v procese . Na hodnotenie telesného rozvoja, telesnej zdatnosti a všeobecnej pohybovej výkonnosti budeme používať batérie motorických testov a testov špeciálnej pohybovej výkonnosti a</p>

	pridržiavať sa štandardov. Súhrnné hodnotenie žiaka je vyjadrené na vysvedčení. Ide o také súhrnné hodnotenie, aké sa používa aj v iných vyučovacích predmetoch. Budeme využívať najmä slovné hodnotenie, pretože umožňuje presnejšie vyjadriť klady nedostatky žiakov a pre mnohých, a to osobitne pre dievčatá, je dôležitým a často aj silnejším motivačným činiteľom.
--	---

Názov predmetu	Ekonomika
Časový rozsah výučby	1. ročník - 1 hodina týždenne, spolu 32 vyučovacích hodín 2. ročník – 1 hodina týždenne, spolu 32 vyučovacích hodín 3. ročník – 1 hodina týždenne, spolu 32 vyučovacích hodín
Ročník	1.-3.
Kód a názov odboru	6444 H čašník servírka
Charakteristika predmetu	<p>Obsah predmetu vychádza z odborného vzdelávania ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby. Výučba je orientovaná v prvom, druhom aj v treťom ročníku u žiakov učebného odboru. Učivo je štruktúrované do tematických celkov.</p> <p>Obsah vzdelávania vedie žiakov k tomu, aby porozumeli základným vzťahom v trhovej ekonomike, čo rozumieme pod potrebami, statkami, službami, spotrebou a životnou úrovňou. Žiaci získajú základné poznatky o výrobe, základných výrobných faktoroch a hospodárskom cykle. Oboznamujú sa s podstatou tovaru, formou a funkciou peňazí. Žiaci získavajú vedomosti o fungovaní trhu, subjektoch trhu, učia sa porozumieť základným prvkom trhu – ponuke, dopytu a cene a správne sa rozhodovať pri riešení marketingovej problematiky. Osnova zahŕňa učivo aj o základných podnikových činnostiach a učivo o majetku podniku a jeho hospodárení. Žiaci sa naučia porozumieť ekonomickej podstate miezd, daní, zdravotného a sociálneho poistenia. Získajú základné vedomosti o ekonomickom raste. Osnova zahŕňa témy zamerané na podstatu a štruktúru národného hospodárstva, reprodukčný proces, riadenie národného hospodárstva. Žiaci sa učia porozumieť základným makroekonomickým ukazovateľom, inflácii a nezamestnanosti.. Oboznamujú sa aj s princípmi cestovného ruchu. Okruh zahŕňa učivo aj o základných podnikových činnostiach (hlavná činnosť, zásobovanie, investičná činnosť, personálna činnosť, odbytová činnosť – marketing, riadiaca činnosť – manažment) a učivo o majetku podniku a jeho hospodárení. Žiaci získajú základné vedomosti o právnej úprave pracovnoprávných vzťahov a podnikaní, najmä podnikaní živnostenského. Obsah vzdelávania učí žiakov porozumeniu organizácií práce na pracovisku. Žiaci získajú vedomosti o druhoch škôd a o možnostiach predchádzania škodám, o zodpovednosti zamestnanca a zodpovednosti zamestnávateľa. Predmet ekonomika je základným odborným predmetom v sústave odborných ekonomických predmetov. Osvojené učivo pomôže žiakovi porozumieť javom, ktoré</p>

	<p>sú podmienené hospodárskym procesom a činnosťami, ktoré prebiehajú v hospodárstve. Obsahuje ekonomické pojmy, kategórie, javy, procesy a vzťahy medzi nimi, ktorých zvládnutie je predpokladom štúdia všetkých ostatných odborných ekonomických predmetov, ktoré vytvárajú základ ekonomického myslenia žiakov. Pri tvorbe osnov sme prihliadali aj na proporcionalitu a primeranosť učiva podľa schopnosti žiakov. Predmet ekonomika je medzipredmetovo previazaný s týmito vyučovacími predmetmi: občianska náuka, etická/náboženská výchova, informatika, hospodárske výpočty, spoločenská komunikácia, technika administratívy, technológia a odborný výcvik. Učivo predmetu vychováva žiakov k efektívnemu a racionálnemu hospodáreniu v prospech podniku, k ekonomickej zodpovednosti za výsledky práce a podnikania. Vedomosti je potrebné stále aktualizovať v súlade so zmenami v legislatíve nášho štátu.</p>
Ciele predmetu	<p>Cieľom vyučovacieho predmetu ekonomika je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o ekonomických pojmoch, kategóriách, javoch a procesoch a vzťahoch medzi nimi. Formovať ekonomické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom odbornom vzdelávaní. Žiaci si osvoja základné poznatky nevyhnutné na pochopenie ekonomických javov a riešenie ekonomických úloh. Žiaci nadobudnú presvedčenie o užitočnosti teoretických poznatkov a praktických zručností, že ekonomika je predmet, ktorý je úzko spätý s reálnym životom.</p>
Výchovno – vzdelávacie stratégie	<p>V rámci štúdia daného predmetu žiak získa :</p> <ol style="list-style-type: none"> a) spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote b) spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku c) schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách
Stratégie vyučovania	<p>Metódy vyučovania informačnoreceptívna - výklad, reproduktívna - riadený rozhovor, heuristická – rozhovor, riešenie úloh, názorno-demonštračná metóda, praktické metódy - cvičenia, simulačná a dialogické metódy, ekonomické hry, multimediálne metódy, metódy upevňovania a prehlbovania vedomosti -ústne a písomné opakovanie, metódy preverovania a hodnotenia vedomosti - skúšanie, testy, písomné práce, klasifikačná metóda - známkovanie, slovné hodnotenie. Formy vyučovania: frontálna výučba, práca s odbornou literatúrou, dennou tlačou a internetom, práca s originálnymi tlačivami, práca s právnymi normami, individuálna práca, práca v skupinách, prezentácie na aktuálne témy.</p>
Učebné zdroje	<p>Učebnica: JAKUBEKOVÁ, M.: Ekonomika pre učebné odbory, Bratislava, Mladé letá, 2004 KÚRŇAVOVÁ, S.: Zbierka príkladov z ekonomiky, Bratislava, Mladé letá 2004 ORBÁNOVÁ, D.: Podniková ekonomika 1., 2., Bratislava, Mladé letá, 2012</p>

	NOVÁK, J.: Základy ekonómie a ekonomiky, Bratislava, Mladé letá, 2008 Internet Obchodný zákonník Živnostenský zákon Zákonník práce CD, DVD
Hodnotenie	Pri hodnotení vedomostí je priebežne využívané ústne a písomné skúšanie, ako aj skúšanie formou testov. Kritéria hodnotenia vychádzajú z platného klasifikačného poriadku a kritérií hodnotenia schválených PK OP.

Názov predmetu	Hospodárske výpočty
Časový rozsah výučby	3. ročník – 1 hodina týždenne, 30 vyučovacích hodín
Ročník	3. ročník
Kód a názov odboru	6444 H čašník servírka
Charakteristika predmetu	<p>Predmet hospodárske výpočty sa zaraďuje medzi odborné predmety praktického zamerania. Obsah učiva vychádza zo vzdelávacej oblasti „Technologické a technické vzdelávanie“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby. Na obsah výučby je vyčlenená 1 hodina a výučba je orientovaná do 3. ročníka.</p> <p>Obsah tohto predmetu rozvíja, rozširuje a prehľbuje učivo matematiky v hospodárskej oblasti, učivo ekonomiky, potravín a výživy, stolovania a technológie a je štruktúrovaný do tematických celkov.</p> <p>V treťom ročníku je obsah učiva tvorený vybranými časťami finančnej matematiky (mzdové výpočty), nadväzuje na učivo ekonomiky a štatistiky. Tematické celky úzko nadväzujú na odborné predmety - potraviny a výživa, stolovanie a technológia. Žiaci by sa mali naučiť používať správne výpočtové postupy pri riešení ekonomických úloh a úloh z odborných predmetov, osvojiť si základné návyky a metódy riešenia úloh, vedieť navrhnúť ďalšie postupy na základe vypočítaných výsledkov. Mali by pochopiť podstatu vypočítaných ukazovateľov, dokázať ich slovne, podľa potreby aj graficky interpretovať.</p> <p>Pri riešení úloh je potrebné vyžadovať od žiakov vyjadrovanie výsledkov v tvare pomenovaných čísiel, slovne interpretovať vypočítaný výsledok so zreteľom na jeho ekonomickú stránku.</p> <p>Pri vysvetľovaní jednotlivých výpočtových postupov sa nemožno obmedziť len na ich matematickú podstatu, ale zdôrazniť aj využitie konkrétneho výpočtového postupu v praxi. Je potrebné používať metódu názornosti a príklady na riešenie nevolíť abstraktne, ale vychádzať pri ich tvorbe z praxe. V tematických celkoch, v ktorých je potrebné učivo aktualizovať podľa aktuálneho stavu, treba využívať na aktualizáciu odbornú tlač a je potrebné zapojiť žiakov do získavania aktuálnych informácií.</p>

	<p>Predmet hospodárske výpočty je veľmi úzko previazaný s predmetom matematika vo všetkých jeho tematických celkoch, ďalej s predmetom ekonomika a informatika, potraviny a výživa, stolovanie a technológia.</p> <p>K významným prvkom patrí využitie počítačov a internetu, ktoré sa používajú pri riešení úloh a pri výklade učiva.</p> <p>Výučba bude prebiehať v bežnej triede a v počítačovej miestnosti.</p>
<p>Ciele predmetu</p>	<p>Cieľom vyučovacieho predmetu hospodárske výpočty je vypestovať základné schopnosti, vedomosti, zručnosti a návyky nevyhnutné pri riešení ekonomických úloh. Naučiť žiakov aplikovať matematiku v hospodárskej oblasti, naučiť ich aplikovať základné matematické postupy pri riešení praktických úloh, zvoliť odpovedajúce matematické postupy.</p> <p>Podmienkou získania týchto zručností je dobre si osvojiť správne výpočtové postupy a tiež naučiť sa pracovať s prostriedkami výpočtovej techniky, ktoré uľahčia, skvalitnia a urýchlia ich prácu.</p> <p>Úlohou tohto predmetu je nielen žiakov dobre naučiť počítať, ale aj vytvoriť základy na rozvíjanie logického a ekonomického myslenia.</p>
<p>Výchovno – vzdelávacie stratégie</p>	<p>Vo vyučovacom predmete hospodárske výpočty využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:</p> <p><u>a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia, - vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností, - popísať svoje ľudské práva, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby, - zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie. <p><u>b) Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - riešiť bežné matematické príklady a rôzne situácie, - identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje, - posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov, - overovať a interpretovať získané údaje, - pracovať so základnými informačno-komunikačnými technológiami. <p><u>c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - stanoviť priority cieľov, konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých, - prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje, - rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností, - určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich

	klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobějších súvislostiach.
Stratégie vyučovania	Metódy vyučovania: informačnéreceptívna - výklad, reproduktívna – riadený rozhovor, názorno-demonštračná metóda, praktické metódy – cvičenia, metódy upevňovania a prehľbovania učiva – ústne a písomné opakovanie, metóda preverovania a hodnotenia vedomostí – skúšanie, písomné práce, klasifikačná metóda – známkovanie, slovné hodnotenie Formy vyučovania: frontálna výučba, skupinová práca žiakov, individuálna práca žiakov, práca s knihou, odbornou literatúrou a internetom Projektové vyučovanie
Učebné zdroje	ĎURICOVÁ,O.- KELEMEN,D.: Hospodárske výpočty a štatistika pre 2.ročník OA,5.vydanie Bratislava: SPN, 2004 EICHLER,B.-RATKOVSKÝ,L.: Hospodárske výpočty pre 3.ročník SOU, učebný odbor kuchár - čašník, 1.vydanie Bratislava: SPN, 1984 Dataprojektor, PC, tabuľa, kalkulačka, internet
Hodnotenie	Ústne skúšanie: 1- krát za polrok Písomné skúšanie: 3 - 4 písomné preskúšania v rozsahu 15 – 20 minút za polrok Kritériá hodnotenia vychádzajú z platného klasifikačného poriadku a vypracovaných Kritérií hodnotenia pre PK odborných predmetov

Názov predmetu	Spoločenská komunikácia
Časový rozsah výučby	1. ročník - 1 hodina týždenne, spolu 32 hodín 2. ročník - 1 hodina týždenne, spolu 32 hodín
Ročník	1. -2. ročník
Kód a názov odboru	6444 H čašník servírka
Charakteristika predmetu	Cieľom vyučovacieho voliteľného predmetu je naučiť žiaka sebapoznaniu a sebaregulácie cez poznatky z oblasti poznania štruktúry osobnosti. Žiak úspešne komunikuje vo formálnych i neformálnych sociálnych skupinách, ovláda spoločenské vystupovanie, etiku, morálku. Vyučovaci predmet formuje osobnosť žiaka s dôrazom na morálne správanie, konanie, na správnu komunikáciu. Žiak získa vedomosti o spoločenskom vystupovaní a osvojí si základné návyky spoločenského správania a vystupovania v rôznych situáciách.
Ciele predmetu	Hlavným cieľom obsahu predmetu je rozvoj profesijných komunikatívnych kompetencií žiaka v oblasti spoločenskej, sociálnej. Pri rozvíjaní sociálnych komunikatívnych kompetencií sa uplatňujú psychologické aspekty komunikácie a spoločenskej etikety. V styku

	s hosťom, zákazníkom si osvojiť nenútené správanie, byť zdvorilý, slušný, taktný, skromný, čo je pre budúcich pracovníkov v oblasti gastronómie a cestovného ruchu nevyhnutné.
Výchovno – vzdelávacie stratégie	V rámci štúdia daného predmetu žiak získa : a) spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote b) spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku c) schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách
Stratégie vyučovania	Dôraz klásť na individuálnu i skupinovú prácu, na využívanie a osvojenie poznatkov, riadený rozhovor, problémové a emocionálne vyučovacie metódy, brainstorming, scénické vyučovanie
Učebné zdroje	OKRUHLICOVÁ, A., ZELINA, M. Základy psychológie pre stredné školy. Litera, 1994. Internet, zásady spoločenského správania
Hodnotenie	Hodnotenie individuálnych odpovedí, aktívnej práce na vyučovacej hodine, postup pri riešení nastolených problémov, referátov je numerické a slovné. Využívané sú metódy diagnostické a kontrolné (hodnotenie vedomostí, pracovných úloh).

Názov predmetu	Potraviny a výživy
Časový rozsah výučby	1. ročník - 1 hodina týždenne, spolu 32 vyučovacích hodín 2. ročník – 1,5 hodiny týždenne, spolu 48 vyučovacích hodín 3. ročník – 2 hodiny týždenne, spolu 60 vyučovacích hodín
Ročník	1. – 3.
Kód a názov odboru	6444 H čašník servírka
Charakteristika predmetu	Odborný predmet potraviny a výživa v učebnom odbore 6444 H čašník servírka je štruktúrovaný do 14 tematických celkov. 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, zásadách správnej výživy, fyziológii ľudského tela, ovocí, zelenine, zemiakov, strukovinách, obilninách, sladidlách, vajciach, mlieku a mliečnych výrobkoch, koreninách, tukoch, mäse a mäsových výrobkoch, 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 proporcionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov. 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 a hospodárnemu zaobchádzaniu s potravinami.

	<p>Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi odborný výcvik, technológia, stolovanie a chémia.</p> <p>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 výrobných procesov.</p> <p>Výučba bude prebiehať v bežnej triede a v odbornej učebni.</p>
Ciele predmetu	<p>Cieľom vyučovacieho predmetu potraviny a výživa je poskytnúť žiakom základné vedomosti o potravinách, ich akosti, zložení a skladovaní.</p> <p>Úlohou je oboznámiť žiakov s biologickou a energetickou hodnotou potravín a so zásadami racionálnej výživy, dodržiavanie hygieny pri práci s potravinami a nápojmi, propagovať správnu výživu a jej uplatnenie v životospráve. Dôraz treba venovať dôležitosti hospodárneho využitia potravín, vzťahu k osobnej hygiene a hygiene prostredia.</p>
Výchovno – vzdelávacie stratégie	<p>V rámci štúdia daného predmetu žiak získa :</p> <ol style="list-style-type: none"> spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách
Stratégie vyučovania	<p>Metódy vyučovania: Informačno - receptívna - výklad, reproduktívna – riadený rozhovor, riešenie úloh</p> <p>Formy vyučovania: frontálna výučba, individuálna práca žiakov, práca s knihou, odbornou literatúrou a internetom (infovek), skupinová práca žiakov, tvorba PP prezentácii</p>
Učebné zdroje	<p>SCHALLER, R. a kol.: Potraviny a nápoje 1. SPN Bratislava, 2004 SCHALLER, R. a kol.: Potraviny a nápoje 2. SPN Bratislava, 1987 JURGOVÁ, O. a kol.: Náuka o potravinách. SPN Bratislava, 1996 KAJABA, I. a kol.. Tabuľky zloženia a výživových hodnôt potravín. SPN Bratislava, 1985. ŠIMONČIČ, R. a kol.: Výživa. SPN Bratislava, 1983 BORSKÁ, R. a kol.: Atlas ľudského tela. Fortuna Print. Bratislava 1993</p> <p>Spätný projektor, fólie, PC, dataprojektor, videotechnika, videofilmy, CD, internet, USB kľúč, exkurzie, PP prezentácie</p>
Hodnotenie	<p>Ústne – 2 krát za polrok Písomné práce - 4 krát za polrok Ročníková práca – 2. ročník</p>

Názov predmetu	Technológia
Časový rozsah výučby	<ol style="list-style-type: none"> 1. ročník -1 hodina týždenne, spolu 32 vyučovacích hodín 2. ročník- 1 hodina týždenne, spolu 32 vyučovacích hodín 3. ročník – 1 hodina týždenne, spolu 30 vyučovacích hodín
Ročník	1. – 3.
Kód a názov odboru	6444 H čašník servírka
Charakteristika predmetu	<p>Obsah učiva vychádza zo vzdelávacej oblasti „Technologické a technické vzdelávanie“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby. Výučba je orientovaná do 1. až 3. ročníka. Do predmetu je zaradené učivo o bezpečnostných a hygienických predpisoch(HACCP), ktoré súvisia s opracovaním surovín a ich použitím pri príprave pokrmov. Žiaci sa oboznámia s výrobným strediskom a jeho vybavením, predbežnou úpravou potravín, s technologickými postupmi pri príprave polievok, omáčok , príloh, bezmäsitých jedál, múčnikov, jedál z mäsa a pokrmov studenej kuchyne. Osvoja si progresívne spôsoby pri príprave pokrmov. Nadobudnú prehľad vo svetovej gastronómii. Osvoja si zásady diétného stravovania a prípravu špecialít. Získajú základné zručnosti pri normovaní, zostavovaní žiadanky a tvorbe menu. Obsah učiva nadväzuje na vedomosti z iných odborných predmetov najmä potraviny a výživa, stolovanie a odborný výcvik . Komplexné vedomosti sú žiaci schopní využiť pri riešení konkrétnych úloh.</p>
Ciele predmetu	<p>Cieľom predmetu je sprostredkovať žiakom ucelený prehľad o hygienických a bezpečnostných predpisoch platných v praxi, zoznámiť žiakov s vybavením výrobného strediska, s činnosťami, ktoré súvisia s prácou kuchára, s modernými trendmi pri príprave pokrmov, naučiť žiakov pracovať s odbornou literatúrou, viesť ich k profesionálnej hrdosti, účelnej práci, hospodárnosti a samostatnosti v rozhodovaní, estetickému cíteniu a ekologickému správaniu. Naučiť žiakov technologické postupy pri príprave polievok, omáčok, príloh, bezmäsitých jedál, múčnikov, jedál z rôznych druhov mäsa a výrobkov</p>

	<p>studenej kuchyne. Sprostredkovať žiakom prehľad vo svetovej gastronómii. Oboznámiť ich so špeciálnymi pokrmami a progresívnymi spôsobmi v príprave jedál. Naučiť žiakov využiť získané vedomosti pri zostavovaní jedálneho lístku a menu.</p>
Výchovno – vzdelávacie stratégie	<p>V rámci štúdia daného predmetu žiak získa :</p> <p>a) spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</p> <p>b) spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku</p> <p>c) schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách</p>
Stratégie vyučovania	<p>Veľký dôraz klásť na individuálnu i skupinovú prácu, na využívanie dostupnej odbornej literatúry a využitie získaných poznatkov aj v ostatných odborných predmetoch .Témy sú rozoberané riadeným rozhovorom, skupinovú diskusiou. Prebrané učivo je prehľbované pomocou individuálneho a frontálneho opakovania.</p>
Učebné zdroje	<p>Verčimáková,Ľ a kol.: Technológia prípravy pokrmov 1 pre 1. ročník študijného odboru kuchár.SPN, Bratislava 2008</p> <p>Verčimáková,Ľ a kol.: Technológia prípravy pokrmov 2 pre 2. ročník študijného odboru kuchár.SPN, Bratislava 2009</p> <p>Verčimáková,Ľ a kol.: Technológia prípravy pokrmov 3 pre 3. ročník študijného odboru kuchár.SPN, Bratislava 2011</p> <p>Verčimáková,Ľ a kol.: Technológia prípravy pokrmov 4 pre 4. ročník študijného odboru kuchár.SPN, Bratislava 2013</p> <p>Matejka, M a kol.: Technológia pre 1. ročník SOU učebný odbor kuchár – čašník. SPN, Bratislava 2003</p> <p>Brhlík,E., Romaňuk,J.: Technológia pre 2. a 3. ročník SOU učebný odbor kuchár-čašník so zameraním kuchár, kuchár a čašník. SPN, Bratislava 1993</p> <p>Kendík,K.:Receptúry teplých pokrmov</p> <p>Kendík,K.:Receptúry pokrmov v reštauračnom stravovaní z medzinárodnej gastronómie. Práca,1997</p> <p>Odborné časopisy, internet</p>
Hodnotenie	<p>Hodnotenie jednotlivcov je numerické v kombinácii so slovným. Sú využívané metódy diagnostické a kontrolné (hodnotenie vedomostí,</p>

pracovních úloh, kontrola spájania zručností a vytváranie pracovných návykov.) Znalosti sú overované pomocou priebežných písomných testov ale aj ústneho skúšania, minimálne v rozsahu 4 známok, z ktorých je minimálne jedna z ústnej odpovede, ďalej vypracovaním domácich úloh ale aj metód aktívneho vyučovania ako doplnovačky ap.. Na konci klasifikačného obdobia sú vedomosti overované súhrnným testom.

Názov predmetu	Stolovanie
Časový rozsah výučby	<p>I. ročník 2 hodiny týždenne, spolu 64 vyučovacích hodín</p> <p>II. ročník 2 hodiny týždenne, spolu 64 vyučovacích hodín</p> <p>III. ročník 2 hodiny týždenne, spolu 60 vyučovacích hodín</p>
Ročník	I.-III. ročník
Kód a názov odboru	6444 H čašník, servírka
Charakteristika predmetu	<p>Obsah učiva vychádza z obsahového okruhu štátneho vzdelávacieho programu. Predmet je spojený s ďalšími odbornými predmetmi Technológia a Potraviny a výživa. V učive sú vysvetlené pojmy z oblasti stolovania a ovládania techniky obsluhy a služieb v stravovacích a ubytovacích zariadeniach. Kladie sa dôraz na dodržiavanie bezpečnosti práce a hygieny, ktorý je súčasťou dodržiavania bezpečnostných a hygienických predpisov. Podstatou je rozpoznanie bežného a špeciálneho inventáru a jeho používanie v praxi. Postupne dochádza k oboznamovaniu s technikou jednoduchej obsluhy, získavaniu poznatkov ako podávať raňajky, obedy a večere. Žiaci ovládajú pravidlá zložitej obsluhy, podávanie špeciálnych pokrmov v systéme zložitej obsluhy. Naučia sa používať špeciálny inventár na podávanie týchto pokrmov. Získajú teoretické vedomosti a praktické zručnosti pri vykonávaní vyššej formy zložitej obsluhy – flambovanie, tranširovanie. Žiaci sa naučia zostaviť jedálny a nápojový lístok, uplatňujú znalosti gastronomických pravidiel a znalosť racionálnej výživy. Dôraz sa kladie na organizáciu práce pri rôznych systémoch obsluhy a efektívneho využívania získaných vedomostí v praktickom živote. Žiaci sa oboznámia s jednotlivými pracovnými činnosťami v ubytovacích strediskách. V závere sa učivo zameria na management hotelu a ďalšie hotelové služby. Ďalšie témy sa venujú zásadám práce pri príprave miešaných nápojov, jednotlivým druhom nápojov a vhodným inventárom na miešané nápoje. Ďalej sa učivo zameriava na kaviarne, vinárne, pivárne, bary, na ich vybavenie, jedálne a nápojové lístky, systém obsluhy. Žiaci sa oboznamujú s rôznymi druhmi slávnostných hostín, ich charakteristikou, zostavovaním slávnostného menu pre rôzne príležitosti, prestieraním slávnostnej tabule pre rôzne príležitosti. Žiaci vypracovávajú protokol slávnostnej akcie. Pri výučbe je kladený dôraz na schopnosť viesť spolupracovníkov pri zabezpečení týchto akcií a plánovaní postupu činnosti pracovníkov odbytového strediska. Poznanky z predmetu sú prepojené s ďalšími odbornými predmetmi a odborným výcvikom</p>
Ciele predmetu	<p>Obsah učiva vychádza z obsahového okruhu štátneho vzdelávacieho programu. V učive sú vysvetlené pojmy z oblasti stolovania a ovládania techniky obsluhy a služieb v stravovacích a ubytovacích zariadeniach. Kladie sa dôraz na dodržiavanie bezpečnosti práce a hygieny, ktorý je súčasťou dodržiavania bezpečnostných a hygienických predpisov. Podstatou je rozpoznanie bežného a špeciálneho inventáru a jeho používanie v praxi. Postupne dochádza k oboznamovaniu s technikou jednoduchej obsluhy, získavaniu poznatkov ako podávať raňajky, obedy a večere. Žiaci ovládajú pravidlá zložitej obsluhy, podávanie špeciálnych pokrmov v systéme zložitej obsluhy. Naučia sa používať špeciálny inventár na podávanie týchto pokrmov.</p>

	<p>Získajú teoretické vedomosti a praktické zručnosti pri vykonávaní vyššej formy zložitej obsluhy – flambovanie, tranširovanie. Žiaci sa naučia zostaviť jedálny a nápojový lístok, uplatňujú znalosti gastronomických pravidiel a znalosť racionálnej výživy. Dôraz sa kladie na organizáciu práce pri rôznych systémoch obsluhy a efektívne využívanie získaných vedomostí v praktickom živote. Žiaci sa oboznámia s jednotlivými pracovnými činnosťami v ubytovacích strediskách. V závere sa učivo zameria na management hotelu a ďalšie hotelové služby. Ďalšie témy sa venujú zásadám práce pri príprave miešaných nápojov, jednotlivým druhom nápojov a vhodnému inventáru na miešané nápoje. Ďalej sa učivo zameria na jednotlivé druhy kaviarní, vinární a barov. Žiaci sa oboznamujú s rôznymi druhmi slávnostných hostín, ich charakteristikou, zostavovaním slávnostného menu a prestieraním slávnostnej tabule pre rôzne príležitosti. Žiaci vypracovávajú protokol slávnostnej akcie. Pri výučbe je kladený dôraz na schopnosť viesť spolupracovníkov pri zabezpečení týchto akcií a plánovaní postupu činnosti pracovníkov odbytového strediska. Poznatky z predmetu sú prepojené s ďalšími odbornými predmetmi a odborným výcvikom.</p>
Výchovno vzdelávacie stratégie	<p>V rámci štúdia daného predmetu žiak získa :</p> <ol style="list-style-type: none"> spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách
Stratégie vyučovania	<p>Počas vyučovania sa používa forma výkladu, riadeného rozhovoru, práce s učebnicou, používajú sa didaktické pomôcky – dataprojektor, video – inštruktážne filmy. Podľa možností v priebehu roka sa uskutočňujú exkurzie do prevádzok spoločného stravovania. V odbornej učebni sa uskutočňujú ukážky techniky obsluhy. Pri výučbe sa používajú prospekty, nákresy, odborné knihy a časopisy, z ktorých sa žiaci učia vyhľadávať informácie.</p>
Učebné zdroje	<p>Učebnice:</p> <p>Salač, Gustav., Šimková, Mária., Stolovanie I., II., SPN, 2004</p> <p>Salač, Gustav., Technika obsluhy a služieb I., II., SPN, 1990</p> <p>Záhorský, Michal., Záhorská, Terézia., Stolovanie I., II., III., IV., SPN, 1984</p> <p>Černý, Jiří., Srkala, Antonín., Moderní obsluha, Merkur, 1993</p>
Hodnotenie	<p>Základným cieľom hodnotenia je získať obraz o jednotlivých žiakoch, o ich učebných výsledkoch i osobných vlastnostiach a podľa toho voliť individuálny prístup k žiakom. Hodnotenie jednotlivcov je numerické v kombinácii so slovným. Sú využívané metódy diagnostické a kontrolné - hodnotenie vedomostí, pracovných úloh a vytváranie pracovných návykov. Znalosti sú overované pomocou ústneho skúšania a písomných testov. Minimálny počet známok je 4, z ktorých minimálne jedna je z ústnej odpovede. Hodnotí sa vypracovanie projektu „jedálny lístok“ a „slávnostný protokol“, ktorý bude zadaný vo forme dlhodobej domácej úlohy. V priebehu roka sú známku hodnotené samostatné práce týkajúce sa opakovania z predchádzajúcich ročníkov. Súčasťou hodnotení je i aktivita žiakov v hodinách.</p>

Názov predmetu	Odborný výcvik
Časový rozsah výučby	1.ročník – 18 hodín týždenne, spolu 594 hodín – 6 dní 2.ročník – 21 hodín týždenne, spolu 693 hodín – 6 dní 3. ročník – 21 hodín týždenne, spolu 630 hodín – 6 dní
Ročník	1. – 3. ročník
Kód a názov odboru	6444 H čašník, servírka
Charakteristika predmetu	<p>Obsah učiva vychádza zo vzdelávacej oblasti „ <i>Odborné vzdelávanie - Praktická príprava</i>“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby.</p> <p>V učebnom predmete Odborný výcvik majú žiaci získať trvalé odborné vedomosti zručnosti a návyky. Obsah predmetu bezprostredne nadväzuje na teoretické vedomosti. Cieľom vzdelávacej oblasti je poskytnúť žiakovi schopnosť vedieť aplikovať základné odborné vedomosti do praxe. Vzdelávacia oblasť rozvíja u žiakov odborné zručnosti potrebné pre pracovné činnosti vo výrobných, obchodných, odbytových strediskách a v strediskách služieb. Žiaci sa prakticky oboznamujú so základnými technickými a technologickými postupmi dôležitými pre vykonávanie zvoleného povolania.</p> <p>Žiaci sú pripravovaní samostatne vedieť manipulovať so surovinami a materiálom potrebným v odbytových prevádzkach. Tematické okruhy sú zvolené tak, aby umožnili žiakom prakticky používať zásady správnej výrobnéj a prevádzkovej praxe, zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.</p> <p>Žiaci si prakticky osvoja zásady komunikácie so zákazníkom, zásady prijímania objednávky, inkasovania a vyúčtovania.</p> <p>Základným cieľom vyučovacieho predmetu odborný výcvik je nadobudnúť a osvojiť si odborné zručnosti a návyky, ktoré sú charakteristické pre prácu v odbytovom stredisku. Úlohou je vypestovať v žiakoch pracovné návyky a návyky na dodržiavanie základov osobnej a pracovnej hygieny a hygienických zásad pri práci s potravinami v súlade s "HACCP" normou. Ďalej naučiť žiakov samostatne pracovať, organizovať prácu a ďalej rozvíjať a uplatňovať získane teoretické vedomosti v praxi. Dôraz sa kladie na šetrné zaobchádzanie zo zariadením a inventárom, hospodárne zaobchádzanie so surovinami, zvyšovanie produktivity práce a estetické cítenie. Ďalej na samostatnosť, presnosť, a precíznosť pri práci, na rozvoj schopností organizovať prácu rozvíjať a uplatňovať získané vedomosti v praxi.</p> <p>V 1. ročníku sa žiaci oboznámia so základnými ustanoveniami právnych noriem o BOZP, hygienou práce a hygienou potravín. Ťažiskom učiva je zvládnutie základov techniky obsluhy. Zároveň si osvojujú základné pravidlá spoločenského správania v styku s hosťom. V 2. ročníku si žiaci osvojujú a zdokonaľujú techniku jednoduchej obsluhy, učia sa základom zložitej obsluhy.</p>

	V 3. ročníku sú práce spojené s podávaním piva, prípravou a podávaním káv a vína, ďalej nácvik a zvládnutie techniky obsluhy pri uplatňovaní vyšších foriem zložitej obsluhy, práce v ubytovacích zariadeniach a prípravu miešaných nápojov.
Ciele predmetu	<p>Cieľom predmetu je naučiť žiakov prakticky uplatňovať vedomosti a zručnosti o základných pracovných činnostiach získaných na teoretickom vyučovaní</p> <p>Ovládať základné pravidlá techniky obsluhy a spoločenského správania sa.</p> <p>Poznať a vedieť v praxi používať pravidlá HACCP, ovládať pravidlá ochrany a bezpečnosti zdravia pri práci, pracovné návyky na dodržiavanie zásad osobnej a pracovnej hygieny pri práci s potravinami. Získavať a uplatňovať zručnosti pri obsluhu hostí podľa zásad jednoduchej, zložitej a slávnostnej obsluhy.</p> <p>Vedieť správnu techniku práce v barmanstve a baristike.</p>
Výchovno – vzdelávacie stratégie	Rozpoznať a formulovať problém, hľadať, navrhovať, rozpoznávať. Korigovať nesprávne riešenie problému. Aplikácia naučených zručností v praxi čašníka. Používať osvojené metódy. Riešiť problémy globálneho vzdelávania.
Stratégie vyučovania	Výklad, rozhovor, skupinová diskusia, praktické ukážky, fixácia - precvičovanie, praktické upevňovanie vedomostí.
Učebné zdroje	<p>Materiálno-technické zabezpečenie:</p> <p>- inventár na úseku obsluhy, jedálne a nápojové lístky</p> <p>Učebnice:</p> <p>SALÁČ,G., ŠIMEKOVÁ,M.: Stolovanie I.,SPN, Bratislava, 2004</p> <p>SCHALLER,R., FORRÓ,A., KRUŽLIAR,P.: Potraviny a výživa. SPN Bratislava, 2004</p> <p>doc.Ing.ŠLOSÁR,R.,Ing.BÚROVÁ,S.,Ing.FÁBOVÁ,L.,doc.Ing.LISÝ, J.:Ekonomika,SPN,Bratislava, 1997</p> <p>ZELENÁK,J.,ĎURICOVÁ,O.,KUZEMEN,D., SKLADANOVÁ, D.: Hospodárske písomnosti a účtovníctvo, SPN, Bratislava, 1997</p> <p>KRSKOVÁ,A., KRÁTKA,D.: Základy práva, SPN, Bratislava, 2006</p> <p>BRÁZDOVÁ, D.: Pravidlá spoločenského správania, IRIS 1992</p>
Hodnotenie	Ústne, písomné- podľa platného klasifikačného poriadku a podľa kritérií hodnotenia.

Názov predmetu	Praktické cvičenia
Časový rozsah výučby	1.ročník –2 hodina týždenne, spolu 64 hodín 2.ročník – 1 hodina týždenne, spolu 32 hodín
Ročník	1. – 3. ročník
Kód a názov odboru	6444 H čašník, servírka
Charakteristika predmetu	Obsah učiva vychádza zo vzdelávacej oblasti „

	<p><i>Odborné vzdelávanie -Praktická príprava“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby.</i></p> <p>V učebnom predmete Praktické cvičenia majú žiaci získať trvalé odborné vedomosti zručnosti a návyky. Obsah predmetu bezprostredne nadväzuje na teoretické vedomosti. Dôsledne uplatňuje medzipredmetové vzťahy s teoretickými odbornými predmetmi Odborný výcvik, Stolovanie, Potraviny a výživa, Ekonomika, Technológia, ale i ostatnými vyučovacími predmetmi.</p> <p>V 1. ročníku sa žiaci oboznámia so základnými ustanoveniami právnych noriem o BOZP, hygienou práce a hygienou potravín. Ťažiskom učiva je zvládnutie základov techniky obsluhy. Zároveň si osvojujú základné pravidlá spoločenského správania v styku s hosťom.</p> <p>V 2. ročníku si žiaci osvojujú a zdokonaľujú techniku jednoduchej obsluhy, učia sa základom zložitej obsluhy.</p> <p>V 3. ročníku sú práce spojené s podávaním piva, prípravou a podávaním káv a vína, ďalej nácvik a zvládnutie techniky obsluhy pri uplatňovaní vyšších foriem zložitej obsluhy, práce v ubytovacích zariadeniach a prípravu miešaných nápojov.</p>
Ciele predmetu	<p>Žiaci vedia použiť nadobudnuté teoretické vedomosti na odbornom výcviku. Pracujú v súlade s predpismi BOZP, osobnou hygienou a normami HCCP. Používajú správnu techniku obsluhy. Vedia v praxi aplikovať pravidlá spoločenského správania.</p>
Výchovno – vzdelávacie stratégie	<p>Rozpoznať a formulovať problém, hľadať, navrhovať, rozpoznávať. Korigovať nesprávne riešenie problému. Používať osvojené metódy.</p>
Stratégie vyučovania	<p>Výklad, rozhovor, skupinová diskusia, praktické ukážky, fixácia - precvičovanie, praktické upevňovanie vedomostí.</p>
Učebné zdroje	<p>Materiálno-technické zabezpečenie: - inventár na úseku obsluhy, jedálne a nápojové lístky</p> <p>Učebnice: SALAČ,G., ŠIMEKOVÁ,M.: Stolovanie I.,SPN, Bratislava, 2004 SCHALLER,R., FORRÓ,A., KRUŽLIAR,P.: Potraviny a výživa. SPN Bratislava, 2004 doc.Ing.ŠLOSÁR,R.,Ing.BÚROVÁ,S.,Ing.FÁBOVÁ,E.,doc.Ing.LISÝ, J.:Ekonomika,SPN,Bratislava, 1997 ZELENÁK,J.,ĎURICOVÁ,O.,KUZEMEN,D., SKLADANOVÁ, D.: Hospodárske písomnosti a účtovníctvo, SPN, Bratislava, 1997 KRSKOVÁ,A., KRÁTKA,D.: Základy práva, SPN, Bratislava, 2006 BRÁZDOVÁ, D.: Pravidlá spoločenského správania, IRIS 1992</p>
Hodnotenie	<p>Ústne, písomné- podľa platného klasifikačného poriadku a podľa kritérií hodnotenia schválených v PK.</p>

Prierezové témy

Multikultúrna výchova - výchovné pôsobenie zamerané na rozvoj akceptácie iných kultúr ako aj na rozvoj medzilidskej tolerancie, spoznávanie iných kultúr a pochopenie iných kultúr. Žiak získava informácie o histórii, zvykoch, tradíciách. Uplatňuje sa vo všetkých vyučovacích predmetoch.

Tvorba projektu a prezentačné zručnosti – každý žiak v priebehu školského roka v niektorých vyučovacích predmetoch spracuje v programe Powerpoint prezentáciu na určenú tému a samostatne ju odprezentuje pred triedou. Rozvíjame kompetencie tak, aby vedeli žiaci komunikovať, argumentovať, používať informácie a pracovať s nimi, riešiť problémy, poznať samých seba a svoje schopnosti, spolupracovať v skupine a prezentovať sa.

Tým žiaci rozvíjajú svoje osobné a sociálne spôsobilosti – prierezová téma **Osobný a sociálny rozvoj žiaka**. Uplatňuje sa vo všetkých vyučovacích predmetoch.

Mediálna výchova – žiaci využívajú pri práci rôzne médiá, naučia sa vytvoriť si vlastný názor na základe prijímaných informácií. Uplatňuje sa vo všetkých vyučovacích predmetoch.

Environmentálna výchova - rozvíjať spoluprácu pri ochrane a tvorbe ŽP a tvorbe na miestnej regionálnej a medzinárodnej úrovni. Pochopiť sociálne a kultúrne vplyvy, ktoré determinujú ľudské hodnoty a správanie. Diskusie o možnosti dopadu globálneho otepľovania na prírodu a človeka, znečistenie riek, oceánov a morí, cunami – ovplyvňovanie života v pobrežných oblastiach; odlesňovanie a zalesňovanie, dôsledky ľudskej aktivity na pôdu, rastlinstvo a živočíšstvo; svetové pralesy – pľúca Zeme. Uplatňuje sa vo všetkých vyučovacích predmetoch.

Ochrana života a zdravia – integruje postoje, vedomosti, zručnosti žiakov zamerané na ochranu života a zdravia v mimoriadnych situáciách, pri pobyte a pohybe v prírode, ktoré môžu vzniknúť vplyvom nepredvídaných skutočností ohrozujúcich človeka a jeho okolie.

7 Podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu

Pre vzdelávanie a výchovu v súlade s daným ŠVP je nevyhnutné vytvárať vhodné realizačné podmienky. Optimálne požiadavky/podmienky, podľa ktorých sa bude poskytovať tento školský vzdelávací program spoločného stravovania sú nasledovné:

7.1 Materiálno-technické a priestorové podmienky

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy na Levickej ulici 40, Nitra. Normatív vybavenosti odborných učební je v súlade s Normatívom základného vybavenia pracovísk praktického vyučovania pre dané odbory.

Budova školy

Telocvičňa

Školská jedáleň a kuchyňa

Školský dvor

Budova SPV Bolečkova 2 Nitra

Vyučovacie interiéry

- 11 klasických tried - učební pre teoretické vyučovanie
- 3 odborné učebne výpočtovej techniky
- 2 učebne pre jazykové vzdelávanie a vyučovanie predmetov delených na skupiny
- 4 učebne pre vyučovanie odborných predmetov
- telocvičňa, posilňovňa

Vyučovacie exteriéry

Školské ihrisko

Učebne odborného výcviku – Bolečkova 3, Nitra

- viacúčelová miestnosť
- 1 odborná cvičná trieda
- cvičná kuchyňa
- 2 sklady pre inventár a zariadenia odborného výcviku

Praktické vyučovanie sa vykonáva:

- v dielni,
- na pracovisku zamestnávateľa,
- na pracovisku praktického vyučovania.

7.2 Personálne podmienky

- Požiadavky na manažment školy sú v súlade s požiadavkami odbornej a pedagogickej spôsobilosti a s kvalifikačnými predpokladmi na plnenie riadiacich úloh.
- Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.
- Odborná spôsobilosť nepedagogických zamestnancov, ktorí sa podieľajú na realizácii školského vzdelávacieho programu je v súlade s platnými predpismi. Práva a povinnosti nepedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich činnosti v rámci platných predpisov.
- Plnenie požiadaviek poradenskej činnosti sa riadi platnými predpismi. Výhovný poradca je pedagogický zamestnanec, ktorého poslaním je poskytovanie odbornej psychologickú a pedagogickej starostlivosti žiakom, rodičom a pedagogickým zamestnancom školy. Prácu výhovného poradcu usmerňujú metodické, pedagogické a psychologické centrá. Práca výhovného poradcu a dodržiavanie všeobecne záväzných platných predpisov v oblasti výhovného poradenstva podlieha kontrolnej činnosti zo strany zriaďovateľa strednej školy. Ďalšie práva a povinnosti výhovných poradcov vymedzujú vnútorné predpisy školy.
- Plnenie požiadaviek činnosti koordinátorov protidrogovej prevencie sa riadi platnými predpismi. Koordinátor je pedagogický zamestnanec, ktorého poslaním je poskytovanie pomoci a zabezpečenie činnosti podľa plánu práce v rámci prevencie ako i riešenie rôznych situácií. Podrobne je rozpracovaný v školskom poriadku (viď príloha).
- Plnenie požiadaviek činnosti školského psychológa sa riadi platnými predpismi.

7.3 Organizačné podmienky

- Plnenie stanovenej miery vyučovacej a výchovnej povinnosti vyplýva z platnej legislatívy a rámcového učebného plánu štátneho vzdelávacieho programu. Stanovené vzdelávacie oblasti a ich minimálne počty hodín boli v tomto programe dodržané a sú preukázateľné. Vzdelávanie a príprava žiakov je organizovaná ako trojročné štúdium – UO, rozšírené o počty hodín praktického vyučovania.
- V UO môžu žiaci využiť aj štúdium formou individuálneho učebného plánu.
- Teoretické a praktické vzdelávanie a príprava sú rozdelené do dvojtyždňového cyklu, pričom 6 dní je odborná príprava a 4 dni teoretické vyučovanie. Organizácia školského roka sa riadi podľa pedagogicko-organizačných pokynov v danom školskom roku.
- Plnenie školskej legislatívy vzhľadom na organizáciu a priebeh školského vzdelávacieho programu vo väzbe na teoretické vyučovanie a odborný výcvik je v súlade. Výchovno - vzdelávací proces sa riadi platnou legislatívou.
- Odborný výcvik sa vyučuje v rozsahu stanovenom v učebnom pláne. Výučba prebieha pod vedením MOV, inštruktorov. Všetky pracoviská majú základné štandardné vybavenie. Odborný výcvik nadväzuje na teoretické vyučovanie.
- Školský poriadok zabezpečuje jednotnosť v celom výchovno-vzdelávacom procese. Školský poriadok je doplnený internými smernicami, s ktorými sú oboznámení žiaci na triednických hodinách a rodičia na schôdzkach RZ.
- Pracovníci sa riadia Organizačným poriadkom školy a Pracovným poriadkom školy.

- Spolupráca s rodičmi sa realizuje predovšetkým prostredníctvom triednych učiteľov, výchovných poradcov, manažmentu školy a jednotlivých vyučujúcich všeobecno-vzdelávacích a odborných predmetov, osobnou komunikáciou s rodičmi, prípadne zákonnými zástupcami rodičov. Sú to pravidelné, plánované zasadnutia Rodičovskej rady a zasadnutia Rady školy, v ktorých sú zastúpení rodičia a sociálni partneri. Obsahom týchto zasadnutí sú informácie o plánoch a dosiahnutých výsledkoch školy, riešenie problémových výchovných situácií, organizovanie spoločenských, vzdelávacích, kultúrnych a športových akcií organizovaných školou.
- Žiaci prezentujú výsledky svojej práce verejnosti na výstavách a prezentáciách na miestnej, regionálnej, národnej i medzinárodnej úrovni.

7.4 Podmienky bezpečnosti, ochrany zdravia a hygieny práce

Podmienky bezpečnosti, ochrany zdravia a hygieny práce sú dodržiavané v zmysle platných predpisov a na základe odporúčania POP pre príslušný školský rok.

Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sa rozumie:

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

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

Škola má spracovanú metodickú osnovu vstupného školenia bezpečnosti práce, dodržiavania osobnej hygieny a protipožiarnej ochrany pre žiakov a učiteľov. Žiaci sú s predpismi podrobne oboznámení a poučení vždy na úvodných hodinách jednotlivých predmetov.

Škola má zmluvu s odbornou pracovníčkou s platným certifikátom Ing. Evou Cí bikovou, ktorá robí pravidelné mesačné prehliadky technického zariadenia školy a kontrolu protipožiarnej ochrany. Úzko spolupracuje s hospodárkou školy, ktorá zistené nedostatky následne odstraňuje.

Žiaci počas štúdia na našej škole absolvujú predpísané účelové kurzy – kurz pohybových aktivít v prírode, kurz na ochranu života a zdravia a účelové cvičenie – ochrana života a zdravia. Škola má pracovníka, ktorý je zodpovedný za pripravenosť zamestnancov a žiakov

školy zvládnuť mimoriadne udalosti a to organizovaním cvičných poplachov. V rámci nich si škola overuje schopnosť správne a rýchlo zvládnuť evakuáciu školy. Zamestnanci školy sú pravidelne školení aj o protipožiarnej ochrane.

Činnosti vedúce k výchove a vzdelávaniu musia byť organizované tak, aby predchádzali zdravotným rizikám uplatňovaním takých foriem výučby, ktoré podporujú a rozvíjajú telesné a duševné zdravie a kompenzujú nepriaznivé účinky učebných a režimových záťaží a tiež dodržiavaním hygieny vyučovania /dĺžka prestávok, obedňajšia prestávka ap./. Dôležitým prvkom je aj vhodný stravovací a pitný režim.

8 Podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami

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

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

Štúdium učebnom odbore 6444 H čašník servírka vzhľadom k svojim špecifikám nemôže byť poskytnuté pre žiakov s mentálnym, zmyslovým a telesným postihnutím, ako aj žiakov s autistickým syndrómom, s poruchami psychického a sociálneho vývinu. Vo všeobecnosti môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Žiaci nesmú trpieť predovšetkým:

- prognosticky závažným ochorením obmedzujúcim funkcie horných končatín (porucha hrubej a jemnej motoriky),
- prognosticky závažným ochorením funkcie nosného a pohybového systému (ochorenia chrčtice, ploché nohy, vybočenie kolien, stav po kongenitálnej luxácii bedier),
- prognosticky závažným ochorením dýchacích ciest, srdcovými a cievnyimi ochoreniami (varixy),
- prognosticky závažným ochorením kože horných končatín,
- prognosticky závažnými a nekompensovanými formami epilepsie a epileptických syndrémov a kolapsových stavov vzhľadom k predpokladanej obslužnej práci a práci v rizikovitom prostredí (horúce predmety, práca s elektrickými prístrojmi a nožmi)
- psychickými chorobami (alkoholizmus, toxikománia, nervové choroby)
- prognosticky závažnými ochoreniami oka, a sluchu,
- endokrinnými ochoreniami a imúnodeficitnými stavmi, alergiami na potraviny
- chronickými chorobami pečene.

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

Telesné postihnutie Pre odbor čašník servírka sa vyžaduje dobrý zdravotný stav uchádzačov s nenarušenou pohyblivosťou, pre výkon niektorých povolání v spoločnom stravovaní 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 Učebné odbory 64 nie sú vhodné 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 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).

Integrácia a vzdelávanie nadaných žiakov

Škola vytvára v súlade so svojim profilom aj podmienky pre rozvoj nadaných žiakov. Výchova a vzdelávanie mimoriadne nadaných žiakov patrí vo všeobecnosti za veľmi efektívne, žiaduce, a to tak zo spoločenského, individuálneho ľudského hľadiska, ako aj z hľadiska ekonomického, návratnosti investovaného času a finančných prostriedkov. Osobitne aj v našich odboroch je žiaduce podchytiť nadaných žiakov a systematicky s nimi pracovať. Pritom nemusí ísť len o podporu mimoriadne intelektovo nadaných žiakov, ale aj žiakov nadaných manuálne, prakticky, ktorí vynikajú svojimi vedomosťami, zručnosťami, záujmom, kreativitou, výsledkami práce a zaslúžia si výnimočnú pedagogicko-psychologickú starostlivosť pri rozvíjaní svojho špecifického nadania. Pre mimoriadne nadaných žiakov sme pripravili tieto úpravy:

- žiaci budú integrovaní do bežných tried
- v prípade mimoriadnych podmienok a situácii pripravíme individuálne učebné plány a vzdelávací program, ktorý by im eventuálne umožnil ukončiť štúdium aj v skrátanom čase ako je daný týmto vzdelávacím programom,
- umožní sa im štúdium väčšieho počtu voliteľných predmetov, ako aj ďalších cudzích jazykov,
- umožní sa im navštevovať aj špecializované odborné pracoviská
- škola môže do tohto odboru štúdia prijať aj žiaka, ktorý úspešne ukončil základnú školu aj v nižšom ako 9. ročníku. Pre týchto žiakov bude vypracovaný individuálny plán vzdelávania a prípravy
- pre výnimočne športovo nadaných žiakov sa vypracuje individuálny plán štúdia s vymedzením konzultačných hodín,
- vo výučbe týchto žiakov budeme využívať nadštandardné vyučovacie metódy a postupy, budú zapájaní do problémového a projektového vyučovania, umožní sa im práca na vlastných projektoch, vo výnimočných prípadoch môže byť poskytnuté štúdium formou on-line,
- v individuálnych plánoch sa môžu zaviesť aj špeciálne predmety štúdia, prípadne kombinácia viacerých obsahov predmetov,
- škola môže umožniť žiakom aj aktívnu spoluprácu s vysokou/vysokými školami. Pre týchto žiakov bude s týmito vzdelávacími inštitúciami intenzívne spolupracovať

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

9 Záverečné skúšky

ZS v učebných odboroch 6444 H čašník servírka duálne vzdelávanie sa skladajú z :

- písomnej časti
- praktickej časti
- ústnej časti.

ZS pozostáva z komplexných tém. Podrobnosti o ZS sú upravené platnými predpismi MŠ SR.

V písomnej, praktickej a ústnej časti ZS sa overujú vedomosti žiaka vo vyžrebovanej téme.

Cieľom písomnej časti ZS je overiť úroveň teoretických vedomostí z odborných predmetov (technológia, stolovanie, potraviny a výživa) vychádzajúcich z cieľových požiadaviek štátneho vzdelávacieho programu. Písomnú časť absolvujú žiaci formou testu v rozsahu 30 otázok v časovom limite 45 minút. Písomný test sa hodnotí na základe kľúča správnych odpovedí podľa platnej 10% stupnice hodnotenia, schválenej predmetovou komisiou odborných predmetov.

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. Praktickú časť konajú žiaci na kmeňovom a zmluvných pracoviskách ODV.

Cieľom ústnej časti ZS je overiť úroveň teoretických vedomostí a poznatkov. Témy na teoretickú ústnu časť pripravuje predmetová komisia odborných predmetov tak, aby boli komplexné a aby žiaci preukázali vedomosti z profilového predmetu a iného odborného predmetu. Témy schvaľuje riaditeľ školy a k ich obsahu sa vyjadruje Obchodná a priemyselná komora, ktorá môže na ZS delegovať svojich zástupcov.

10 Štúdium podľa individuálneho učebného plánu

V súlade so Zákonom č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov (ďalej len „školský zákon“), v zmysle § 23 písmena f, § 26 a § 57 o komisionálnej skúške určujem podmienky štúdia formou individuálneho učebného plánu (ďalej len IUP) v Strednej odbornej škole gastronómie a cestovného ruchu takto:

Článok 1

Podmienky povolenia štúdia podľa IUP

1. Podľa § 26 Školského zákona:

1. Vzdelávanie podľa individuálneho učebného plánu môže na žiadosť zákonného zástupcu žiaka alebo na základe žiadosti plnoletého žiaka povoliť riaditeľ školy.
2. Vzdelávanie podľa individuálneho učebného plánu môže riaditeľ školy povoliť žiakovi s nadaním (športovým alebo umeleckým) alebo podľa závažných dôvodov, najmä tehotenstva a materstva. Individuálny učebný plán môže riaditeľ školy povoliť aj iným žiakom, ktorí majú závažné dôvody (zdravotné, rodinné, sú živiťom rodiny, sú sociálne odkázaní sami na seba, paralelne študujú na vysokej škole, na základe návrhu triedneho učiteľa a i.).
3. V prípade záujmu žiaka študovať podľa IUP v končiacom ročníku štúdia, žiak musí zvážiť náročnosť takejto formy štúdia a dodržať všetky termíny, ktoré sa vzťahujú na vykonanie jednotlivých častí maturitnej a záverečnej skúšky. Schválenie IUP žiaka nie je dôvodom na zmenu termínu ktorejkoľvek časti maturitnej a záverečnej skúšky žiakovi.

Článok 2

Žiadosť o individuálny učebný plán

V písomnej žiadosti o povolenie individuálneho učebného plánu žiadateľ uvedie:

- meno, priezvisko a bydlisko žiaka
- dôvod žiadosti o IUP
- obdobie, v ktorom žiada o IUP
- potvrdenie športového klubu o aktívnej činnosti, s harmonogramom tréningov, sústredení a súťaží, pracovnú zmluvu o TPP, dohodu o vykonaní práce a p.,

v prípade zdravotných problémov vyjadrenie odborného alebo ošetrojúceho lekára, lekárskeho konzília o dôvodoch a potrebe žiaka študovať podľa IUP

Článok 3

Podmienky a organizácia vzdelávania podľa IUP

1. Súčasne s povolením vzdelávania podľa IUP dohodne riaditeľ školy so zákonným zástupcom žiaka alebo s plnoletým žiakom podmienky a organizáciu vzdelávania podľa IUP, ktoré musia byť v súlade so schváleným školským vzdelávacím programom a sú záväzné pre obe strany. Oboznámenie sa s podmienkami a organizáciou vzdelávania potvrdí žiak a v prípade neplnoletého žiaka aj zákonný zástupca svojím podpisom.
2. Žiak študujúci podľa IUP je povinný zúčastniť sa minimálne dvoch vopred dohodnutých konzultácií (najmenej 3 dni vopred) za polrok z každého vyučovacieho predmetu. Termín konzultácie si dohodne s vyučujúcim daného predmetu alebo v spolupráci s triednym učiteľom. Konzultácie sa konajú po vyučovaní alebo počas konzultačných hodín vyučujúceho tak, aby nenarušili výchovno-vzdelávací proces v škole.
3. Prvá konzultácia má informatívny charakter pre žiaka (s vyučujúcim si dohodne obsah učiva a požiadavky ku klasifikácii daného vyučovacieho predmetu). Na druhú, príp. ďalšie konzultácie môže žiak prísť pripravený s konkrétnymi otázkami, problémami a požiadavkami, príp. vypracovanými zadanými úlohami. Každé bezdôvodné meškanie na konzultáciu (viac ako 10 minút) ako aj nepripravenosť žiaka môže mať za následok zrušenie konzultácie. Osobnú konzultáciu možno nahradiť komunikáciou e-mailom, ak sa žiak dohodne s vyučujúcim. Konzultácie je možné vykonať aj dištančnou formou.
4. Žiak študujúci podľa IUP nemá povinnosť dochádzky na vyučovanie do školy. Môže sa zúčastňovať vyučovania po dohode s vyučujúcim podľa svojich možností a potrieb tak, aby zvládol učivo z jednotlivých vyučovacích predmetov. Ak žiak na vyučovacej hodine, resp. konzultácii preukáže svoje vedomosti z daného predmetu, môže ho vyučujúci ohodnotiť známku, avšak musí byť hodnotený z učiva za celé klasifikačné obdobie. Skúšanie a hodnotenie je možné vykonať aj dištančnou formou.

5. Žiak študujúci podľa IUP môže byť riadne klasifikovaný na konci klasifikačného obdobia (1. polrok, 2. polrok), ak splní všetky konkrétne požiadavky a preukáže vedomosti z jednotlivých vyučovacích predmetov. V opačnom prípade sa žiak klasifikuje za každý polrok na základe výsledkov komisionálnych skúšok.
6. Žiak študujúci podľa IUP musí absolvovať odborný výcvik, resp. odbornú prax. Môže sa zúčastňovať odborného výcviku alebo odbornej praxe na pracovisku, ktoré určí hlavná MOV, resp. zástupkyňa RŠ, kde odpracuje stanovený počet hodín. Pravidelná dohodnutá dochádzka na pracovisko, odpracovanie stanoveného počtu hodín, preukázanie potrebných zručností a dostatočný počet priebežných známok sú podmienkami klasifikácie žiaka z odborného výcviku, resp. odbornej praxe v riadnom období. V opačnom prípade musí žiak absolvovať komisionálnu skúšku z odborného výcviku, resp. odbornej praxe.
Ak žiak pracuje v odbore, stačí priniesť potvrdenie o odpracovanom stanovenom počte hodín. V tomto prípade sa žiak klasifikuje na základe výsledku komisionálnej skúšky.
7. Pre žiaka študujúceho podľa IUP je platný Školský vzdelávací program schválený pre daný školský rok. Koordinátorom štúdia je triedny učiteľ. Dochádzka žiaka sa neeviduje v triednej knihe. Do priemeru vymeškaných hodín ku klasifikačnému obdobiu sa jeho neprítomnosť nezapočítava.
8. Triedny učiteľ zapíše do katalógového listu žiaka: „Žiak študuje podľa individuálneho učebného plánu na základe Rozhodnutia riaditeľa školy číslo“.
9. Na vysvedčení v časti „doložka“ triedny učiteľ uvedie: Žiak študoval podľa individuálneho učebného plánu na základe Rozhodnutia riaditeľa školy číslo ...“.
10. Hodnotenie a klasifikácia žiaka sa uskutočňuje v súlade s Metodickým pokynom č. 21/2011 na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl vydaného MŠVVaŠ SR.

Článok 4

Komisionálna skúška

1. V prípade, že žiak nie je hodnotený za príslušné klasifikačné obdobie (článok 3 bod 4), sa žiak klasifikuje na základe výsledkov komisionálnej skúšky podľa § 23 a 26 Školského zákona.

2. Komisia pre komisionálne skúšky má najmenej troch členov. Komisia sa skladá z predsedu, ktorým je spravidla riaditeľ školy alebo ním poverený učiteľ, skúšajúceho učiteľa, ktorým je spravidla učiteľ vyučujúci žiaka príslušný predmet a prísediaceho, ktorý spĺňa kvalifikačné predpoklady pre príslušný alebo príbuzný vyučovací predmet.
3. Výsledok komisionálnej skúšky vyhlási predseda komisie verejne v deň konania skúšky. Výsledok každej komisionálnej skúšky je pre klasifikáciu žiaka konečný.
4. O možnosti vykonať komisionálnu skúšku rozhoduje riaditeľ školy. Termín komisionálnej skúšky za prvý polrok je zvyčajne počas prvého polroka stanovený najneskôr do 30. marca, termín komisionálnej skúšky za druhý polrok je zvyčajne počas druhého polroka stanovený najneskôr do 30. augusta daného školského roku.
5. Žiak, ktorý bez závažných dôvodov nepríde na komisionálnu skúšku sa klasifikuje z vyučovacieho predmetu, z ktorého mal konať komisionálnu skúšku stupňom prospechu nedostatočný.
6. Každé bezdôvodné meškanie na komisionálnu skúšku (viac ako 10 min.) sa považuje za neúčast' na komisionálnej skúške a pri klasifikácii sa postupuje ako v predchádzajúcom bode.
7. Plnoletý žiak alebo zákonný zástupca žiaka musí najneskôr 30 minút pred začiatkom skúšky oznámiť, že sa jej žiak z odôvodnených príčin nezúčastní a najneskôr do 24 hodín doložiť písomné potvrdenie o týchto príčinách, pričom potvrdenie od plnoletého žiaka alebo zákonného zástupcu žiaka sa neuznáva.

Článok 5

Zrušenie rozhodnutia

1. V prípade, že žiak nespĺní podmienky štúdia podľa IUP, riaditeľka školy na podnet triedneho učiteľa vydá rozhodnutie o zrušení štúdia o IUP. Zrušenie štúdia podľa IUP je prerokované na pedagogickej rade.

11 Záver

ŠkVP je základným dokumentom školy.

ŠkVP je vypracovaný podľa vzoru ŠVP. Názov ŠkVP charakterizuje učebný odbor, ktorý SOŠ gastronómie a cestovného ruchu Levická 40 Nitra zabezpečuje teoretické a praktické vyučovanie. Obsahová náplň je zameraná iba na výchovno-vyučovacie procesy, ktoré súvisia s prípravou žiakov. Prierezové témy nie sú vypracované samostatne, nakoľko sú zapracované v učebných osnovách v jednotlivých predmetoch, a následne sú premietnuté do časovo-tematických plánov.

Ďalšie potrebné dokumenty, ktoré úzko súvisia s výchovno-vyučovacím procesom sú vypracované osobitne. Patria sem:

- Školský poriadok, vrátane príloh,
- Plán práce PK, MZ – systém hodnotenia jednotlivých predmetov,
- Smernica pre kontrolnú a hospitačnú činnosť,
- Plán kontinuálneho vzdelávania,
- Prevádzkový poriadok školy a telocvične,
- Prevádzkový poriadok školskej jedálne,
- Organizačný poriadok,
- Prevádzkový poriadok SPV,
- Smernica o prijímaní a vybavovaní podnetov o protispoločenskej činnosti,
- Knižničný a výpožičný poriadok,
- Smernica na prácu so žiakmi so ŠVVP,
- Smernica IUP.

Revidovanie ŠkVP sa vykonáva podľa potreby, ako i podľa platnej legislatívy, ktorá určuje zmeny.

