


| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | <p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | | Strana : | 1 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

ČAŠNÍK, SERVÍRKA


64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II

6444 H čašník, servírka - SDV

stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C


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

| | Vypracovali: | Kontroloval: | Schválil: |
|-----------------------------|--|------------------------|----------------------|
| Meno a priezvisko | Katarína Kováčová Mgr. Jarmila Berry Katarína Százvaiová, MSc. | Gabriel Štepan | Ing. Silvia Sakáčová |
| Funkcia | Majsterka OV Učiteľka VVP Učiteľka OP | predseda Rady školy | riaditeľka |
| Organizačná jednotka | úsek TV úsek TV úsek PV | úsek EPU | vedenie školy |
| Dátum | 12.08.2020 | 19.08.2020 | 24.08.2020 |
| Podpis | | | |


| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 2 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

OBSAH

| | |
|---|-----|
| 1. Účel..... | 4 |
| 2. Pokyny pre používanie organizačnej smernice | 4 |
| 3. Úvodné identifikačné údaje..... | 4 |
| 4. Ciele výchovy a vzdelávania..... | 7 |
| 5. Osobitosti a podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami | 8 |
| 6. Vlastné zameranie školy | 11 |
| 6.1 Charakteristika školy..... | 13 |
| 6.2 Plánované aktivity školy..... | 14 |
| 6.3 Charakteristika pedagogického zboru | 17 |
| 6.4 Požiadavky na kontinuálne vzdelávanie pedagogických zamestnancov..... | 17 |
| 6.5 Vnútorný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy | 18 |
| 6.6 Dlhodobé projekty..... | 19 |
| 6.7 Medzinárodná spolupráca | 20 |
| 6.8 Spolupráca so sociálnymi partnermi | 21 |
| 7. Charakteristika školského vzdelávacieho programu | 23 |
| 7.1 Základné údaje | 23 |
| 7.2 Popis vzdelávacieho programu | 24 |
| 7.3 Zdravotné požiadavky na uchádzača | 25 |
| 7.4 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci | 26 |
| 8. Profil absolventa..... | 27 |
| 8.1 Celková charakteristika absolventa..... | 27 |
| 8.2 Kľúčové kompetencie | 27 |
| 8.3 Odborné kompetencie | 29 |
| 9. Rámcový učebný plán učebného odboru 6444 H čašník, servírka - SDV..... | 31 |
| 10. Učebné osnovy všetky predmetov..... | 38 |
| 10.1 Učebné osnovy všeobecno-vzdelávacích predmetov..... | 38 |
| 10. 1. 1 Slovenský jazyk a slovenská literatúra | 38 |
| 10. 1. 2 Jazyk maďarský a literatúra..... | 48 |
| 10. 1. 3 Anglický jazyk..... | 57 |
| 10. 1. 4 Ruský jazyk | 68 |
| 10. 1. 5 Občianska náuka | 83 |
| 10. 1. 6 Etická výchova | 89 |
| 10. 1. 7 Chémia | 93 |
| 10. 1. 8 Matematika | 101 |
| 10. 1. 9 Informatika | 106 |
| 10. 1. 10 Biológia | 110 |
| 10. 1. 11 Telesná a športová výchova..... | 114 |
| 10.2. Učebné osnovy odborných predmetov | 121 |
| 10.2.1 Ekonomika | 121 |
| 10.2.2 Hospodárske výpočty..... | 126 |

| | | | |
|---|----------------------|---|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Platné od: |
| | Strana : | | 3 z 164 |
| | OS – ČAŠ/ 2019 | | Výtlačok č.: |

| | |
|--|-----|
| 10.2.3 Spoločenská komunikácia | 129 |
| 10.2.4. Potraviny a výživa | 133 |
| 10.2.5 Technológia | 140 |
| 10.2.6 Stolovanie | 145 |
| 9. 2. 7 Odborný výcvik | 150 |
| 11. Materiálno-technické a priestorové podmienky na realizáciu ŠkVP..... | 156 |
| 11.1 Materiálne podmienky | 156 |
| 11.2 Personálne podmienky | 157 |
| 11.3 Organizačné podmienky | 158 |
| 12.1 Pravidlá hodnotenia žiakov..... | 161 |
| 13. Organizácia výchovy a vzdelávania v externej forme štúdia | 163 |
| 14. Súvisiaca dokumentácia..... | 164 |
| 15. Zmenové konanie | 164 |
| 16. Rozdeľovník | 164 |

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|---------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 4 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |

1. ÚČEL

Vedenie organizácie touto organizačnou smernicou stanovuje oprávnenia, zodpovednosti a postupy vo výchovno-vzdelávacom procese v učebnom odbore 6444 H čašník, servírka.

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

2. POKYNY PRE POUŽÍVANIE ORGANIZAČNEJ SMERNICE

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

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

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


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

Oboznámenie s organizačnou smernicou:

| Dátum | Meno a priezvisko | Funkcia | Podpis |
|------------|--|---------|--------|
| 25.08.2020 | Všetci zamestnanci boli oboznámení dňa | | |
| | | | |
| | | | |

3. ÚVODNÉ IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

| | |
|------------------------------------|---|
| Názov a adresa školy | Stredná odborná škola agrotechnických a gastronomických služieb – Agrártechnikai és Gasztronómiai Szolgáltatási szakközépiskola J. Majlátha 2, 076 51 Pribeník |
| Názov ŠkVP | Čašník, servírka |
| Kód a názov ŠVP | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II |
| Kód a názov učebného odboru | 6444 H čašník, servírka- SDV |
| Stupeň vzdelania | stredné odborné vzdelanie - ISCED 3C Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 7. februára 2013 |

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|---------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 5 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |

| | |
|------------------------------|---|
| | pod číslom 2013-762/1889:23-925 s účinnosťou od 1. septembra 2013 začínajúc prvým ročníkom. |
| Dĺžka štúdia | 3 roky |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | maďarský |
| Druh školy | štátna |
| Dátum schválenia ŠkVP | 22.8.2020 |
| Miesto vydania | SOŠ J. Majlátha 2, 076 51 Pribeník |
| Platnosť ŠkVP | 01. september 2019 začínajúc prvým ročníkom |

Kontakty pre komunikáciu so školou:


| Titul, meno, priezvisko | Pracovná pozícia | Telefón | e-mail |
|-------------------------------|---|----------------------------------|--|
| Ing. Silvia Sakáčová | riaditeľka | 056/ 6285020 +421 907 924 635 | sosags-pribenik@sosags.sk silvia.sakacova@sosags.sk |
| PhDr. Monika Bálintová | zástupkyňa riaditeľky pre teoretické vyučovanie | 056/ 6285020 | sosags-pribenik@sosags.sk |
| Ing. Juraj Košara | zástupca riaditeľky pre praktické vyučovanie | 056/ 6285020 | sosags-pribenik@sosags.sk |
| Mgr. Monika Szűcssová | zástupkyňa pre technicko ekonomickú činnosť | 056/ 6285020 | sosags-pribenik@sosags.sk |
| Ing. Alica Varkondová | výchovný a kariérny poradca | 056/ 6285020 | sosags-pribenik@sosags.sk |
| Milota Šantová | vedúca Školskej jedálne | 056/ 6285020 | sosags-pribenik@sosags.sk |
| Gabriel Štěpan | predseda Rady školy | 056 / 6285020 | sosags-pribenik@sosags.sk |

Zriadovateľ:

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

Ing. Silvia Sakáčová
riaditeľka školy


| | |
|------------------------------------|---|
| Názov a adresa školy | Stredná odborná škola agrotechnických a gastronomických služieb – Agrártechnikai és Gasztronómiai Szolgáltatási szakközépiskola J. Majlátha 2, 076 51 Pribeník |
| Názov ŠkVP | Čašník, servírka |
| Kód a názov ŠVP | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II |
| Kód a názov učebného odboru | 6444 H čašník, servírka - SDV |
| Stupeň vzdelania | stredné odborné vzdelanie - ISCED 3 C |

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|---------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 6 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |

| | |
|---------------------|---|
| | Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 7. februára 2013 pod číslom 2013-762/1889:23-925 s účinnosťou od 1. septembra 2013 začínajúc prvým ročníkom. |
| Dĺžka štúdia | 3 roky |
| Forma štúdia | denná |

Záznamy o platnosti a revidovaní školského vzdelávacieho programu:

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

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | <p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | | Strana : | 7 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

4. CIELE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA


Ciele výchovy a vzdelávania v našom školskom vzdelávacom programe pre tento odbor vychádza z cieľov stanovených v zákone č. 245/2008 Z.z o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov a Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu odborov 29 Potravinárstvo.

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

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

Cieľom výchovy a vzdelávania v našom ŠkVP je:


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

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 8 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

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

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

Čašník pracuje v reštauráciách, vinárňach, hostincoch, kaviarňach a ďalších prevádzkach gastronomických služieb. Treba počítať s prácou na zmeny. Dôležitá je schopnosť jednat s ľuďmi, trpezlivosť, kultivovaný zjav a vystupovanie, počtárske schopnosti, dobrá pamäť a

| | | | |
|---|--|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 9 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |


dobrý sluch, zdravé a zdatné nohy a schopnosť učiť sa cudzie jazyky. Zdravotný preukaz je potrebný.

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

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

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

- 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,

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 10 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

- prognosticky závažnými a nekompensovanými formami epilepsie a epileptických syndrómov a kolapsových stavov vzhľadom k predpokladanej obslužnej práci,
- psychickými chorobami (alkoholizmus, toxikománia, nervové choroby,
- prognosticky závažnými ochoreniami oka, a sluchu,

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

Integrácia žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia

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

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


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

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

V dôsledku uvedeného väčšina rómskych žiakov po absolvovaní povinnej školskej dochádzky končí svoje „celoživotné“ vzdelávanie a len s malou pravdepodobnosťou dosiahne odbornú kvalifikáciu na výkon povolania, čo predstavuje vysoké riziko nenájsť uplatnenie na trhu práce. V dospelom veku sa z nich stávajú nekvalifikovaní pracovníci s možnosťou vykonávať len pomocnú nekvalifikovanú a slabo platenú prácu, bez schopnosti ďalej sa vzdelávať, adaptovať sa na meniace / stupňujúce sa nároky trhu práce. Tvoria vlastne základ pre „tvrdé jadro“ dlhodobo nezamestnaných u nás.

Integrácia a vzdelávanie nadaných žiakov

Škola vytvára v súlade so svojim profilom aj podmienky pre rozvoj nadaných žiakov. Osobitne aj v našom odbore je žiaduce podchytiť nadaných žiakov a systematicky s nimi pracovať. Pritom nemusí ísť len o podporu mimoriadne intelektovo nadaných žiakov, ale aj žiakov nadaných manuálne, prakticky, ktorí vynikajú svojimi vedomosťami, zručnosťami,

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 11 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

záujmom, kreativitou, výsledkami práce a zaslúžia si výnimočnú pedagogicko-psychologickú starostlivosť pri rozvíjaní svojho špecifického nadania.

6. VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY

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

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

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

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

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


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

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

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

SWOT analýza výsledkov školy

- ↳ **Silnými stránkami** školy na skvalitnenie a rozvoj výchovno-vzdelávacieho procesu sú
 - » dlhodobé koncepčné zámery školy,
 - » kvalifikovaný učiteľský zbor,

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 12 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |


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

↳ **Slabou stránkou** školy je

- » absencia odbornej učebne pre učebný odbor Pekár,
- » absencia jazykového laboratória,
- » vysoká prevádzková náročnosť školského hospodárstva,
- » zastaralá poľnohospodárska technika na úseku praktického vyučovania,
- » vysoké finančné náklady na prevádzku Školského hospodárstva v rámci rastlinnej aj živočíšnej výroby,
- » nedostatok finančných prostriedkov na rekonštrukciu odborných učební,
- » neatraktivnosť učiteľského povolania a neadekvátne finančné ohodnotenie,
- » spolupráca školy s rodičmi.

↳ **Príležitosti školy** signalizujú

- » zlepšenie priestorových, materiálnych a personálnych podmienok,
- » uplatnenie sa absolventov na trhu práce,
- » rozšírenie ponúk celoživotného vzdelávania,

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 13 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

- » otvorenie nových študijných a učebných odborov v odbore obchodu a služieb,
- » modernizácia školy, vyučovacieho procesu, školskej jedálne a kuchyne,
- » ďalšie zavádzanie informačných technológií,
- » možnosť získať financie z fondov EÚ,
- » dokončenie rekonštrukcii budovy školy „Modernizácia výchovno-vzdelávacieho zariadenia“.
- » vytvorenie a prevádzkovanie modelovej školskej farmy systémom „Agrokruh“.

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

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


6.1 CHARAKTERISTIKA ŠKOLY

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

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

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

Vyučovanie prebieha v klasických triedach a v odborných učebniach, v ktorých sa priebežne vymieňa a dopĺňa školské zariadenie (tabule, školské lavice, stoličky). Hodiny telesnej a športovej výchovy sa prevádzajú v cvičiacej miestnosti, na školskom ihrisku

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 14 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |

(futbalové, volejbalové), multifuknčnom ihrisku a v posilňovni. Žiaci a učitelia využívajú aj pomerne dobre vybavenú školskú knižnicu. Škola má vlastnú kuchyňu, jedáleň, spoločenskú miestnosť (Historická sála kaštieľa). Manažment školy a hospodársky úsek má svoje priestory, učitelia využívajú svoje kabinety a zborovňu. Výchovný poradca ako aj školský psychológ majú k dispozícii kabinet, kde sa stretávajú so žiakmi, rodičmi, sociálnymi zamestnancami a pod. Hygienické zariadenia sú novo zrekonštruované.

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

6.2 PLÁNOVANÉ AKTIVITY ŠKOLY


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

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

- Jednou z možností je obnovenie akreditácie na realizovanie rekvalifikačných kurzov v odboroch, ktoré škola má v sieti schválené. Realizovaním kurzov predpokladáme lepšie uplatnenie uchádzačov o zamestnanie na trhu práce. Poskytovanie rekvalifikácii chápeme ako dôležitý nástroj znižovania nezamestnanosti a budeme vytvárať podmienky na zvyšovanie ponuky rekvalifikácii nami predkladanými ponukami.
- Pre uchádzačov o externé diaľkové štúdium v každom odbore, ktoré máme schválené v sieti MŠVVaŠ SR.

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

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

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 15 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

zdrojom na ďalšie vytváranie a skvalitňovanie podmienok výchovno-vzdelávacej činnosti a jej materiálno-technického zabezpečenia.

↳ **Záujmové aktivity**


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

↳ **Súťaže a akcie**

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

↳ **Športové akcie**

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

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 16 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

↳ **Exkurzie**


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

↳ **Spoločenské a kultúrne podujatia**

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

↳ **Mediálna propagácia**

- prezentácia školy v partnerských školách
- schránka dôvery
- aktualizácia www stránky školy

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 17 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |

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

↳ Besedy a pracovné stretnutia

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

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


6.3 CHARAKTERISTIKA PEDAGOGICKÉHO ZBORU

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

6.4 POŽIADAVKY NA KONTINUÁLNE VZDELÁVANIE PEDAGOGICKÝCH ZAMESTNANCOV

Manažment školy považuje za prioritnú úlohu zabezpečiť:

- Adaptačné vzdelávanie pre začínajúcich učiteľov.
- Príprava pedagogických zamestnancov na zvyšovanie si svojich kompetencií hlavne schopností efektívne pracovať s IKT a s modernými materiálnymi prostriedkami.
- Príprava pedagogických zamestnancov pre výkon činností nevyhnutných pre rozvoj školského systému, napr. pedagogický výskum, tvorba ŠkVP, tvorba štandardov atď.
- Motivovanie pedagogických zamestnancov pre neustále sebavzdelávanie, vzdelávanie, zdokonaľovanie profesijnej spôsobilosti.

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 18 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |


- Zdokonaľovanie osobnostných vlastností pedagogických zamestnancov, spôsobilosti pre tvorbu efektívnych vzťahov, riešenie konfliktov, komunikáciu a pod.
- Sprostredkovanie pedagogickým zamestnancom najnovšie poznatky (inovácie) z metodiky vyučovania jednotlivých predmetov, pedagogiky a príbuzných vied, ako aj z odboru.
- Príprava pedagogických zamestnancov na výkon špecializovaných funkcií, napr. triedny učiteľ, výchovný poradca, kariérový poradca, vedúci predmetovej komisie, knihovník atď.
- Zhromažďovanie a rozširovanie progresívnych skúseností z pedagogickej a riadiacej praxe, podnecovať a rozvíjať tvorivosť pedagogických zamestnancov.
- Sprostredkovanie operatívneho a časovo aktuálneho transferu odborných a metodických informácií prostredníctvom efektívneho informačného systému.
- Príprava pedagogických zamestnancov na získanie prvej a druhej atestácie.
- Umožnenie účasti pedagogických zamestnancov v kontinuálnom vzdelávaní.

6.5 VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ZAMESTNANCOV ŠKOLY

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

Vnútorný audit je účinným nástrojom zabezpečenia harmonickej organizácie celého výchovno-vzdelávacieho procesu a ďalších školských aktivít. Vnútorný systém kontroly sa zameriava hlavne na celkový priebeh výchovno-vzdelávacej činnosti na škole, na tvorbu školských vzdelávacích programov, na dodržiavanie plnenia plánov predmetových komisií, na zabezpečenie vyučovania didaktickou technikou a ostatným materiálo-technickým vybavením, na hodnotenie žiakov počas vyučovacej hodiny s uplatnením sebahodnotenia žiaka, na vystupovanie a rečovú kultúru vyučujúcich, na uplatňovanie didaktických zásad, na mimoškolskú činnosť učiteľov, ale aj na kontrolnú činnosť výchovného poradcu. Na hodnotenie pedagogických a odborných zamestnancov školy používame tieto metódy:

- Pozorovanie (hospitácie).
- Rozhovor.
- Výsledky žiakov, ktorých učiteľ vyučuje (prospech, žiacke súťaže, didaktické testy, úspešnosť prijatia žiakov na vyšší stupeň školy a pod).
- Hodnotenie výsledkov pedagogických zamestnancov v oblasti ďalšieho vzdelávania, tvorby učebných pomôcok, mimoškolskej činnosti a pod.
- Hodnotenie pedagogických zamestnancov manažmentom školy.

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 19 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

- Vzájomné hodnotenie učiteľov (čo si vyžaduje aj vzájomné hospitácie a „otvorené hodiny“)
- Hodnotenie učiteľov žiakmi.

6.6 DLHODOBÉ PROJEKTY

Naša škola plánuje nasledovné projekty na dlhšie časové obdobie:

1) *Skvalitnenie a modernizácia výchovno-vzdelávacieho procesu*

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

2) *Zdravie je v mojich rukách*

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

3) *Triedny výlet do zahraničných družobných škôl*

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

4) *Rekonštrukcia kultúrnej pamiatky vodojem*


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

5) *Premena tradičnej školy na modernú*

Základným cieľom stratégie je premena tradičnej školy na modernú. To znamená, že sa budeme zapájať aj do projektov zameraných na informatizáciu učebných postupov. V školskom roku 2011/2012 sme úspešne ukončili projekt pod názvom „*Premena a inovácia vzdelávania na SOŠ – Szakközépiskola, J. Majlátha 2, 076 51 Pribeník*“, v ktorom sa inovovali odbory poľnohospodárskeho aj potravinárskeho zamerania. V rámci tohto projektu sme inovovali výchovno-vzdelávací proces na škole, aby sme žiakom umožnili ľahšie osvojovanie si vedomostí, návykov a zručností. Na úseku teoretického aj praktického vyučovania sa dve učebne vybavili IKT prostriedkami, novými technologickými zariadeniami, aby uľahčili žiakom prístup k novým technológiám a zlepšili ich možnosť uplatnenia sa na trhu práce.

6) *Podpora a zlepšovanie odborného vzdelávania a rozširovanie kvalifikácie*

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

| | | | |
|---|--|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 20 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

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

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

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

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

9) Vzorová modelová školská farma – systém Agrokruh

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


6.7 MEDZINÁRODNÁ SPOLUPRÁCA

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

- *Debreceni Egyetem Balásházy János Gyakorló Szakközépiskola, Gimnáziuma és Kollégiuma, Pallas - Debrecen, Maďarsko*
- *Střední odborní učiliště, Čáslav - Česká republika*

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

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

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 21 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

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

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

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

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

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

6.8 SPOLUPRÁCA SO SOCIÁLNYMI PARTNERMI

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


Spolupráca s rodičmi

Rodičia sú členmi Rady školy. Všetci sú informovaní o priebehu vzdelávania žiakov na triednych schôdkach a konzultáciami s vyučujúcimi. Zároveň sú rodičia informovaní o aktuálnom dianí na škole, o pripravovaných akciách prostredníctvom webových stránok školy, školským časopisom Spektrum, telefónicky aj písomne. Cieľom školy je zvýšiť komunikáciu s rodičmi. Sme maximálne otvorení všetkým pripomienkam a podnetom zo strany rodičovskej verejnosti. Jednou z hlavných úloh školy je otvorenie spolupráce s rodičmi na školskom vzdelávacom programe.

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

Partneri našej školy

Naša škola aktívne spolupracuje v rámci výchovno-vzdelávacieho procesu a výchove mimo vyučovania s ďalšími partnermi, ktorí priamo alebo nepriamo vplývajú na výchovno-

| | | | |
|---|--|--------------|----------|
| STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA | Organizačná smernica Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 22 z 164 |
| | | Výtlačok č.: | 1 - R |

vzdelávací proces. **Priamymi partnermi**, ktorí zasahujú do vyučovacieho procesu a vytvárajú podmienky na realizáciu vzdelávacích programov sú:

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

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

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

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

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

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

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


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

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

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

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

➤ **Obecný úrad, Pribeník** – s miestnou samosprávou je úzka spolupráca na úrovni kultúrno-spoločenských aktivít. Obec škole poskytuje priestory na kultúrne, športové a protokolárne akcie. Škola obci pomáha pri udržiavaní športového areálu a v zime zabezpečuje zjazdnosť komunikácií v obci. Okrem toho škola verejnosti ponúka služby - stravovacie, predaj

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 23 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |

produktov zo školského hospodárstva a prenájma miestnosť na rôzne rodinné i firemné akcie. Poskytuje aj ubytovacie služby pre širokú verejnosť.

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

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

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


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

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

7. CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU

7.1 ZÁKLADNÉ ÚDAJE

| | |
|---|---|
| Názov a adresa školy | Stredná odborná škola agrotechnických a gastronomických služieb – Agrártechnikai és Gasztronómiai Szolgáltatási szakközépiskola J. Majlátha 2, 076 51 Pribenik |
| Názov školského vzdelávacieho programu | Čašník, servírka |
| Kód a názov ŠVP | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II |
| Kód a názov učebného odboru | 6444 H čašník, servírka - SDV |
| Dĺžka štúdia | 3 roky |
| Forma výchovy a vzdelávania | denné štúdium pre absolventov základnej školy |
| Poskytnutý stupeň vzdelania | stredné odborné vzdelanie - ISCED 3C Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 7. februára 2013 pod číslom 2013-762/1889:23-925 s účinnosťou od 1. septembra 2013 začínajúc prvým ročníkom. |
| Vyučovací jazyk | maďarský |
| Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium | - nižšie stredné vzdelanie - splnenie podmienok prijímacieho konania - zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium |

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 24 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

| | |
|--|---|
| Spôsob ukončenia štúdia | záverečná skúška |
| Doklad o získanom stupni vzdelania | vysvedčenie o záverečnej skúške |
| Doklad o získanej kvalifikácii | výučný list |
| Možnosti pracovného uplatnenia absolventa | Podľa profilácie absolventa: - v súkromných a štátnych podnikoch a organizáciách, - v cestovnom ruchu, hotelierstve a gastronómii, - v súkromnom podnikaní |
| Možnosti ďalšieho štúdia | Vzdelávacie programy nadstavbového štúdia pre absolventov trojročných učebných odborov. Špeciálne kurzy, ktoré umožňujú rozšíriť odbornú kvalifikáciu absolventov. |

7.2 POPIS VZDELÁVACIEHO PROGRAMU

Školský vzdelávací program konkretizuje požiadavky ŠVP na všeobecné a odborné vzdelávanie žiakov v odbore 6444 H čašník, servírka, ktorý patrí do skupiny odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II.


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

Odborná zložka vzdelávania pripravuje žiaka k porozumeniu základných vzťahov v trhovej ekonomike, základných podnikových činnosti a pracovnoprávných vzťahov. Poskytuje žiakovi potrebné vedomosti o podnikaní, finančnej gramotnosti, spotrebiteľskej výchove, pripravuje ho aktívne rozhodovať o svojej profesijnej kariére a uplatniť sa na trhu práce, myslieť a konať ekonomicky a ekologicky, prispievať k dosahovaniu vyššej kvality svojej práce, dbať na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci. Potrebné vedomosti, zručnosti a kompetencie žiak získava v teoretickom a praktickom vyučovaní. Teoretické vyučovanie a praktické vyučovanie sa uskutočňuje podľa všeobecne platných právnych predpisov.

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

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

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

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 25 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

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

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


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

Klasifikácia prebieha podľa klasifikačného poriadku. Výsledky žiakov sa hodnotia priebežne na základe kritérií, s primeranou náročnosťou a pedagogickým taktom. Podklady pre hodnotenie sa získavajú sústavným sledovaním výkonu žiaka a jeho pripravenosti na vyučovanie, rôznymi metódami a prostriedkami hodnotenia, analýzou činnosti žiaka, konzultáciami s ostatnými učiteľmi vrátane výchovného poradcu a zamestnancov pedagogicko-psychologických poradní, rozhovormi so žiakom, jeho rodičmi, ale aj s inštruktormi praktickej prípravy, ktorí boli poverení praktickou inštruktážou zo strany svojho zamestnávateľa. Pri hodnotení sa využívajú kritériá hodnotenia na zabezpečenie jeho objektivity. Žiaci sú s hodnotením oboznámení.

7.3 ZDRAVOTNÉ POŽIADAVKY NA UCHÁDZAČA

Do učebného odboru 6444 H čašník, servírka môžu byť prijatí chlapci aj dievčatá s dobrým zdravotným stavom po úspešnom absolvovaní 9. ročníka ZŠ, ktorý potvrdí všeobecný lekár na prihláške. V prípade zmenenej pracovnej schopnosti (ZPS) uchádzačov je potrebné odporúčanie posudkovej komisie sociálneho zabezpečenia.

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

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 26 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

choroby, najmä ochorenia centrálného nervstva, sprevádzané poruchami koordinácie a funkcie.

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

7.4 POŽIADAVKY NA BEZPEČNOSŤ A HYGIENU PRI PRÁCI

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

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

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


Škola má spracovanú osnovu vstupného školenia bezpečnosti práce, dodržiavania osobnej hygieny a protipožiarnej ochrane pre žiakov aj učiteľov. Žiaci sú s predpismi podrobne oboznámení a poučení vždy v úvodných hodinách jednotlivých predmetoch. Obsahom školenia sú predpisy a normy používané v odbore, miesta na ktorých sú umiestnené lekárnicky prvej pomoci, vybrané ustanovenia vyhlášky o evidencii úrazov žiakov, nariadenie vlády o ochrane zdravia zamestnancov pri práci, o bezpečnej prevádzke a používaní strojov, Zákonníka práce, o prácach mladistvých, poskytovaní prvej pomoci, o požiarnej nebezpečnosti v organizácii, inštruktáži používania prenosných hasiacich prístrojov a pod.

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

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

Základné podmienky bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sú:

- dôkladné oboznámenie sa žiaka s predpismi o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, s protipožiarnymi predpismi, s technologickými postupmi,
- používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným, protipožiarным a hygienickým predpisom,
- používanie osobných ochranných prostriedkov podľa platných noriem a predpisov,

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 27 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

– vykonávanie stanoveného dozoru na pracoviskách žiakov, pričom sa vymedzia stupne dozoru nasledovne:

- práca pod dozorom si vyžaduje sústavnú prítomnosť osoby poverenej dozorom, ktorá dohliada na dodržiavanie BOZP a pracovného postupu. Táto osoba musí zrakovo obsiahnuť všetky pracovné miesta tak, aby mohla bezpečne zasiahnuť v prípade porušenia BOZP,
- práca pod dohľadom si vyžaduje prítomnosť osoby poverenej dohľadom kontrolovať pracoviská pred začatím práce a pokiaľ nemôže zrakovo všetky pracoviská obsiahnuť, v priebehu práce ich obchádza a kontroluje.

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

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

8. PROFIL ABSOLVENTA

8.1 CELKOVÁ CHARAKTERISTIKA ABSOLVENTA

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


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

8.2 KLÚČOVÉ KOMPETENCIE

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

a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

Sú to spôsobilosti, ktoré sú základom pre ďalšie získavanie vedomostí, zručností, postojov a hodnotovej orientácie. Patria sem schopnosti nevyhnutné na cieľavedomé a zodpovedné

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 28 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

riadenie a organizovanie svojho osobného, spoločenského a pracovného života. Jednotlivci si potrebujú vytvárať svoju osobnú identitu vo vzťahu k životným podmienkam, povolaniu, práci a životnému prostrediu, spoločenským normám, sociálnym a ekonomickým inštitúciám, robiť správne rozhodnutia, voľby, opatrenia a postupy. Tieto kompetencie sú veľmi úzko späté s osvojovaním si kultúry myslenia a poznávania.

Absolvent má:

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

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


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

Absolvent má:

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

c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

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

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 29 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

jednoduché algoritmy na vyriešenie problémových úloh, javov a situácií a získané poznatky využívať v osobnom živote a povolání.

Absolvent má:

- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívu,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- stanoviť priority cieľov,
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- samostatne pracovať v menšom kolektíve,
- určovať nedostatky v pracovných výkonoch,
- predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

8.3 ODBORNÉ KOMPETENCIE

a) Požadované vedomosti


Absolvent má:

- používať základné právne predpisy,
- ovládať základné návyky z oblasti osobnej aj prevádzkovej hygieny a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,
- definovať zásady správnej výrobnéj praxe,
- popísať odbornú terminológiu typickú pre oblasť svojho povolania a jej využitie pri riešení praktických úloh,
- popísať materiály, ich zloženie, kvalitu, získavanie, spracovanie a ostatnú manipuláciu s ohľadom na zdravie človeka a ochranu životného prostredia,
- charakterizovať správny životný štýl človeka,
- aplikovať vedomosti v priamom kontakte s klientmi,
- rozhodovať samostatne o pracovných problémoch.

b) Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- uplatniť v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania,
- uplatniť estetiku práce a prostredia s dodržaním hygienických zásad a zásad bezpečnosti práce na prevádzke,
- praktizovať odbornú terminológiu v svojom odbore a využívať všeobecné poznatky, pojmy a zásady pri riešení praktických úloh,
- vykonávať základné užívateľské práce s výpočtovou technikou,


| | | | |
|---|----------------------|--|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Platné od: |
| | OS – ČAŠ/ 2019 | | Strana : |
| | | | Výtlačok č.: |

- vykonávať pracovné činnosti tak, aby nenarušoval životné prostredie,
- pracovať v tíme,
- použiť základné zásady rokovania s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi,
- konať hospodárne a v súlade so stratégiou trvale udržateľného rozvoja.

c) Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje:


- manuálnou zručnosťou v odbore,
- adaptabilitou, kreativitou, disponibilitou, spoľahlivosťou,
- trpezlivosťou, dôslednosťou a presnosťou,
- schopnosťou spolupracovať, sebadisciplínou, mobilitou, schopnosťami pracovať v tíme,
- budovaním imidžu firmy, pozitívnym kontaktom so zákazníkom, samostatnou prácou,
- dodržiavaním predpisov o ochrane spotrebiteľa, dodržiavaním firemnej kultúry,
- flexibilitou, profesionálnou hrdosťou, zodpovednosťou za zverený majetok,
- schopnosťou riešiť konfliktné situácie.

| | | | | |
|---|---|----------------|--------------|----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 31 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |


9. RÁMCOVÝ UČEBNÝ PLÁN UČEBNÉHO ODBORU 6444 H ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV

Tabuľka prevodu rámcového učebného plánu ŠVP na učebný plán ŠkVP od 1.9.2019


| | | | | |
|---|---|---|--|--------------------------------|
| Škola | Stredná odborná škola agrotechnických a gastronomických služieb – Agrártechnikai és Gasztronómiai Szolgáltatási szakközépiskola, J. Majlátha 2, 076 51 Pribeník | | | |
| Názov ŠkVP | Čašník, servírka | | | |
| Kód a názov ŠVP | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II | | | |
| Kód a názov učebného odboru | 6444 H čašník, servírka - SDV | | | |
| Stupeň vzdelania | stredné odborné vzdelanie - ISCED 3C Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 7. februára 2013 pod číslom 2013-762/1889:23-925 s účinnosťou od 1. septembra 2013 začínajúc prvým ročníkom. | | | |
| Dĺžka štúdia | 3 roky | | | |
| Forma štúdia | denná | | | |
| iné | vyučovací jazyk – maďarský | | | |
| Štátny vzdelávací program | | Školský vzdelávací program | | |
| Vzdelávacie oblasti Obsahové štandardy | Minimálny počet týždenných vyučovacích hodín celkom | Vyučovací predmet | Počet týž. vyučovacích hodín celkom | Disponibilné hodiny |
| Všeobecné vzdelávanie | 18,5 | Všeobecné vzdelávanie – povinné predmety | 18,5 | 7 |

| | | | |
|---|--|----------------|--------------|
| <p style="text-align: center;">STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p style="text-align: center;">AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV | Strana : | 32 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |


| | | | | |
|---|--|---|------------|------------|
| Zdokonaľovanie jazykových vedomostí a zručností | | Slovenský jazyk a slovenská literatúra | 3,5 | |
| Komunikačná a slohová výchova | | | | |
| Práca s textom a získavanie informácií | | | | |
| Komunikačné zručnosti | | | | 3,5 |
| Zdokonaľovanie jazykových vedomostí a zručností | | | | |
| Komunikačná a slohová výchova | | | | |
| Práca s textom a získavanie informácií | | | | |
| Komunikačné zručnosti | | | | |
| Počúvanie s porozumením | | | | |
| Čítanie s porozumením | | | | |
| Písomný prejav | | | | |
| Dialóg | | | | |
| Monológ | | Cudzí jazyk | 5 | |
| Interkultúrna komunikácia | | | | |
| Rečové zručnosti | | | | |
| Jazykové prostriedky | | | | |
| Komunikačné situácie a jazyková funkcia | | | | |
| Poznatky o krajinách študovaného jazyka | | | | |
| Etická výchova | | Etická výchova | 1 | |
| Občianska náuka | | Občianska náuka | 1 | |
| Všeobecná chémia | | Chémia | 1 | 1,5 |
| Anorganická chémia | | | | |
| Organická chémia | | | | |

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 33 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |


| | | | | |
|---|-------------|---|----------------|------------------|
| Biochémia | | | | |
| Základy biológie | | Biológia | | 2 |
| Základy ekológie | | | | |
| Človek a životné prostredie | | | | |
| Čísla, premenná a početové výkony s číslami | | Matematika | 3 | |
| Vzťahy, funkcie, tabuľky a diagramy | | | | |
| Geometria a meranie | | | | |
| Čísla, premenná a početové výkony s číslami | | Informatika | 1 | |
| Kombinatorika, pravdepodobnosť a štatistika | | | | |
| Zdravie a jeho poruchy | | Telesná a športová výchova | 3 | |
| Zdravý životný štýl | | | | |
| Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť | | | | |
| Športové činnosti pohybového režimu | | | | |
| Odborné vzdelávanie | 71,5 | Odborné vzdelávanie – povinné predmety | 71,5 | 3 |
| Teoretické vzdelávanie | 21,5 | | 21,5 | 3 |
| Ekonomické vzdelávanie | | | | |
| Ekonomika | | Ekonomika Hospodárske výpočty | 3 1 | 0,5 1 |
| Výchova k podnikaniu | | | | |
| Spotrebiteľská výchova | | | | |
| Pravidlá riadenia osobných financií | | | | |
| Svet práce | | | | |
| Základné pojmy | | Spoločenská komunikácia | 2 | 1 |

| | | | |
|---|---|--------------|----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | <p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | | Strana : | 34 z 164 |
| | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: | 1 - R |


| | | | | |
|---|-----------|---------------------------|------------|------------|
| Informácia (získanie, príjem, spracovanie, podávanie) | | | | |
| Spoločenská komunikácia | | | | |
| Základné technické a technologické pojmy | | Potraviny a výživa | 4,5 | |
| Potraviny, suroviny a materiály | | | | |
| Základy technológie prípravy pokrmov | | Technológia | 3 | 0,5 |
| Základy stolovania | | Stolovanie | 8 | |
| Základy ubytovacích služieb | | | | |
| Praktická príprava | 50 | | 50 | |
| Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci hygienické predpisy, HACCP | | Odborný výcvik | 50 | |
| Organizácia a nadväznosť pracovných činností vo výrobných strediskách gastronomických zariadení | | | | |
| Organizácia a nadväznosť pracovných činností v odbytových strediskách gastronomických zariadení | | | | |
| Organizácia a nadväznosť pracovných činností na úseku ubytovania | | | | |
| Nácvik komunikácie so zákazníkom a spoločenského vystupovania | | | | |
| Administratívne práce v prevádzke | | | | |
| Precvičovanie jednotlivých činností vo výrobných, odbytových strediskách a na úseku ubytovania | | | | |
| Organizácia práce, pracovné stroje, zariadenia a inventár výrobných, odbytových stredísk a úseku ubytovania v strediskách gastronomických zariadení | | | | |

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 35 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |

| Disponibilné hodiny | 10 | | | 10 |
|------------------------------------|------------|--------------------------------|-----------------|----|
| CELKOM | 100 | | 100 | |
| Ochrana života a zdravia | | Teoretická príprava | 3 hodiny | |
| Teoretická príprava | | Praktický výcvik | 18 hodín | |
| Praktický výcvik | | Mimovyučovacie aktivity | 4 týždne | |
| Telovýchovno-výcvikový kurz | | | | |
| Plávanie | | Plávanie | 1 týždeň | |
| Lyžovanie | | Lyžovanie | 1 týždeň | |

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 36 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |

| Škola | Stredná odborná škola agrotechnických a gastronomických služieb – Agrártechnikai és Gasztronómiai Szolgáltatási szakközépiskola J. Majlátha 2, 076 51 Pribeník | | | |
|---|---|-----------|-----------|-------------|
| Názov ŠkVP | Čašník, servírka | | | |
| Kód a názov ŠVP | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II | | | |
| Kód a názov učebného odboru | 6444 H čašník, servírka - SDV | | | |
| Stupeň vzdelania | stredné odborné vzdelanie - ISCED 3C Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 7. februára 2013 pod číslom 2013-762/1889:23-925 s účinnosťou od 1. septembra 2013 začínajúc prvým ročníkom. | | | |
| Platnosť ŠkVP | 01.09.2019 | | | |
| Dĺžka štúdia | 3 roky | | | |
| Forma štúdia | denná | | | |
| Druh školy | štátna | | | |
| Vyučovací jazyk | maďarský | | | |
| Kategoríe a názvy vyučovacích predmetov | Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku | | | |
| | 1. | 2. | 3. | Spolu |
| Všeobecnovzdelávacie predmety | 13,5 | 7 | 5 | 25,5 |
| slovenský jazyk a slovenská literatúra a), b) | 1,5 | 1 | 1 | 3,5 |
| jazyk maďarský a literatúra a), c) | 1,5 | 1 | 1 | 3,5 |
| cudzí jazyk a), d) | 3 | 1 | 1 | 5 |
| občianska náuka f) | 1 | - | - | 1 |
| etická výchova/náboženská výchova e) | 1 | - | - | 1 |
| chémia g) | 1,5 | 1 | - | 2,5 |
| matematika h) | 1 | 1 | 1 | 3 |
| informatika a), h) | - | 1 | - | 1 |
| biológia g) | 2 | - | - | 2 |
| telesná a športová výchova a), i) | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Odborné predmety | 21,5 | 26 | 27 | 74,5 |
| ekonomika | 1 | 1 | 1,5 | 3,5 |
| hospodárske výpočty | - | 1 | 1 | 2 |
| spoločenská komunikácia | 1 | 1 | 1 | 3 |
| potraviny a výživa | 1 | 1,5 | 2 | 4,5 |
| technológia | 1,5 | 1 | 1 | 3,5 |
| stolovanie | 2 | 3 | 3 | 8 |

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>ÁGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 37 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |


| | | | | |
|--------------------------------|-----------|-----------|-----------|------------|
| odborný výcvik a), j) | 15 | 17,5 | 17,5 | 50 |
| | 35 | 33 | 32 | 100 |
| Účelové kurzy | | | | |
| Ochrana človeka a prírody i) | | | | |
| Telovýchovno-výcvikový kurz j) | 35 | 35 | | |

Prehľad využitia týždňov

| Činnosť | 1. ročník | 2. ročník | 3. ročník |
|--|-----------|-----------|-----------|
| Vyučovanie podľa rozpisu | 35 | 33 | 32 |
| Záverečná skúška | - | - | 1 |
| Časová rezerva (účelové kurzy, opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie) | 3 | 4 | 3 |
| Účasť na odborných akciách | 2 | 3 | 2 |
| Spolu týždňov | 40 | 40 | 38 |

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

- Trieda sa môže deliť na skupiny podľa potrieb odboru štúdia.
- Výučba slovenského jazyka a slovenskej literatúry sa realizuje s dotáciou minimálne v rozsahu 1,5 vyučovacích hodín v 1 ročníku, minimálne v rozsahu 1 vyučovacej hodiny v 2. a 3. ročníku.
- Výučba jazyka národností a literatúry sa realizuje s dotáciou minimálne v rozsahu 1,5 vyučovacích hodín v 1 ročníku, minimálne v rozsahu 1 vyučovacej hodiny v 2. a 3. ročníku.
- Vyučuje sa jeden z jazykov: jazyk anglický, ruský, podľa výsledkov žiakov na základnej škole.
- Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ sú predmety náboženská výchova v alternatíve s etickou výchovou. Predmety etická výchova/ náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov.
- Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet občianska náuka.
- Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ sú predmety fyzika, chémia a biológia, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia.
- Súčasťou vzdelávacej oblasti Matematika a práca s informáciami sú predmety matematika a informatika, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia.
- Súčasťou vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ je predmet telesná a športová výchova. Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do maximálne dvojhodinových celkov.
- Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov v rozsahu minimálne 1520 hodín za štúdium, čo je podmienkou vykonania záverečnej skúšky. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou praktických cvičení (v dielnach,

| | | | | |
|---|---|----------------|--------------|----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 38 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |

odborných učebniach, cvičných firmách a pod.) a odborného výcviku. Na praktických cvičeniach a odbornom výcviku sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy je stanovený všeobecne záväznými právnymi predpismi.

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

l) Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je minimálne 33 hodín a maximálne 35 hodín, za celé štúdium minimálne 99 hodín, maximálne 105 hodín. Výučba v učebných odboroch sa realizuje v 1. ročníku v rozsahu 35 týždňov, v 2. ročníku v rozsahu 35 týždňov a v 3. ročníku v rozsahu 33 týždňov, (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov). Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na kurz na ochranu života a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode ap. a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.

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

10. UČEBNÉ OSNOVY VŠETKY PREDMETOV


10.1 UČEBNÉ OSNOVY VŠEOBECNO-VZDELÁVACÍCH PREDMETOV

10.1.1 SLOVENSKÝ JAZYK A SLOVENSKÁ LITERATÚRA

| Názov predmetu | slovenský jazyk a slovenská literatúra |
|-----------------------------|---|
| Časový rozsah výučby | v 1. ročníku 1,5 hodina týždenne, v 2. a 3. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 121 hodín |
| Ročník | prvý, druhý, tretí |
| Kód a názov učebného odboru | 6444 H čašník, servírka |
| Vyučovací jazyk | maďarský jazyk |

Charakteristika predmetu

Predmet slovenský jazyk a slovenská literatúra na stredných školách s vyučovacím jazykom maďarským obsahuje zložky: gramatickú, štylistickú, konverzačnú a literárnu. Všetky zložky

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 39 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |


jazyka sú podriadené jedinému cieľu: dosiahnuť komunikatívnu kompetenciu žiakov v záujme dosiahnutia viacjazyčnosti (bilingvizmu). Konverzáciu sa vo vyučovacom procese treba orientovať na automatizované používanie jazykových prostriedkov a vedomé ovládanie reči. Hodiny konverzácie rozširujú a prehlbujú zručnosti a návyky žiakov v ústnom a písomnom prejave tak, aby sa vedeli zorientovať v aktuálnych životných situáciách a pohotovo reagovať na vzniknutú udalosť. V oblasti štylistiky sa dôraz kladie na samostatnú prácu študenta (rozvoj zručností), na uplatnenie jeho osobnosti, vyjadrovanie vlastného názoru ako aj rozvoj jeho individuálneho štýlu. Jazyková výchova má za úlohu aktívne zapájať študentov do osvojovania si nových poznatkov, zručností a návykov. Objasňuje gramatické javy a uľahčuje ich uvedomené a neskôr automatické využívanie. Uprednostňuje tvorenie tvarov a viet, skladanie, spájanie slov, riešenie konštruktívnych úloh a tvorivých cvičení. Konceptnou požiadavkou vyučovania literatúry je práca s literárno-umeleckým textom. Učiteľ pritom podporuje snaženie študentov v oblasti literárnej výchovy a pomáha im v ich kreatívnej práci. Žiaci postupne nadobúdajú čitateľské zručnosti, schopnosti reprodukovať prečítaný úryvok (alebo odporúčanú literatúru) a samostatne tvoriť nový text.

Ciele učebného predmetu

Hlavný cieľ vyučovania predmetu obsahuje tri cieľové komponenty: komunikatívny, kognitívny a formatívny. Kľúčovým pojmom je komunikatívna kompetencia, čiže schopnosť žiaka porozumieť a tvoriť z lexikálnej a gramatickej stránky správne vety ako aj schopnosť interakcie v bežných životných situáciách v súlade s jazykovými normami slovenského jazyka. Výsledný efekt však závisí od mnohých faktorov, ktoré ovplyvňujú celý proces vzdelávania. Dôležitým momentom sú individuálne schopnosti a vlohy učiaceho sa, poznatky z materinského jazyka a iných predmetov, ktoré sa vyučujú v materinskom jazyku. Nemenej dôležité je rešpektovanie psychologických zásad a zásad technológie vyučovania cudzích jazykov. Učiteľ vplýva na psychiku žiakov a formuje alebo i mení samotné myslenie žiaka. Pri vyučovaní cieľového jazyka je dôležité naučiť myslieť žiaka v inom jazyku ako materinskom. V školskom prostredí si žiak osvojuje jazyk uvedomene, pod vedením učiteľa, mimo školy je možné si jazyk osvojovať prirodzene, prakticky, pri viac či menej častom styku s cieľovým prostredím, pretože žiaci škôl s vyučovacím jazykom maďarským sa neučia v podmienkach cudzojazyčného prostredia. Zohráva tu dôležitú úlohu práve prostredie, v ktorom sa žiaci pohybujú (rodina, sociálne prostredie). Mnohé prieskumy dokazujú, že žiaci, ktorí žijú v prevažne maďarsky hovoriacom prostredí, majú väčšie problémy s osvojovaním si slovenského jazyka, ako žiaci žijúci vo väčších mestách alebo v oblastiach s prevažujúcim slovenským prostredím. Ciele vzdelávacej oblasti smerujú k zabezpečeniu tých kľúčových kompetencií, ktoré sú sledované všetkými učebnými predmetmi a ktoré sa realizujú v každom učebnom predmete podľa ich špecifik.

V oblasti slovenského jazyka a slovenskej literatúry sa budú sledovať a realizovať nasledujúce cieľové zámery:

- Rozvoj žiackeho nazerania na základe veku primeraných praktických a intelektových činností s využitím induktívnych a deduktívnych metód získavania nových vedomostí, zručností a postojov;

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 40 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

- Presné používanie terminológie v rámci konverzácie, slohu ako aj jazykovej výchovy, v kontextuálnej konštrukcii. Osvojené postupy, pojmy využívať pri riešení jazykovo-literárnych tematických oblastí. Rozvíjať komunikatívne zručnosti a schopnosti aj v podobe vedenia dialógu a diskusie na obhajovanie vlastných tvrdení a predstáv;

- Chápať a používať jazyk ako znakový systém, ako prostriedok s rozličnými funkciami: kognitívnu, komunikatívnu a expresívnu. Získať skúsenosti v aktívnej aplikácii jazyka v hovorenej i písanej forme;

- Podporiť a upevňovať kladné morálne a vôľové vlastnosti ako je samostatnosť, rozhodnosť, vytrvalosť, húževnatosť, sebakritickosť, kritickosť, cieľavedomá sebvýchova, sebvzdelávanie, dôvera vo vlastné schopnosti a možnosti, systematickosť a presnosť pri riešení úloh

Kľúčové kompetencie

Kľúčové kompetencie v predmete „Slovenský jazyk a slovenská literatúra“ na gymnáziách s vyučovacím jazykom maďarským predstavujú súhrn predpokladaných vedomostí, zručností, schopností a postojov, ktoré prispievajú k úspešnému zapojeniu sa jedinca do života spoločnosti. Kľúčové kompetencie sa navzájom prekrývajú a dopĺňajú. Žiaci si ich osvojujú nielen na základnej škole, ale aj po jej ukončení. Ide teda o celoživotný proces dlhodobého vzdelávania.

a. rozvoj schopností, zručností a návykov pri čítaní s porozumením:

- Rozumieť pokynom a inštrukciám i kratším súvislým prejavom učiteľa; - Pochopiť jadro rozhovoru medzi dvomi i viacerými partnermi a určiť ich vzájomné vzťahy;

- Porozumieť monologického a dialogického textu;

- Odlíšiť podstatné informácie od nepodstatných;

- Robiť si poznámku k počúvanému textu;

- Naučiť sa čítať umelecké literárne dielo s kritickým odstupom a nadhľadom.

b. rozvoj schopností, zručností a návykov pri ústnom prejave: - Klásť otázky a odpovedať na otázky k danej téme; - Vyjadriť svoje stanovisko k istému rozhovoru; - Pochopiť podstatu informácie a okamžite reagovať na vzniknutú situáciu; - Reprodukovať udalosti, príbehy z vlastného života; - Reprodukovať obsah literárneho textu a osobitne dbať o kompozíciu ako aj o literárnoteoretické a jazykové javy.

c. rozvoj schopností, zručností a návykov pri písomnom prejave:


- Aplikovať získané poznatky z pravopisu a gramatiky;

- Kreatívne skoncipovať text o rôznych témach, udalostiach, príbehoch ako aj písomne interpretovať odborný text;

- Nadviazať kontextuálne na maďarskú literatúru, objasňovať špecifiká tých javov, ktoré sú charakteristické pre obe literatúry.

Odborné kompetencie:

- Orientovať sa v základnej jazykovednej a literárnoteoretickej oblasti pri pochopení, používaní a interpretovaní textov v jazykovej a literárnej sfére;

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 41 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

- Schopnosť adekvátne pochopiť podstatu a rozlíšiť úlohy v oblasti medzipredmetových vzťahov;
- Zorientovať sa dokonale v komparatistike pri čiastkových vedeckých prácach;
- Zvládnuť preberané slohové útvary, gramatické zákonitosti a analýzy literárneho diela; ich aplikácia v každodennej praxi.

Všeobecné kompetencie

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

Schopnosti riešiť problémy

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

Spôsobilosti využívať informačné technológie


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

Občianske kompetencie:

- Prenášať svoje poznatky, skúsenosti, postoje a zručnosti na svoje okolie (rodina, škola, kultúrno-literárne zväzky, spolky);
- Vytvárať možnosti na propagovanie jazykovo-literárnej kreatívnej činnosti v mimotriednych a mimoškolských pomeroch.

Vyučovacie metódy a formy

Žiaci stredných škôl s vyučovacím jazykom maďarským prechádzajú zložitým obdobím rozvíjajúceho sa logického a abstraktného myslenia, preto vo vyučovacom procese je im potrebné poskytnúť možnosti na diskusiu ako aj pestovať ich kreatívnu aktivitu. Učiteľ vo vyučovacom procese musí ciele zaraďovať tak, aby zodpovedali veku primeranosti a výsledkom predchádzajúcej výchovy. Kvalitu vzdelávania je možné zvyšovať takými metódami, ktoré podporujú samostatnú prácu žiaka. Využívajú sa riadené kontrolované techniky (dialóg, otázky a odpovede, kontrola písomných a ústnych prejavov), čiastočne riadené techniky (vyrozprávanie príbehov na základe testov, samostatná práca s učebnicou) ako aj voľné nekontrolované techniky (štruktúracia vyučovacej hodiny, reťazový dialóg, referáty, spoločensky orientovaná interakcia). Z druhov jazykových cvičení sú najdôležitejšie substitučno-rozširujúce, substitučné, transformačné a drilové. Vyučujúci spomedzi organizačných foriem práce na vyučovacích hodinách slovenského jazyka a slovenskej literatúry podľa vlastných „reflexií“ využívajú zväčša frontálnu prácu, ďalej prácu vo


| | | | |
|---|--|--------------|----------|
| STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA | Organizačná smernica Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| OS – ČAŠ/ 2019 | | Strana : | 42 z 164 |
| | | Výtlačok č.: | 1 - R |

dvojiciach a napokon samostatnú, individuálnu prácu žiakov. Úlohou samostatnej prípravy žiakov nie je reprodukcia študovaných textov, ale príprava na diskusiu o problémoch, ktoré sa žiakom vopred oznámia. Osvojovanie učiva sa zrealizuje praktickým výcvikom priamo v škole ale aj doma. Práca s menším počtom žiakov by bola ešte efektívnejšia. Pre štandardizáciu slovenského jazyka bude potrebné si vyčleniť podľa možností z rozširujúcich hodín v každom ročníku stredných škôl jednu hodinu konverzáciu v slovenskom jazyku. Klasifikované písomné práce (kontrolné slohové práce, cvičné slohové práce, diktáty) na stredných školách s vyučovacím jazykom maďarským sú stanovené podľa ročníkov. Práca sa píše na jednej vyučovacej hodine a opravuje sa tiež na jednej vyučovacej hodine. Oprava sa využije na individuálne vysvetlenie a precvičovanie javov, ktoré si podľa výsledkov zasluhujú pozornosť. Učebnice slovenského jazyka vedú žiakov k účelnému využívaniu normatívnych príručiek, prípadne k využívaniu ďalších jazykových príručiek. Vyučovací proces v slovenskom jazyku vyžaduje, aby učiteľ vhodne využíval učebné pomôcky a didaktickú techniku, ba aj najnovšie výdobytky z informatiky. Efektívnosť využitia auditívnych a vizuálnych učebných pomôcok sa zabezpečuje tak, že sa pripravujú ku konkrétnemu učivu a konkrétnym učebniciam. Vybavenie škôl počítačmi pomôže žiakom ľahšie sa zorientovať v rozličných odborných problémoch toho – ktorého vyučovacieho predmetu. Ekonomické využitie didaktickej techniky uľahčujú odborné pracovne na vyučovanie slovenského jazyka. Tieto pracovne treba spájať s príručnou žiackou knižnicou. Žiaci by mali mať prístup k učiteľskej knižnici, aby sa mohli vzdelávať v jazykovede, literatúre a iných spoločenskovedných disciplínach. Pracovná aktivita žiakov si vyžaduje aj adekvátny spôsob hodnotenia a klasifikácie. Hodnotenie a klasifikácia by mali vo veľkej miere zasahovať žiakovu činnosť vo vyučovacom procese, motivovať žiakovu aktivitu. Žiaka treba i vtedy klasifikovať, keď rieši len čiastkovú úlohu (jedna odpoveď, vyriešenie úlohy), ak v nich prejavil zručnosť, presnosť či kreativitu.


Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania


| Názov tematického celku | Stratégia vyučovania | |
|--|--|--|
| | Metódy | Formy práce |
| 1. ročník A. Konverzácia <u>Tematické okruhy na rozvíjanie rečových zručností:</u> Zážitky z prázdnin. Dojmy z nového prostredia školy. Základy rečovej etikety. Naša rodina. Na hodinách odborných predmetov. V autoopravovni. Úprava sídliska. Môj pracovný deň. Starostlivosť o zdravie. Osobná hygiena. Zimné a letné športy. Obchod a služby. Naše mesto, dedina. Náš byt. Práca v záhrade. Moje záujmy a záľuby. | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna- riadený rozhovor Heuristická- rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 43 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |


| | | |
|--|---|---|
| <p>B. Sloh Rozprávanie zážitku, príhody. Informačné slohové útvary: oznámenie, správa, pracovný príkaz, hlásenie, pozvanie, plagát, inzerát, reklama. Reprodukcia textu, osnova a výťah textu. Záznam z výkladu učiteľa. Opis, odborný opis, opis pracovného postupu. Krátko ústne prejavy v spoločenskom živote: krátke informácie, predstavovanie, ospravedľňovanie, poďakovanie, blahoželanie. Cvičenia na využívanie slovníkov. Kontrolné písomné práce</p> | <p>Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p> <p>Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna- riadený rozhovor Heuristická- rozhovor, riešenie úloh</p> | <p>Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou</p> <p>Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou</p> |
| <p>C. Gramatika 1) Upevňovanie a praktické precvičovanie gramatického učiva zo základnej školy 2) Slovenčina v rodine slovanských jazykov 3) Výslovnosť a pravopis: Rozdiely vo výslovnosti slovenských a maďarských hlások. Dĺžka a mäkkoosť v rozlišovaní významu slov. Spodobovanie. Výslovnosť zdvojených spoluhlások a spoluhláskových skupín. Precvičovanie pravopisu 4) Náuka o slovnej zásobe Štýlové vrstvy SZ. Tvorenie slov. Odborné názvoslovie v základných učebných odboroch. Synonymá, antonymá, homonymá.</p> | <p>Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p> <p>Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna- riadený rozhovor Heuristická- rozhovor, riešenie úloh</p> | <p>Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou</p> <p>Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou</p> |
| <p>D. Literatúra A. Čítanie a literárnovedné poznatky späté s čítaním vybraných ukážok <u>1. Romantizmus v slovenskej literatúre</u> <u>2. Realizmus v slovenskej literatúre</u> B. Individuálne čítanie a príležitostná výchova literatúrou a umením</p> | <p>Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p> <p>Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna- riadený</p> | <p>Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou</p> <p>Frontálna výučba Frontálna a</p> |

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 44 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

| | | |
|---|---|---|
| C. Odporúčané čítanie | rozhovor Heuristická- rozhovor, riešenie úloh | individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| <p>2. ročník</p> <p>A. Konverzácia</p> <p><u>Tematické okruhy na rozvoj rečových zručností:</u> Ako zdravo a šťastne žiť. Kultúra spoločenského správania. V obchodnom dome. Móda, vkus. Divadlo film, televízia, rozhlas. Výlety, cestovanie. Život v obci a meste. Elektrina v domácnosti. Moderné stavebníctvo. Krásy a bohatstvo našej vlasti. Na pošte. Poľnohospodárstvo.</p> | <p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p> <p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna- riadený rozhovor</p> <p>Heuristická- rozhovor, riešenie úloh</p> | <p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou</p> <p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou</p> |
| <p>B. Sloh</p> <p>Výpisky, výstrižky, kartotéka.</p> <p>Informačné slohové útvary: súkromný a úradný list, telegram, objednávka, reklamácia, potvrdenka, účet.</p> <p>Umelecký opis, opis osoby, charakteristika.</p> | <p>Informačnoreceptívna - výklad, Reproduktívna – rozhovor, Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p> <p>Informačnoreceptívna - výklad, Reproduktívna-riadený rozhovor</p> <p>Heuristická- rozhovor, riešenie úloh</p> | <p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou</p> <p>Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou</p> |
| <p>C. Gramatika</p> <p>1) Tvaroslovie</p> <p>Tvorenie správnych gramatických tvarov: podstatných mien, prídavných mien, zámen, čísloviek a slovies.</p> <p>Predložkové pády a slovesné väzby.</p> <p>Zvratné a nezvratné slovesá. Slovesný vid a jeho vyjadrenie. Praktické precvičovanie učiva.</p> <p>2) Neohybné slovné druhy.</p> <p>Precvičovanie a praktické využívanie učiva.</p> | <p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p> <p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna- riadený rozhovor</p> <p>Heuristická- rozhovor, riešenie úloh</p> | <p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou</p> <p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou</p> |

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 45 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

| | | |
|--|---|---|
| <p>D. Literatúra</p> <p>A. Čítanie a literárnovedné poznatky späté s čítaním vybraných ukážok</p> <p>1) Slovenská literárna moderna</p> <p>2) Literatúra medzi dvoma svetovými vojnami</p> <p>a) Slovenská literatúra</p> <p>3) Rozvoj lyrizovanej prózy</p> <p>B. Individuálne čítanie a príležitostná výchova literatúrou a umením</p> <p>C. Odporúčané čítanie</p> | <p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p> <p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna- riadený rozhovor</p> <p>Heuristická- rozhovor, riešenie úloh</p> | <p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou</p> <p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou</p> |
| <p>3. ročník</p> <p>A. Konverzácia</p> <p><u>Tematické okruhy na rozvíjanie rečových zručností:</u></p> <p>Mladí v spoločnosti. Voľba povolania. Pobyť v prírode. Ochrana životného prostredia. Na odbornom výcviku. Zlepšovanie pracovného prostredia. Zlepšovacie návrhy a vynálezy. Čítame odborné časopisy a noviny. Výstava a veľtrhy. Ťažký a ľahký priemysel. Cestovný ruch. Nové objavy vo vede a technike. Na úrade. V reštaurácii. Umenie a gýč. Krásy a pamätihodnosti Slovenska.</p> | <p>Informačno receptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p> | <p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou, počítačom, Internet</p> |
| <p>B. Sloh</p> <p>Ústne prejavy na aktuálne témy. Spoločenské dialógy. Referát, diskusia, zápisnica. Kritika, výklad. Žiadosť, životopis, prihláška. Slovníkové, frazeologické a štylizáčne cvičenia. Kontrolné písomné práce.</p> | <p>Informačno receptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p> | <p>Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou, počítačom, Internet</p> |
| <p>C. Gramatika</p> <p>Skladba. Spájanie slov do slovných spojení na základe zhody, väzby a primkýnania. Precvičovanie. Tvorenie a obmieňanie jednoduchých viet podľa najpoužívanejších vetných modelov. Tvorenie priraďovacích a podraďovacích súvetí. Transformácia jednoduchých viet na súvetia a naopak. Slovosled a vetosled.</p> | <p>Informačno receptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p> | <p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou, počítačom, Internet</p> |


| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 46 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

| | | |
|--|---|--|
| Interpunkcia v jednoduchej vete, v súvetí a v priamej reči. Súhrnné precvičovanie a praktické využívanie učiva v štylizovaných cvičeniach | | |
| D. Literatúra Slovenská literatúra po roku 1945. Dramatická tvorba po r. 1945 Individuálne čítanie a príležitostná výchova literatúrou a umením Odporúčané čítanie. | Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, počítačom, Internet |


Učebné zdroje

Efektívnosť vyučovania zvyšujú aj učebné pomôcky a didaktická technika. Vo vyučovaní slovenského jazyka je potrebné často používať školskú tabuľu, slovníky, gramatické tabule, magnetofón, diafilmy, noviny, časopisy a iné. Na osvieženie, ale aj na získavanie a udržiavanie záujmu žiakov treba vhodne využívať piesne, úryvky z básní, veselé príbehy, príslovia a porekadlá, žarty, hádanky a pod.

| Názov tematického celku | Odborná literatúra | Didaktická technika | Materiálne výučbové prostriedky | Ďalšie zdroje |
|---|--|---|--|---------------|
| <p>1. ročník</p> <p>A. Konverzácia</p> <p>B. Sloh</p> <p>C. Gramatika</p> <p>D. Literatúra</p> <p><u>1. Romantizmus v slovenskej literatúre</u></p> <p><u>2. Realizmus v slovenskej literatúre</u></p> <p>D.1 Individuálne čítanie a príležitostná výchova literatúrou a umením</p> <p>D. 2 Odporúčané čítanie</p> | <p>- Slovenský jazyk, J.Ballay, L. Dostálová, D. Olgyajová, SPN Bratislava, 2004</p> <p>- Slovenská literatúra, E.Répassyová, SPN Bratislava, 1966</p> <p>- Krátky slovník slovenského jazyka, SPN 2001</p> <p>- Synonymický slovník slovenčiny, M. Pisarčíková, VEDA Bratislava, 2004</p> <p>- Pravidlá slovenského pravopisu, SPN Bratislava, 2003</p> <p>- Prehľad gramatiky a pravopisu slovenského jazyka, Didaktis Bratislava, 2003</p> <p>- Literárne diela</p> | <p>Fólie</p> <p>Meotar</p> <p>Premietacie plátno</p> <p>PC, Dataprojektor,</p> <p>Programy v pover pointe a movie maker</p> | <p>Internetové stránky : www.referáty.sk</p> <p>Videofilmy: Slovenčina – Tvorivé písanie Vieme rozprávať? Každý sme učiteľom slovenčiny Komunikácia Výučbový software Slovenský jazyk I, Pravopis/vybrané slová, Veľké písmená, Prídavné mená, Podstatné mená, Slovné druhy</p> | |

| | | | |
|---|---|--------------|----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | <p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | | Strana : | 47 z 164 |
| | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: | 1 - R |

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| <p>2. ročník</p> <p>A. Konverzácia</p> <p>B. Sloh</p> <p>C. Gramatika</p> <p>D. Literatúra</p> <p>1) Slovenská literárna moderna</p> <p>2) Literatúra medzi dvoma svetovými vojnami</p> <p>3) Slovenská literatúra</p> <p>4) Stručný prehľad rozvoja lyrizovanej prózy</p> <p>D.1 Individuálne čítanie a príležitostná výchova literatúrou a umením</p> <p>D.2 Odporúčané čítanie</p> | <p>- Slovenský jazyk, J.Ballay, E. Dostálová, D. Olgyajová, SPN Bratislava, 2004</p> <p>- Slovenská literatúra, E.Répassyová, SPN Bratislava, 1966</p> <p>- Krátky slovník slovenského jazyka, SPN 2001</p> <p>- Synonymický slovník slovenčiny, M. Pisarčíková, VEDA Bratislava, 2004</p> <p>- Pravidlá slovenského pravopisu, SPN Bratislava, 2003</p> <p>- Prehľad gramatiky a pravopisu slovenského jazyka, Didaktis Bratislava, 2003</p> <p>- Literárne diela</p> | <p>Fólie</p> <p>Meotar</p> <p>Premietacie plátno</p> <p>PC, Dataprojektor,</p> <p>Programy v pover pointe a movie maker</p> | <p>Internetové stránky : www.referaty.sk</p> <p>Videofilmy: Slovenčina – Tvorivé písanie Vieme rozprávať? Každý sme učiteľom slovenčiny Komunikácia Výučbový software Slovenský jazyk I, Pravopis/vybrané slová, Veľké písmená, Prídavné mená, Podstatné mená, Slovné druhy</p> | |
| <p>3. ročník</p> <p>A. Konverzácia</p> <p>B. Sloh</p> <p>C. Gramatika</p> <p>D. Literatúra</p> <p>1) Slovenská literatúra po roku 1945.</p> <p>2) Prehĺbenie a zhrnutie poznatkov na základe ukážok a ich usporiadanie do systému.</p> <p>D.1 Individuálne čítanie a príležitostná výchova literatúrou a umením</p> <p>D.2 Odporúčané čítanie.</p> | <p>- Slovenský jazyk, J.Ballay, E. Dostálová, D. Olgyajová, SPN Bratislava, 2004</p> <p>- Slovenská literatúra, E.Répassyová, SPN Bratislava, 1966</p> <p>- Krátky slovník slovenského jazyka, SPN 2001</p> <p>- Synonymický slovník slovenčiny, M. Pisarčíková, VEDA Bratislava, 2004</p> <p>- Pravidlá slovenského pravopisu, SPN Bratislava, 2003</p> <p>- Prehľad gramatiky a pravopisu slovenského jazyka, Didaktis Bratislava, 2003</p> <p>- Literárne diela</p> | <p>Fólie</p> <p>Meotar</p> <p>Premietacie plátno</p> <p>PC, Dataprojektor,</p> <p>Programy v pover pointe a movie maker</p> | <p>Internetové stránky : www.referaty.sk</p> <p>Videofilmy: Slovenčina – Tvorivé písanie Vieme rozprávať? Každý sme učiteľom slovenčiny Komunikácia Výučbový software Slovenský jazyk I, Pravopis/vybrané slová, Veľké písmená, Prídavné mená, Podstatné mená, Slovné druhy</p> | |

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 48 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |

10. 1. 2 JAZYK MAĎARSKÝ A LITERATÚRA

| | |
|------------------------------------|--|
| Názov predmetu | jazyk maďarský a literatúra |
| Časový rozsah výučby | v 1. ročníku 1,5 hodina týždenne, v 2. a 3. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 113 hodín |
| Ročník | prvý, druhý, tretí |
| Kód a názov učebného odboru | 6444 H čašník, servírka |
| Vyučovací jazyk | maďarský jazyk |

Charakteristika predmetu

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

Ciele a úlohy predmetu

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

Vyučovanie maďarského jazyka a literatúry v dennom štúdiu má dôležité miesto, ktoré sa ničím nedá nahradiť. Cieľom vyučovania je, aby si žiaci vytvorili a získali jazykovú zbehosť na dobrej úrovni a poznatky prispeli k utváraniu čitateľa, ktorý literatúre musí pomáhať aj pri utváraní pozitívnych humánnych a morálnych kvalít.


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

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

Čiastkové úlohy jazykového vzdelávania sú:

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

Čiastkové úlohy literárneho vzdelávania sú:

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 49 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

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

Metódy, formy a postupy vyučovania maďarského jazyka a literatúry

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

V prípade riadených kontrolovaných techník sa najčastejšie využívajú:

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

Spomedzi čiastočne riadených techník zohrávajú poprednú úlohu nasledujúce techniky:


- a) prednes dialógu alebo rozprávania;
- b) opakovanie, vrátane opakovanie formou testu;
- c) vyrozprávanie príbehov na základe testov;
- d) prenášanie informácií: z jednej formy rečovej činnosti do druhej;
- e) príprava: učenie sa žiakov, tiché čítanie, samostatná práca s učebnicou atď.

Spomedzi voľných nekontrolovaných techník majú výraznú prioritu:

- a) štruktúracia vyučovacej hodiny alebo aktivita triedy (organizácia disciplíny, vonkajšie usporiadanie triedy);
- b) reťazový dialóg, resp. rozvíjanie dialógu; podľa obrázkov, pohľadníc, mimetizácie;
- c) referáty: na základe učebnice, počúvania, výskumu;
- d) typické autentické rozhovory – spoločensky orientovaná interakcia, brainstorming a pod.

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

Z druhov jazykových cvičení sú najosvedčenejšie:

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 50 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

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

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Posilnenie spôsobilostí

1) Posilniť čitateľskú gramotnosť

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

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

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

2) Posilniť komunikačné spôsobilosti žiakov

Posilniť **tvorivé písanie** v rámci jednotlivých ročníkov

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

Posilniť **ústny prejav** v rámci jednotlivých ročníkov

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

3) Posilniť medzi predmetové vzťahy


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

4) Ďalšie možnosti rozšírenia


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

Prehľad výkonových štandardov

Absolvent má:

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 51 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

- riešiť rozmanité komunikačné, spoločenské a pracovné situácie,
- zvoliť komunikatívnu stratégiu adekvátnu komunikačnému zámeru, podmienkam a normám komunikácie,
- používať vhodné jazykové prostriedky (zvukové, verbálne, neverbálne, rečová etika) a reagovať na vopred nenacvičenú situáciu,
- vyjadrovať vhodným spôsobom svoj úmysel, prezentovať sám seba, podávať a získavať ústne alebo písomne požadovanú alebo potrebnú informáciu všeobecného alebo odborného charakteru, zapájať sa do diskusie, obhajovať svoj názor, pohotovo reagovať na nepredvídané situácie (otázka, rozhovor, anketa), uplatňovať verbálne a neverbálne prostriedky, spoločenskú a rečovú etiku a zdôvodňovať zvolené riešenie komunikačnej situácie,
- používať postupy a jazykové prostriedky (zvukové, lexikálne, gramatické) štýlu oznamovacieho, konverzačného, prakticky odborného a rokovacieho (administratívneho), oboznámiť sa so špecifikami štýlu publicistického a umeleckého, mať kultivovaný súvislý prejav na pripravenú a nepripravenú tému,
- usilovať sa pri ústnom a písomnom prejave o dodržaní jazykových noriem, výstižné, logické a jazykovo správne a bohaté vyjadrovanie,
- ovládať základné – najčastejšie používané lexikálne a gramatické prostriedky, rozumieť gramatickým menej frekventovaným lexikálnym a gramatickým javom a vedieť ich aj používať, samostatne tvoriť súvislé hovorené a písané prejavy,
- získať informácie z prečítaného a vypočítaného textu (určiť hlavnú tému alebo myšlienku textu, rozlíšiť základné a vedľajšie informácie), dokázať text zaradiť do niektorých z funkčných štýlov, orientovať sa v jeho stavbe,
- vedieť spracovať výpisky z textu a dokázať ho primerane reprodukovat' a interpretovať, vyjadrovať sa k odbornej problematike, s využitím popisných výkladových a úvahových postupov, vyhľadávať informácie všeobecného a odborného charakteru, pracovať s príručkami,
- uvádzať správne bibliografické údaje a citáty, spracovať písomné informácie najmä odborného charakteru,
- pracovať s Pravidlami pravopisu a inými jazykovými príručkami,
- mať vypestovaný návyk pravidelne túto literatúru používať, uvedomele sa snažiť o dokonalejšie zvládnutie jazyka národnostnej menšiny, o skvalitnenie svojho vyjadrovania a osobného štýlu,
- chápať význam jazykovej kultúry, snažiť spisovne vyjadrovať v situáciách, ktoré si to vyžadujú, byť si vedomý toho, že jazyk sa dynamicky rozvíja,
- chápať literárne dielo ako špecifickú výpoveď o skutočnosti a o vzťahu človeka k nej,
- vytvárať si predpoklady pre estetické vnímanie skutočnosti,
- chápať prínos literatúry a umeleckého zážitku pre život človeka,
- vyjadriť vlastný čitateľský zážitok a zdôvodniť ho,
- poznať a chápať tie myšlienkové a literárne smery, hnutia, významné osobnosti z diela, ktoré spoluvytvárajú duchovnú klímu našej súčasnosti,
- pristupovať k literatúre ako k zdroju estetických zážitkov, uplatňovať estetické a ekologické hľadiská pri pretváraní životného prostredia, podieľať sa na ochrane kultúrnych hodnôt,

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 52 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

- poznať špecifické črty a funkcie literárnych diel, orientovať sa v ich základných výrazových prostriedkoch,
- vybrať a rozvíjať záujem o literatúru, tolerovať žánre a druhy, najmä tie, ktoré sú v popredí jeho záujmu,
- vytvoriť vlastné malé literárne dielka (napr. báseň, poviedku).

Prehľad obsahových štandardov

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

Prierezové témy

Pri realizácii tematických okruhov podľa vybranej témy budeme uplatňovať tieto prierezové témy:

Multikultúrna výchova

- a) rozvoj schopnosti rešpektovať a podporovať rôzne kultúrne ukotvenie vo svojom okolí
- b) rozvíjať poznanie rozličných kultúr a akceptovať kultúrne rozmanitosti

Tvorba projektu a prezentačné zručnosti


- a) prezentovať svoju prácu písomne aj verbálne s použitím informačných a komunikačných technológií.

Finančná gramotnosť

- a) rozvíjať u žiakov schopnosť fungovania jednotlivca a rodín v ekonomickej oblasti
- b) pochopiť otázky bohatstva a chudoby
- c) viesť žiakov k hodnotovej orientácii k peniazom
- d) vytvárať modely zabezpečenia jednotlivca a rodín peniazmi s uvedením príkladov extrémov
- e) viesť k vytváraniu osobných a rodinných modelov zabezpečenia životných potrieb

Čitateľská gramotnosť

- a) vedieť využívať ako zdroj informácií rôzne verbálne a neverbálne texty spoločenského a spoločenskovedného charakteru.
- b) vzbudiť u žiakov záujem o čítanie, ich stimulácia k tvorivosti, k rozvoju prezentačných zručností, podnecovanie k vlastnej tvorbe.

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 53 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

Enviromentálna výchova

- a) pochopiť význam udržateľného rozvoja ako pozitívnej perspektívy ďalšieho vývoja ľudskej spoločnosti
- b) posilňovať pocit zodpovednosti vo vzťahu k živým organizmom a ich prostrediu
- c) vnímať život ako najvyššiu hodnotu
- d) rozvíjať schopnosť kooperovať v skupine, deliť si úlohy, niesť zodpovednosť

Osobnostný a sociálny rozvoj

- a) rozvoj sebadôvery
- b) pestovať kvalitné medziľudské vzťahy
- c) rozvoj tvorivosti
- d) rozvoj logického myslenia

Mediálna výchova

- a) uplatňovať stratégie kompetentného zaobchádzania s rôznymi druhmi médií a ich produktmi
- b) zmysluplne, kriticky a selektívne využívať médiá a ich produkty
- c) vytvoriť si vlastný názor na médiá na základe prijímaných informácií
- d) kriticky posudzovať mediálne šírené posolstvá, objavovať v nich to hodnotné, pozitívne formujúce ich osobnostný a prof. rast


Odporúčania v jazykovej a literárnej zložke predmetu maďarský jazyk a literatúra

Jazyková zložka predmetu

V jazykovej zložke predmetu je účelné vychádzať z jazykovej situácie Maďarov na Slovensku. Z jazykovedy je známe, že v dôsledku jazykového kontaktu maďarského a slovenského jazyka na Slovensku sa vytvorila tzv. štátna podoba maďarského jazyka. Týmto termínom sa rozumie v sociolingvistiky podoba jazyka, ktorá sa používa mimo územia „vlastného“ štátu. Ide o regionálnu podobu, ktorá je označená v lingvistiky špecifickým termínom varieta maďarského jazyka na Slovensku. Táto podoba obsahuje jazykové prvky, ktoré vznikli v dôsledku vplyvu štátneho jazyka na maďarský jazyk ako menšinový jazyk. Tie sa vyskytujú aj na najvyššej úrovni používania jazyka, a to v písomných aj slovných jazykových prejavoch (napr. SR: *Szlovák Nemzeti Tanács*; v MR: *szlovák parlament* (Slovenská národná rada), *iskolügyi minisztérium*; v MR: *művelődési és közoktatási minisztérium* (ministerstvo školstva), *születési szám*; v MR: *személyazonosító jel* (rodné číslo) atď.

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

Všeobecným cieľom vyučovania učebného predmetu maďarský jazyk a literatúra v SŠ je rozvoj komunikačných kompetencií študentov. Keďže termínom materinský jazyk sa obyčajne rozumie štandardná podoba toho ktorého jazyka, rozvojom komunikačných kompetencií sa rozumie obyčajne rozvoj spôsobilostí v rámci štandardnej podoby jazyka (spisovného jazyka). Vo vzdelávaní v učebnom predmete si vytýčime za cieľ rozvíjať komunikačné kompetencie umožňujúce prepínanie kódov v rámci jednotlivých podôb

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 54 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

(útvarov) národného jazyka. Oboznámiť žiakov štandardnými paralelmi neštandardných a regionálnych výrazových prostriedkov vyskytujúcich sa aj v ich jazykových prejavoch a rozvíjať tak náležité kompetencie.

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

Odporúčame učiteľom:


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

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

Literárna zložka predmetu

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

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

| | | | |
|---|--|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 55 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

vlastného regiónu, a tak si dokáže vážiť aj kultúru iných regiónov. Táto časť školského vzdelávacieho programu môže úspešne rozvíjať kompetencie v tejto oblasti.

Stratégia vyučovania


Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

| Názov tematického celku | Stratégia vyučovania | |
|--|---|--|
| | Metódy | Formy práce |
| Ročník: I. Literatúra 1. Staroveká literatúra 2. Stredoveká literatúra 3. Renesancia 4. Baroková literatúra 5. Klasicizmus a osvietenstvo 6. Vývin maďarskej dramatickej tvorby Jazyk 1. Jazyk a reč 2. Komunikácia 3. Text | Informačnoreceptívna - výklad Reprodukčívna- riadený rozhovor Heuristická- rozhovor, riešenie úloh Práca s textom | Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| Ročník: II. Literatúra 1. Romantizmus 2. Realizmus 3. Svetová literatúra na konci 19. a na začiatku 20. storočia 4. Maďarská literatúra na začiatku 20. storočia Jazyk 1. Slovná zásoba 2. Slovné druhy 3. Sémantika | Informačnoreceptívna - výklad Reprodukčívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Práca s textom | Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| Ročník: III. Literatúra 1. Maďarská literatúra v medzivojnovom období 2. Maďarská literatúra v druhej polovici 20. storočia Jazyk 1. Syntax 2. Vetné členy 3. Štylistika | Informačnoreceptívna - výklad Reprodukčívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Práca s textom | Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |


Učebné zdroje

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

| Názov tematického celku | Odborná literatúra | Didaktická technika | Materiál ne, výučbové prostriedky | Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...) |
|-------------------------|--------------------|---------------------|-----------------------------------|---|
| | | | | |

| | | | |
|---|---|--------------|----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | <p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>OS – ČAŠ/ 2019</p> | Strana : | 56 z 164 |
| | | Výtlačok č.: | 1 - R |

| | | | | |
|--|--|--|---|--|
| <p>Ročník: I.</p> <p>Literatúra</p> <p>1. Staroveká literatúra</p> <p>2. Stredoveká literatúra</p> <p>3. Renesančná literatúra</p> <p>4. Baroková literatúra</p> <p>5. Klasicizmus a osvietenstvo</p> <p>6. Začiatky maďarskej dramatickej tvorby</p> <p>Jazyk</p> <p>1. Jazyk a reč</p> <p>2. Komunikáci</p> <p>3. Text</p> | <p>Kulcsárová Z. Kulcsárová M.: Starovek, Stredovek, Renesancia. Literatúra I. Učebnica pre 1. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1997.</p> <p>Kulcsárová Z. Kulcsárová M.: Barok, Klasicizmus. Literatúra II. Učebnica pre 1. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1998.</p> <p>Kovács L.: Maďarský jazyk pre 1.- 4. ročník stredných škôl s VJM. SPN Bratislava 1997</p> | <p>Datapojektor</p> <p>PC</p> <p>Magnetická tabuľa</p> <p>Tabuľa</p> | <p>Obrázky</p> <p>Slovníky</p> <p>Knihy</p> <p>Zbierka lit. textov</p> <p>Pracovné listy</p> <p>Ppt prezentácia</p> | <p>Internet</p> <p>Knížnica</p> <p>Divadlo</p> <p>Odborné časopisy</p> |
| <p>Ročník: II.</p> <p>Literatúra</p> <p>1. Romantizmus</p> <p>2. Realizmus</p> <p>3. Svetová literatúra na konci 19. a na začiatku 20. storočia</p> <p>4. Maďarská literatúra na začiatku</p> <p>20. storočia</p> <p>Jazyk</p> <p>1. Slovná zásoba</p> <p>2. Slovné druh</p> <p>3. Sémantika</p> | <p>Kulcsárová Z. Kulcsárová M.: Romantizmus. Literatúra III. Učebnica pre 2. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1997.</p> <p>Kulcsárová Z. Kulcsárová M.: Realizmus. Literatúra IV. Učebnica pre 2. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1998.</p> <p>Kovács L.: Maďarský jazyk pre 1.- 4. ročník stredných škôl s VJM. SPN Bratislava 1997</p> | <p>Datapojektor</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p> <p>Videotechnika</p> | <p>Obrázky</p> <p>Slovníky</p> | <p>Internet</p> <p>Knížnica</p> <p>Divadlo</p> <p>Odborné časopisy</p> |
| <p>Ročník: III.</p> <p>Literatúra</p> <p>1. Maďarská literatúra v medzivojnovom období</p> <p>2. Maďarská literatúra v druhej polovici 20. storočia</p> <p>Jazyk</p> <p>1. Syntax</p> <p>2. Vetné členy</p> <p>3. Štylistika</p> | <p>Kulcsárová Z. Kulcsárová M.: Koniec XIX. storočia a začiatok XX. Storočia., Literatúra V. Učebnica pre 3. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1999., Kulcsárová Z. Kulcsárová M.: Obdobie medzi svetovými vojnami. Literatúra VI. Učebnica pre 3. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 2000., Kovács L.: Maďarský jazyk pre 1.- 4. ročník stredných škôl s VJM. SPN Bratislava 1997, Grendel L. Hushegyi G.: Druhá polovica XX. storočia. Svetová literatúra. Literatúra VII. Učebnica pre 4. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1997.</p> <p>Grendel L. Görömbei A.: Druhá polovica XX. storočia. Maďarská literatúra. Literatúra VIII. Učebnica pre 4. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1997.</p> <p>Kovács L.: Maďarský jazyk pre 1.- 4. ročník stredných škôl s VJM. SPN Bratislava 1997</p> | <p>Datapojektor</p> <p>Videotechnika</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p> | <p>Obrázky</p> <p>Slovníky</p> | <p>Internet</p> <p>Knížnica</p> <p>Divadlo</p> <p>Odborné časopisy</p> |

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 57 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |

10. 1. 3 ANGLICKÝ JAZYK

| | |
|------------------------------------|---|
| Názov predmetu | anglický jazyk |
| Časový rozsah výučby | v 1., 2., a 3. ročníku 3 hodiny týždenne, spolu 309 hodín |
| Ročník | prvý, druhý, tretí |
| Kód a názov učebného odboru | 6444 H čašník, servírka |
| Vyučovací jazyk | maďarský jazyk |

Charakteristika predmetu


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

Vyučovací predmet cudzí jazyk patrí medzi všeobecnovzdelávacie predmety a spoločne s vyučovacím predmetom slovenský jazyk a literatúra, resp. jazyk národností a literatúra vytvára vzdelávaciu oblasť Jazyk a komunikácia. Vzhľadom na široké využitie cudzích jazykov v súkromnej aj profesijnej oblasti života, či už pri ďalšom štúdiu, cestovaní, spoznávaní kultúr aj práci, sa dôraz pri vyučovaní cudzích jazykov kladie na praktické využitie osvojených spôsobilostí a efektívnu komunikáciu, pričom komunikácia v cudzích jazykoch je podľa Európskeho referenčného rámca (ES, 2007, s. 5) založená na schopnosti porozumieť, vyjadrovať myšlienky, pocity, fakty a názory ústnou a písomnou formou v primeranej škále spoločenských a kultúrnych súvislostí podľa želaní a potrieb jednotlivca.

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

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

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

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 58 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

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

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

Ciele predmetu

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


Žiaci:

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

Vzdelávací štandard

Žiaci po absolvovaní daného učebného odboru nadobudnú:


| | |
|---|---|
| Receptívne jazykové činnosti a stratégie | <ul style="list-style-type: none"> • porozumejú jednoducho vyjadreným faktografickým informáciám o každodenných témach, identifikujú všeobecné informácie za predpokladu, že ide o štandardný rečový prejav, • porozumejú hlavným myšlienkam vypočutého textu na známe témy, s ktorými sa pravidelne stretávajú v škole, vo voľnom čase atď. vrátane krátkych rozprávání, • - nájdu a pochopia dôležité informácie v bežných materiáloch, akými sú napríklad listy, brožúry a krátke úradné dokumenty. |
| Produktívne jazykové činnosti a stratégie | <ul style="list-style-type: none"> • podajú jednoducho formulovaný opis ľubovoľnej oblasti svojho záujmu, pričom ho prezentujú ako lineárny sled myšlienok, • napíšu jednoducho členený súvislý text (opis udalosti, zážitkov, pocitov a reakcií) na známe témy z oblasti svojho záujmu, spájaním krátkych odlišených prvkov do lineárneho sledu. |

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 59 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

| | |
|--|--|
| Interaktívne jazykové činnosti a stratégie | <ul style="list-style-type: none"> • zrozumiteľne vyjadria svoje názory, • získajú a odovzdajú nové informácie, vymieňajú si a overujú nazhromaždené informácie, • zrozumiteľne zaznamenajú odkaz, ktorý obsahuje informácie bezprostrednej dôležitosti pre adresáta. |
| Všeobecné kompetencie | <ul style="list-style-type: none"> • uvedomujú si spoločné a rozdielne črty medzi vlastnou a cieľovou jazykovou komunitou, • - stanovujú si vlastné učebné ciele a spôsoby ich dosiahnutia. |
| Jazykové kompetencie | <ul style="list-style-type: none"> • ovládajú a používajú lexikálne jednotky v základnom rozsahu, čo im umožňuje opisovať každodenné situácie, • používajú štandardné slovné spojenia týkajúce sa tém každodenného života, • ovládajú a správne používajú jednoduché gramatické štruktúry, ale občas sa môžu dopúšťať niektorých chýb, ktoré nespôsobujú nedorozumenie, • pravopisne správne napíšu vety a texty o situáciách každodenného života, • správne aplikujú základné interpunkčné pravidlá. |
| Sociolingválna primeranosť a výstavba výpovede | <ul style="list-style-type: none"> • jednoducho vedú spoločenskú konverzáciu, využívajú jednoduché výrazy a situáciám primerané vetné konštrukcie na vyjadrenie výmeny informácií, žiadostí, vyjadrenia vlastných názorov a postojov, • slovne vyjadria, čo chcú povedať pomocou jednoduchej výmeny informácií o známych veciach a situáciách, • žiaci si uvedomia rozdiely v rôznych formách prejavu (formálneho, neformálneho, rodinného, intímneho). |

Prehľad spôsobilostí a funkcií jazyka


| Spôsobilosť | Funkcie jazyka |
|---|--|
| Nadviazať kontakt v súlade s komunikačnou situáciou | Upútať pozornosť Pozdraviť Odpovedať na pozdrav Poďakovať a vyjadriť svoje uznanie Rozlúčiť sa |
| Vypočuť si a podať informácie | Informovať sa Odpovedať na žiadosť |
| Vybrať z ponúknutých možností | Identifikovať Opísať Potvrdiť/Odmietnuť (vyjadriť nesúhlas) |
| Vyjadriť svoj názor | Vyjadriť svoj názor Vyjadriť súhlas / nesúhlas Vyjadriť stupeň istoty |
| Vyjadriť svoju vôľu | Vyjadriť svoje želania/túžby Vyjadriť svoje plány (blízke) |

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|-------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 60 z 164 | |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: | 1 - R |

| | |
|--|--|
| Vyjadriť svoju schopnosť | Vyjadriť svoju schopnosť vykonať nejakú činnosť Vyjadriť vedomosti/poznatky/zistenia |
| Vnímať a vyjadrovať svoje city | Vyjadriť radosť z niečoho, šťastie, uspokojenie Vyjadriť smútok, sklúčenosť Vyjadriť fyzickú bolesť |
| Vyjadriť očakávania a reagovať na ne | Vyjadriť nádej Vyjadriť sklamanie Vyjadriť strach, znepokojenie, obavu |
| Predstaviť svoje záľuby a svoj vkus | Vyjadriť, čo mám rád, čo sa mi páči, čo uznávam Vyjadriť, že niekoho, niečo nemám rád Vybrať si z ponúknutých možností |
| Stanoviť, oznámiť a prijať pravidlá alebo povinnosti | Vyjadriť príkaz/zákaz Získať povolenie, súhlas Dať súhlas, potvrdiť niečo Odmietnuť Zakázať |
| Reagovať na nesplnenie pravidiel alebo povinností | Ospravedlniť sa Priznať sa Odmietnuť obvinenie |
| Ponúknuť a reagovať na ponuku | Žiadať od niekoho niečo Odpovedať na žiadosť Navrhnuť niekomu, aby niečo vykonal Navrhnuť niekomu, aby sme spoločne niečo vykonali Navrhnuť, že niečo požičiam/darujem Odpovedať na návrh niekoho iného |
| Reagovať pri prvom stretnutí | Predstaviť niekoho Predstaviť sa Reagovať na predstavenie niekoho Privítať niekoho |
| Telefonovať | Začať, udržiavať a ukončiť telefonický rozhovor |
| Reagovať na niečo, čo sa udialo v minulosti | Spomenúť si na niekoho/niečo Vyjadriť, že som na niekoho/niečo zabudol |
| Korešpondovať | Napísať pohľadnicu, SMS, list |
| Porozprávať niečo | Rozprávať príbeh, historku |
| Uistiť sa v rozhovore, že moje slová /môj výklad/môj argument boli pochopené | Uistiť sa, že účastníci komunikácie pochopili moje vyjadrenia Uistiť sa, že som dobre pochopil to, čo bolo povedané Nahradiť zabudnuté/neznáme slovo Opraviť sa, vrátiť sa k rozhovoru |

Lexika a komunikačné témy


Lexika je popri gramatike nevyhnutným predpokladom na vytváranie zmysluplných verbálnych výpovedí, preto aj pri vyučovaní a učení sa cudzieho jazyka je potrebné venovať jej výberu a osvojovaniu si náležitú pozornosť. Výber a rozsah lexikálnych jednotiek má

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 61 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

korešpondovať s konkrétnymi komunikačnými témami. Zároveň však musí byť založený na kritériách pre ovládanie cudzieho jazyka podľa úrovni (A1, A2, B1, a B2) vymedzených v Spoločnom európskom referenčnom rámci pre jazyky.

Zoznam tém pre komunikačné úrovne A1 až B2:

| |
|--|
| <p>Rodina a spoločnosť Osobné údaje Rodina - vzťahy v rodine Národnosť/štátna príslušnosť Tlačivá/dokumenty Vzťahy medzi ľuďmi Náboženstvo</p> <p>Domov a bývanie Môj dom/byt Zariadenie bytu Domov a jeho okolie Bývanie v meste a na dedine Spoločnosť a životné prostredie Spoločnosť a jej životný štýl</p> <p>Ľudské telo, starostlivosť o zdravie Ľudské telo Fyzické charakteristiky Charakterové vlastnosti človeka Choroby a nehody Hygiena a starostlivosť o telo Zdravý spôsob života Nemocnica a klinika, lekárne a lieky, poistenie</p> <p>Doprava a cestovanie Dopravné prostriedky Osobná doprava Príprava na cestu a cestovanie Turistika a cestovný ruch Problémy cestných, železničných a leteckých sietí</p> <p>Vzdelávanie a práca Škola a jej zariadenie Učebné predmety Pracovné činnosti a profesie Školský systém Celoživotné vzdelávanie Pracovné podmienky</p> <p>Človek a príroda Zvieratá/fauna Počasie Rastliny/flóra Klíma Človek a jeho životné prostredie Príroda okolo nás – ochrana životného prostredia</p> <p>Voľný čas a záľuby Záľuby Kniha a čítanie Rozhlas, televízia a internet Výstavy a veľtrhy Kultúra a jej vplyv na človeka Umenie a rozvoj osobnosti</p> <p>Stravovanie Stravovacie návyky Mäso a mäsové výrobky Zelenina a ovocie Nápoje Cestoviny a múčne výrobky Mliečne výrobky Stravovacie zariadenia Príprava jedál Kultúra stolovania Zdravá výživa</p> <p>Multikultúrna spoločnosť Cudzí jazyky Rodinné sviatky Cudzojazyčná komunikácia Štátne a cirkevné sviatky Zvyky a tradície v rôznych krajinách Zbližovanie kultúr a rešpektovanie tradícií</p> <p>Obliekanie a móda Základné druhy oblečenia Odevné doplnky Výber oblečenia na rôzne príležitosti Druhy a vzory odevných materiálov Móda a jej trendy</p> <p>Šport Druhy športu: zimné a letné, individuálne a kolektívne Športové disciplíny Význam športu pre rozvoj osobnosti Nové trendy v športe Fair play športového zápolenia</p> <p>Obchod a služby Nákupné zariadenia Pošta a telekomunikácie Druhy a spôsoby nákupu a platenia Hotely a hotelové služby Centrá krásy a zdravia (kadečnictva, fitness, ...) Kultúra nakupovania a služieb</p> <p>Krajiny, mestá a miesta Krajiny a svetadiely Moja krajina a moje mesto Geografický opis krajiny Kultúrne a historické pamiatky krajín a miest</p> <p>Kultúra a umenie Druhy umenia Kultúra a jej formy Umenie – spoločnosť – kultúra</p> <p>Človek a spoločnosť; komunikácia Jazyk ako dorozumievací prostriedok Formy komunikácie Kultúra komunikácie</p> <p>Mládež a jej svet Aktivity mládeže Vzťahy medzi rovesníkmi Generačné vzťahy Predstavy mládeže o svete</p> <p>Zamestnanie</p> |
|--|

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|-------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 62 z 164 | |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: | 1 - R |

Pracovné pomery a kariéra Platové ohodnotenie Nezamestnanosť

Veda a technika v službách ľuďstva

Technické vynálezy Vedecký pokrok

Vzory a ideály

Človek, jeho vzory a ideály Pozitívne a negatívne vzory

Slovensko

Geografické údaje História Turistické miesta, kultúrne zvyky a tradície


Krajina, ktorej jazyk sa učím

Geografické údaje História Turistické miesta, kultúrne zvyky a tradície


Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

| Názov tematického celku | Stratégia vyučovania | |
|---|--|--|
| | Metódy | Formy práce |
| 1. ročník Hello everybody!/Zdravím všetkých! | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom Práca s IKT |
| Meeting people/ Zoznamovanie s ľuďmi | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom Práca s IKT |
| The world of work/ Svet práce | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom Práca s IKT |
| Take it easy!/ Ber to ľahko! | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom |
| Where do you live?/ Kde bývaš? | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom Práca s IKT |
| Can you speak English?/ Hovoríš po anglicky? | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom Práca s IKT |
| Then and now/Vtedy a teraz | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor | Frontálna výučba Frontálna a |

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|-------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 63 z 164 | |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: | 1 - R |

| | | |
|---|--|--|
| | Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom Práca s IKT |
| English speaking states and countries/Anglicky hovoriace štáty a krajiny | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom Práca s IKT |
| 2.ročník How long ago?/Ako dávno? | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, počítačom, Internet Práca s IKT |
| Food you like!/Jedlo, ktoré Ti chutí | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, Internet Práca s IKT |
| Bigger and better!/Väčšie a lepšie! | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom Práca s IKT |
| Looking good!/Dobre vyzerat'! | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Práca s IKT |
| Life's an adventure!/Život je dobrodružstvo! | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Práca s IKT |
| How terribly clever/ Aké úžasne múdre | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, Internet Práca s IKT |
| Have you ever?/Už si niekedy....? | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom Práca s IKT |
| English speaking | Informačnoreceptívna - výklad | Frontálna výučba |


| | | | |
|---|--|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 64 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

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


Učebné zdroje

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


| Názov tematického celku | Odborná literatúra | Didaktická technika | Materiálne výučbové prostriedky | Ďalšie zdroje |
|-------------------------|--------------------|---------------------|---------------------------------|---------------|
|-------------------------|--------------------|---------------------|---------------------------------|---------------|

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 65 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |


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

| | | | |
|---|---|--------------|----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | <p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | | Strana : | 66 z 164 |
| | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: | 1 - R |

| | | | | |
|---|--|--|--|----------|
| | Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 | Tabuľa Interaktívna tabuľa | - obrazový materiál | |
| English speaking states and countries/Anglicky hovoriace štáty a krajiny | Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 | Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa | - prezentácie v powerpointe - obrazový materiál | Internet |
| 2. ročník How long ago?/Ako dávno? | Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 | Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa | - prezentácie v powerpointe - obrazový materiál | Internet |
| Food you like!/Jedlo, ktoré Ti chutí | Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 | Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa | - prezentácie v powerpointe - obrazový materiál | Internet |
| Bigger and better!/Väčšie a lepšie! | Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 | Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa | - prezentácie v powerpointe - obrazový materiál | Internet |
| Looking good!/Dobre vyzerat' ! | Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 | Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa | - prezentácie v powerpointe - obrazový materiál | Internet |
| Life's an adventure!/Život je dobrodružstvo! | Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New | Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa | - prezentácie v powerpointe - obrazový materiál | Internet |

| | | | |
|---|---|--------------|----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | <p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | | Strana : | 67 z 164 |
| | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: | 1 - R |

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

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 68 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |


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

10. 1. 4 RUSKÝ JAZYK

| Názov predmetu | Ruský jazyk |
|------------------------------------|---|
| Časový rozsah výučby | v 1., 2. ročníku 3 hodiny týždenne , v 3. ročníku 2 hodiny týždenne, spolu 276 |
| Ročník | prvý, druhý, tretí |
| Kód a názov učebného odboru | 6444 H čašník, servírka |
| Vyučovací jazyk | maďarský jazyk |

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Jazyk a komunikácia“. Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu „Počúvanie s porozumením“, „Čítanie s porozumením“, „Písomný prejav“, „Dialóg“, „Monológ“, „Interkultúrna komunikácia“, „Rečové zručnosti“, „Jazykové prostriedky“, „Komunikačné situácie a jazyková funkcia“.

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 69 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

„Poznatky o krajinách študovaného jazyka“. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠVP vyčlenil 3 hodiny v prvom a druhom ročníku a 2 hodiny v treťom ročníku.

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

Vzhľadom na široké využitie cudzieho jazyka v súkromnej aj profesijnej oblasti života, či už pri ďalšom štúdiu, cestovaní, spoznávaní kultúr aj práci, sa dôraz pri vyučovaní kladie na praktické využitie osvojených spôsobilostí a efektívnu komunikáciu, pričom komunikácia v cudzích jazykoch je podľa Európskeho referenčného rámca založená na schopnosti porozumieť, vyjadrovať myšlienky, pocity, fakty a názory ústnou a písomnou formou v primeranej škále spoločenských a kultúrnych súvislostí podľa želaní a potrieb jednotlivca. Vyučovací predmet využíva vedomosti získané na základnej škole na hodinách ruského jazyka. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtéma). Prihliadali sme aj na proporcionálnu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

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

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


K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu patria aj zvukové nahrávky jednotlivých ukážok, ktoré sú zaznamenané na videu alebo CD nosičoch, preto využitie počítačov a internetu tiež predstavuje možnosti simulácie experimentov. Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu. Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia. Výučba bude prebiehať v bežnej triede a odbornej učebni.

Ciele predmetu

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

Základným princípom jazykového vzdelania je, aby žiak:

- dokázal sprostredkovať svoje myšlienky a pocity

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 70 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

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

Kompetencie

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

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

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

Všeobecné kompetencie


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

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

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

Jazykové kompetencie

Žiak

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 71 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

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

Jazykové prostriedky

Lexika

Žiak vie:

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

Morfológia

Podstatné mená


Žiak vie:

- určiť rod a číslo podstatných mien (poznať rozdiely medzi slovenčinou a ruštinou),
- rozlišovať životné a neživotné podstatné mená, správne tvoriť 4. pád množ. čísla
- skloňovať podstatné mená podľa tvrdých a mäkkých skloňovacích vzorov,
- skloňovať frekventované podstatné mená neproduktívneho typu (brat, drug, syn, puť, mať, doč, imia, vremia ...),
- tvoriť 1. pád množ. čísla frekventovaných podstatných mien koncovkou -a/-ja (adresa, берега, učitelia, поезда ...),
- používať správne predložkové väzby podstatných mien,
- rozlišovať nesklonné podstatné mená.

Prídavné mená

Žiak vie:

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

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 72 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

Zámená

Žiak vie:

- tvoriť správne tvary osobných a privlastňovacích zámen vo všetkých pádoch,
- používať správne tvary opytovacích a vzťažných zámen (kto, čo, koho, ktorý),
- tvoriť a správne používať ukazovacie zámená (etot, tot, takoj).

Číslovky

Žiak vie:

- rozlišovať základné a radové číslovky,
- používať správne tvary základných čísloviek od 1 – 1 000
- používať vo vetách správne väzby základných čísloviek s počítaným predmetom (podstatným menom),
- tvoriť a používať správne tvary čísloviek v dátumoch a letopočtoch,
- vyjadriť rozdiel hodnôt (staršie na 5 let, vyše na 2 metra),
- vyjadriť približnosť (let 30, časov v šesť),
- vyjadriť čas (polovina piatogo, bez desiaty vosem).

Slovesá

Žiak vie:

- tvoriť neurčitok sloves,
- časovať slovesá v prítomnom čase,
- tvoriť správne tvary zvratných sloves a časovať ich, poznať rozdiely v porovnaní so slovenčinou (igrať, stať, ostaťsia ...),
- časovať slovesá s príponou -ova-, -eva- (tancevať, risovať),
- časovať vybrané slovesá so zmenou kmeňovej spoluhlásky (pisať ...),
- časovať vybrané neproduktívne slovesá (byť, piť, jesť, dať, dávať, jesť, jechať, žiť, ídť, otvoriť, nadeť, stať, ...),
- rozlišovať a používať slovesá pohybu (ídti - chodiť, jechať - jezdiť ...),
- používať slovesá pohybu s predponami (vyjti - ujtí, prijechať, dojechať ...),
- prakticky používať modálne slovesá (moč, choteť...),
- rozlišovať lexikálny význam dokonavých a nedokonavých sloves,
- tvoriť a používať správne tvary budúceho času sloves,
- tvoriť a používať tvary minulého času sloves,
- tvoriť rozkazovací spôsob sloves,
- tvoriť podmieňovací spôsob (minulý čas + častica *by*)

Príslovky


Žiak vie:

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

Predložky

Žiak vie:

- používať predložky s podstatnými menami a zámenami, predložkovými väzbami vyjadriť predmetové a príslovkové vzťahy,

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 73 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

- význam predložiek s, iz, o, ob, u, na, v, za, nad, pod, pred, po, do, vokrug, ot, posle, dl'a, v tečenije, krome a správne ich použit',
- odlišnú formu predložiek interferujúcich so slovenským jazykom (protiv, medzi, sredi, okolo, čerez).

Spojky

Žiak vie:

- správne používať prirad'ovacie spojky: i, ni-ni, ne toľko-no i, no, a, vsio-taki, odnako, ili, ili-ili, to-to, potomu, poetomu,
- používať vo vetách podrad'ovacie spojky: čto, čtoby, kogda, jesli, choťa, potomu čto.

Častice

Žiak vie:

- správne používať častice: ne, ni, li, že, by, to, ješčo, razve a pozná ich význam.

Syntax


Žiak vie:

- tvoriť oznamovacie, opytovacie, rozkazovacie vety,
- utvoriť z oznamovacích viet opytovacie a rozkazovacie vety,
- tvoriť kladné a záporné vety,
- vyjadriť úplný, čiastočný a zosilnený zápor vo vete (net, ne, ni),
- tvoriť jednoduché vety s neurčitkom sloves (vyjadrenie žiadosti, prosby, rady),
- tvoriť vety s modálnymi slovami (nužno, nado, neľzia, dolžen) - vyjadriť slovenské sloveso mať/nemať v rôznych významoch (mať možnosť, mať rád ...),
- vyjadriť slovenské sloveso byť/nebýť v rôznych významoch (nachádzať sa, sponový význam),
- tvoriť pomocou spojok prirad'ovacie a podrad'ovacie súvetia,
- správne používať časticu li,
- zapamätať si rozdiel vo väzbe medzi ruskými a slovenskými slovesami bez predložky: želať, prosiť, sprosiť (kogo?) pozdravľať, blagodarit', zabyť, prostiť (kogo?), bolet' (čem?, za kogo?), vladet', uvlekať'sia (čem?) ...,
- zapamätať si rozdiel vo väzbe medzi ruskými a slovenskými slovesami s predložkou: igrať v (čto?), učastvovať v (čom?), bolet' za (kogo?), vyjti zamuž za (kogo?), ženiť'sia na (kom?), gotoviť'sia k (čemu?), vspomniť (kom, čom?), lečit'sia ot (čego?), pozdravľať s (čem?) ...
- zapamätať si rozdiel vo väzbe medzi ruskými a slovenskými podstatnými menami bez predložky: pamjatnik (komu?).

Fonetika

Žiak ovláda:

- výslovnosť
- tvrdých a mäkkých spoluhlások,
- tvrdých a mäkkých slabík (s jotovanými a nejotovanými samohláskami, s tvrdým a mäkkým znakom),
- samohlások v prízvučnej a neprízvučnej pozícii (redukciu) - zvratnej častice -sia (-tsia, -ťsia),
- adjektívnych koncoviek -ogo, -ego,

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 74 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

- spoluhláskových skupín: -čt-, -čn-, -gk-, -gč-, -stn-, -zdn-, -lnc- - zdvojených spoluhlások -nn-, -ss-, -ll- ...,
- spoluhlások na konci slova (spodobovanie): -ov, ...,
- predložiek v, s, ot, k, bez, ob so slovami začínajúcimi sa na samohlásku (v okne, s otcom, ob etom),
- stály a pohyblivý prízvuk v osvojených slovách,
- rytmus a intonáciu oznamovacích, opytovacích, rozkazovacích a zvolacích viet.

Grafika a pravopis

Žiak ovláda:

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

Žiak vie:

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

Cieľové komunikatívne kompetencie


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

Súčasťou komunikatívnej kompetencie je

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

Počúvanie s porozumením

Žiak rozumie hlavným bodom prejavu, ak sa používa zrozumiteľný štandardný jazyk a ak ide o známe veci, s ktorými sa pravidelne stretáva v práci, v škole, vo voľnom čase atď. Porozumie obsahu jednoduchých rozhlasových a televíznych relácií o aktuálnych udalostiach

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 75 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

alebo témach z oblasti jeho osobného alebo profesionálneho záujmu, pokiaľ sa v nich hovorí pomaly a zreteľne.

Charakteristika textov na počúvanie

Žiak rozumie:

- autentickým textom, interpretovaným priamo alebo reprodukovane, zreteľne, bez rušivých šumov, štandardným jazykom, v prirodzenom tempe, ktorých tematické zameranie zodpovedá vymedzeným tematickým okruhom:
- monologickým, dialogickým,
- oficiálnym a súkromným,
- pokynom, radám, návodom, upozorneniam súvisiacim s každodenným životom,
- bežným informáciám a oznamom

Žiak vie:

- 1) vyčleniť tému a hlavnú myšlienku vypočutého textu, základné informácie,
- 2) logicky správne odpovedať na otázky zamerané na pochopenie vypočutého textu,
- 3) rozlíšiť:
 - podstatné informácie od nepodstatných,
 - účastníkov komunikačnej situácie,
- 4) zachytiť kľúčové slová, hlavné myšlienky a informácie,
- 5) zachytiť logickú štruktúru vypočutého jazykového prejavu,
- 6) reprodukovat obsah vypočutého textu ústne i písomne,
- 7) tvoriť otázky k vypočutému textu,
- 8) reagovať na reč partnera, správne odpovedať na jednoducho položené otázky.

Čítanie s porozumením

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


Charakteristika textov na čítanie

Žiak rozumie:

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

Žiak vie:

- 1) zvoliť stratégiu čítania (orientačné, informatívne, študijné) podľa typu textov a účelu čítania,

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 76 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

- 2) čítať po príprave nahlas a plynulo, so správnou výslovnosťou, prízvukom a intonáciou texty, ktorých obsah, štýl a jazyk sú primerané jazykovej úrovni a skúsenostiam žiaka,
- 3) vyčleniť tému a hlavnú myšlienku textu,
- 4) určiť vzťah medzi textom a jeho názvom,
- 5) logicky správne odpovedať na otázky zamerané na pochopenie prečítaného textu,
- 6) odhadnúť na základe kontextu význam neznámych výrazov,
- 7) rozlíšiť v texte podstatné a nepodstatné informácie,
- 8) zachytiť logickú štruktúru textu,
- 9) tvoriť jednoduché otázky k prečítanému textu,
- 10) používať pri práci s textom prekladový slovník a rôzne druhy príručiek,
- 11) používať techniky aktívneho čítania a spracovávanie informácií, t.j.
 - vyhľadávať potrebné informácie v rôznych písomných zdrojoch,
 - jednoducho podať získané informácie ústne alebo písomne,
 - vypracovať jednoduchý konšpekt a osnovu.

Produktívne komunikatívne zručnosti


Ústny prejav

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

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

Žiak vie:

- 1) komunikovať
 - adekvátne situácii, zrozumiteľne, logicky a jazykovo správne,
 - na báze pripraveného rečového prejavu i v spontánnom nepripravenom rečovom prejave,
 - oficiálne i súkromne, v bežných životných situáciách,
 - v situáciách týkajúcich sa jeho osobného života,
 - v sociálno-kultúrnych situáciách v rozsahu vymedzených tém,
 - v multikultúrnom dialógu,
- 2) správne reagovať na partnerove repliky,
- 3) začať, udržiavať, prerušiť a ukončiť rozhovor (telefonický rozhovor) na známe témy,
- 4) požiadať partnera o vysvetlenie, zopakovanie, spomalenie prejavu, zjednodušenie formulácií,
- 5) vyjadriť
 - dojmy, pocity vyvolané konkrétnymi situáciami,
 - emocionálny vzťah k niekomu alebo niečomu,
- 6) opísať svoje skúsenosti a zážitky,
- 7) získať a sprostredkovať informácie o minulých, prítomných a budúcich udalostiach,

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 77 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

- 8) porovnávať, hľadať súvislosti a rozdiely,
- 9) predniesť monológ na zadanú alebo zvolenú tému,
- 10) opísať osoby, predmety, miesta, činnosti,
- 11) porozprávať príbeh v rámci vymedzených tém, na základe obrázkov alebo osnovy,
- 12) odpovedať na otázky a tvoriť otázky,
- 13) používať prostriedky kompenzačného vyjadrovania (o. i. neverbálnu komunikáciu),
- 14) interpretovať umelecký text.

Písomný prejav


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

Žiak vie:

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

Translatologické komunikatívne zručnosti


Žiak vie ústne i písomne

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 78 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |


- 1) sprostredkovať informácie v bežných komunikačných situáciách:
 - po rusky hovoriacim zahraničným návštevníkom Slovenska,
 - po rusky hovoriacim priateľom, príbuzným a pod. počas pobytu v zahraničí,
- 2) voľne po rusky reprodukovat' v slovenskom jazyku vypočutý alebo prečítaný text a naopak,
- 3) zhrnúť po rusky hlavné myšlienky oznamu alebo kratšieho prejavu v slovenskom jazyku a naopak,
- 4) preložiť primerane náročný text z ruského jazyka do slovenského a naopak.

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:


| Názov tematického celku | Stratégia vyučovania | |
|--|---|---|
| | Metódy | Formy práce |
| 1. ročník | | |
| <p>Písmená a zvuky</p> <p>Písmená ruskej abecedy Výslovnosť jednotlivých hlások Škola, trieda Pomenovanie osôb a predmetov</p> | <ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - poslech intonačných konštrukcií | <ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramatizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí |
| <p>Škola</p> <p>Školské prostredie študenta Osobné tvary slovies I. časovanie Osobné tvary slovies II.časovanie Vyjadrenie „volám sa“</p> | <ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - poslech intonačných konštrukcií | <ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramatizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí |
| <p>Zoznámenie</p> <p>Nadviazanie známostí Určenie príslušnosti Opytovacie zámená Tvary I. pádu privlastňovacích zámen Osobné tvary slovies vedieť, učiť v prítomnom čase</p> | <ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - poslech intonačných konštrukcií | <ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramatizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí |
| <p>Farby</p> <p>Určenie farieb I. pád základných čísloviek od 1-100 Radové číslovky od 1 – 20 Určenie dátumu Osobné tvary slovies I. časovania v prít.čase /tancovať/ Osobné tvary slovies II.časovania</p> | <ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - poslech intonačných výklad - riadený rozhovor - poslech intonačných konštrukcií | <ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramatizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí |

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|-------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 79 z 164 | |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: | 1 - R |


| | | |
|---|---|--|
| / mať rád/ | - konštrukcií | |
| <p>Mesiace, dni v týždni</p> <p>Názvy mesiacov, dní v týždni Osobné tvary sloviac /chcieť žiť, učiť sa/ v prítomnom čase Predložky „v, na “</p> | <ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - poslech intonačných konštrukcií | <ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí |
| <p>Tradície, zvyky, jedlá, sviatky</p> <p>Ročné obdobie, čas Trávenie voľného času Jedlá, stravovanie Tradície a zvyky, sviatky</p> | <ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - poslech intonačných konštrukcií | <ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí |
| <p>Voľný čas</p> <p>Stretnutie s priateľmi Nákupy Tvary minulého a zloženého budúceho času pri nedokonavých slovesách Tvary slovesa „vidieť, pozerať sa “ v prítomnom, minulom a jednoduchom budúcom čase 4. pád životných a neživotných podstatných mien a osobných zámen</p> | <ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - poslech intonačných konštrukcií | <ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí |
| <p>Doprava</p> <p>Prostriedky mestskej dopravy Spôsoby trávenia voľného času Slovesá pohybu Opytovacie zámená /kde, odkiaľ/ Predložky s podstatnými menami pre určenie miesta a smeru pohybu</p> | <ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - poslech intonačných konštrukcií | <ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí |
| <p>Záujmy a záľuby</p> <p>Študent, záujmy a záľuby Hlavné mesto Ruska - detské divadlo Tvary minulého a jednoduchého budúceho času dokonavých sloviac I. a II. časovania</p> | <ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - poslech intonačných konštrukcií | <ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí |
| <p>Rečové situácie</p> <p>Stretnutie Lúčenie Zoznámenie</p> | <ul style="list-style-type: none"> - riadený rozhovor - poslech intonačných konštrukcií | <ul style="list-style-type: none"> - situačný dialóg - hranie rolí |

| | | | |
|---|---|--------------|----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | <p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | | Strana : | 80 z 164 |
| | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: | 1 - R |


| | | |
|---|---|--|
| 2.ročník | | |
| <p>Predstavovanie</p> <p>Ako sa voláš ? Rečové situácie</p> | <ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - poslech intonačných konštrukcií | <ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí |
| <p>Rodina</p> <p>Meno a priezvisko Zoznámenie, pozdravy Číslovky Telefonický rozhovor</p> | <ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - poslech intonačných konštrukcií | <ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí |
| <p>Rozprávate po rusky ?</p> <p>Pozvanie na návštevu Vyjadrenie vďačnosti, ospravedlnenia Národy a národnosti</p> | <ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - poslech intonačných konštrukcií | <ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí |
| <p>Na návšteve</p> <p>Vyjadrenie radosti Neprižvučné o, a Pohyblivý prízvuk slovies Časovanie slovies Číslovky do 1000 Osobné zámená</p> | <ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - poslech intonačných konštrukcií | <ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí |
| <p>Príbuzenské vzťahy</p> <p>Povolanie Podstatné mená po číslovkách</p> | <ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - poslech intonačných konštrukcií | <ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí |
| <p>Kultúra a umenie</p> <p>Pozvanie do kina, divadla Voľný čas I. II. časovanie slovies</p> | <ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - poslech intonačných konštrukcií | <ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí |
| 3.ročník | | |

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|-------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 81 z 164 | |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: | 1 - R |

| | | |
|---|--|---|
| <p>Letné prázdniny</p> <p>Turistické regióny Rečové situácie Pítomný, minulý a budúci jednoduchý a zložený čas pravidelných slovies</p> | <ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - posluš inтонаčných konštrukcií | <ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramatisácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí |
| <p>Predstavitelia ruskej kultúry</p> <p>Vzhľad a povahové črty človeka Predložka „u“ s podstatným menom</p> | <ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - posluš inтонаčných konštrukcií | <ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramatisácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí |
| <p>Vlastníctvo predmetov</p> <p>Vyjadrenie vlastníctva Názvy vlastností osôb a predmetov 1. pád prídavných mien Opytovacie zámená 1. pád prívlastňovacích zámen</p> | <ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - posluš inтонаčných konštrukcií | <ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramatisácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí |
| <p>Povolanie, profesia</p> <p>Povolanie Gratulácia a blahopranie Športové akcie – Olympijské hry Predstavitelia ruskej kultúry 7. pád podstatných mien</p> | <ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - posluš inтонаčných konštrukcií | <ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramatisácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí |
| <p>Veda a technika</p> <p>Ruskí vedci Gramatické tvary opytovacích zámen Kto? Čo? Gramatické tvary podstatných mien Predložky „v, na, z“ označujúce smer</p> | <ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - posluš inтонаčných konštrukcií | <ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramatisácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí |
| <p>Ruskí vedci</p> <p>Názvy činností pomocou trpného rodu slovies. Formy času prítomného, minulého a budúceho tvaru slovies a ich zvrtné tvary.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - posluš inтонаčných konštrukcií | <ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramatisácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí |

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 82 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

| | | |
|--|---|--|
| <p>Literatúra – rozprávky</p> <p>Klasické rozprávky Krásy ruskej prírody Formy rozkazovacieho spôsobu Intonácia oznamovacích, opytovacích a zvolacích viet.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - poslech intonačných konštrukcií | <ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí |
| <p>Turistika, cestovanie</p> <p>Zdravý životný štýl Prostriedky MHD Formy prítomného času sloviess pohybu</p> | <ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - poslech intonačných konštrukcií | <ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí |
| <p>Bývanie</p> <p>Byt – jeho priestory a vybavenie Dokonavé a nedokonavé slovesá tvorené pomocou predpôn Predložky označujúce polohu a smer</p> | <ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - poslech intonačných konštrukcií | <ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí |
| <p>Služby obyvateľstvu</p> <p>Služby, nakupovanie Časovanie slovesa „dať, čistiť“</p> | <ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - poslech intonačných konštrukcií | <ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí |
| <p>Móda štýl</p> <p>Charakteristika človeka Móda v živote mladých Stupňovanie prísloviess Krátke tvary prídavných mien</p> | <ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - poslech intonačných konštrukcií | <ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí |
| <p>Film. Kino.</p> <p>Kino Film</p> | <ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - poslech intonačných konštrukcií | <ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí |

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 83 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |

| | | |
|---|--|--|
| <p>Rečové situácie</p> <p>Odmietnutie Poďakovanie, prosba o pomoc, reakcia na zvonenie, klopanie</p> | <ul style="list-style-type: none"> - riadený rozhovor - posluš inтонаčných konštrukcií | <ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí |
|---|--|--|

10. 1. 5 OBČIANSKA NÁUKA

| | |
|--------------------------------------|--|
| Názov predmetu | občianska náuka |
| Časový rozsah výučby | v 1. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 35 hodín |
| Ročník | prvý |
| Kód a názov študijného odboru | 6444 H čašník, servírka |
| Vyučovacia jazyk | maďarský jazyk |

Charakteristika predmetu

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


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

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

Ciele predmetu

Žiaci:

- zorientujú sa v spoločenských, politických a právnych faktoch, tvoriacich rámec každodenného života,
- uvedomia si práva a povinnosti občana Slovenskej republiky,
- oboznámia sa s ľudskými právami a slobodami a ich ochranou,
- rešpektujú základné princípy demokracie a tolerancie,

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 84 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

- uplatnia vhodné komunikačné prostriedky k vyjadrovaniu vlastných myšlienok, citov, názorov a postojov, k obhajovaniu vlastných postojov a k primeranému obhajovaniu svojich práv,
- nadobudnú rešpekt ku kultúrnym, náboženským a iných odlišnostiam ľudí a spoločenstiev,
- zvládnu základný kategoriálno-pojmový aparát filozofie,
- prezentujú filozofiu a jej dejiny ako určité laboratórium ľudského myslenia a výkony jednotlivých filozofov ako inšpirujúcu ukážku toho, ako sa ľudské myslenie rodilo, v čase menilo a precizovalo v strete s inými myšlienkovými platformami,
- rešpektujú a uplatňujú mravné princípy a pravidlá spoločenského spolunažívania a prebratie zodpovednosti za vlastné názory, správanie sa a dôsledky konania.

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

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

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti


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

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

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

Schopnosti riešiť problémy

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

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 85 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

- používať osvojené metódy riešenia problémov aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné.

Spôsobilosti využívať informačné technológie

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

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

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

- formulovať a prezentovať svoje postoje v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,

- uvedomiť si a orientovať sa v problematike nerovnomerného hospodárskeho rozvoja, etnických, rasových a náboženských konfliktov, terorizmu a navrhovať cesty na ich odstránenia,

- chápať pojmy spravodlivosť, ľudské práva a zodpovednosť, aplikovať ich v globálnom kontexte,

- tvorivo riskovať, primerane kritizovať, jasne sa stavať k riešeniu problémov,

- rýchle sa rozhodovať, byť dôsledný, inšpirovať druhých pri vyhľadávaní podnetov, iniciatív a vytváraní možností.

Všeobecné kompetencie

- **Osobný rozvoj** – aktívna ochota vzdelávať sa

- **Tímová práca** – porozumenie a práca v dynamike tímu, rozpoznávanie a rešpektovanie ľudskej rozdielnosti, individuálnosti a perspektívy, zdieľanie nových informácií, znalostí a poznatkov so svojimi kolegami

Schopnosti riešiť problémy

- rozpoznávať problémy v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,

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

- používať osvojené metódy riešenia problémov aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné.


Spôsobilosti využívať informačné technológie

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

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

Špeciálne vzdelávanie a odborná príprava pre žiakov so zdravotným postihnutím sa zabezpečuje formou individuálnej integrácie. Forma špeciálneho vzdelávania žiaka sa zväži podľa potrieb žiaka, druhu a stupňa jeho postihnutia, znevýhodnenia.

Pri vytváraní podmienok vzdelávania žiakov s poruchami sluchu integrovaných v bežnej strednej škole treba sa zamerať na formu komunikácie s nimi. Žiaci majú právo zvoliť si komunikačný prostriedok (odpozeraním); veľkou výhodou je zapájanie IKT, audiovizuálnej techniky do vyučovania žiakov s poruchami sluchu (internet, grafické znázornenie učiva, e-

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 86 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

mail, mobil). Formu komunikácie prispôsobovať podľa potrieb žiaka, stupňa jeho sluchového postihnutia. Vo vyučovaní v škole nevyhnutné dodržiavať pravidlá komunikácie so žiakmi s poruchami sluchu: hovoriť smerom k triede, používať názorné prostriedky – nákresy, grafy, komentovať neočakávané reakcie na sluchové podnety, overovať pochopenie nových pojmov. Zvýšenú pozornosť venovať písomným prejavom žiakov, hlavne ak slúžia na hodnotenie výsledkov; treba sa vystríhať pred formálnymi chybami, pred skreslením preukaznosti skutočných vedomostí žiakov.

U žiakov so špecifickými vývojovými poruchami učenia (dyslexia, dysgrafia, dyskalkúlia, dysortografia) sa použijú primerané metódy a formy vyučovania a hodnotenia výsledkov (individuálne tempo, nahradenie písania dlhých textov testami, špeciálne formy skúšania) a v niektorých prípadoch aj kompenzačné pomôcky (počítače, grafické počítačové programy). Úspešná integrácia týchto žiakov na stredných školách, získanie odbornej kvalifikácie, je predpokladom a podmienkou ich úspešnej integrácie do života, na trhu práce.

Podmienkou efektívnej integrácie žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia do bežných stredných škôl je dostatočný špeciálno-pedagogický a psychologický servis (špeciálny pedagóg, výchovný poradca), dopĺňajúca odborná príprava učiteľov školy a úprava organizácie vzdelávania a odbornej prípravy. U tejto skupiny žiakov sa treba sústrediť na prevenciu pred vznikom sociálno-patologických javov (agresivita, kriminalita, drogové závislosti), nakoľko žiaci zo sociálne znevýhodneného prostredia sú sociálnou patológiou zvýšene ohrození.

Prierezové témy

Pri realizácii tematických okruhov podľa vybranej témy budeme uplatňovať tieto prierezové témy:

Multikultúrna výchova

- rozvoj schopnosti rešpektovať a podporovať rôzne kultúrne ukotvenie vo svojom okolí
- rozvíjať poznanie rozličných kultúr a akceptovať kultúrne rozmanitosti

Tvorba projektu a prezentačné zručnosti

- prezentovať svoju prácu písomne aj verbálne s použitím informačných a komunikačných technológií.


Finančná gramotnosť

- rozvíjať u žiakov schopnosť fungovania jednotlivca a rodín v ekonomickej oblasti
- pochopiť otázky bohatstva a chudoby
- viest' žiakov k hodnotovej orientácii k peniazom
- vytvárať modely zabezpečenia jednotlivca a rodín peniazmi s uvedením príkladov extrémov
- viest' k vytváraniu osobných a rodinných modelov zabezpečenia životných potrieb

Čitateľská gramotnosť

- vedieť využívať ako zdroj informácií rôzne verbálne a neverbálne texty spoločenského a spoločenskovedného charakteru.
- vzbudiť u žiakov záujem o čítanie, ich stimulácia k tvorivosti, k rozvoju prezentačných zručností, podnecovanie k vlastnej tvorbe

Enviromentálna výchova

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 87 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

a) pochopiť význam udržateľného rozvoja ako pozitívnej perspektívy ďalšieho vývoja ľudskej spoločnosti

b) posilňovať pocit zodpovednosti vo vzťahu k živým organizmom a ich prostrediu

c) vnímať život ako najvyššiu hodnotu

d) rozvíjať schopnosť kooperovať v skupine, deliť si úlohy, niesť zodpovednosť

Osobnostný a sociálny rozvoj

a) rozvoj sebadôvery

b) pestovať kvalitné medziľudské vzťahy

c) rozvoj tvorivosti

d) rozvoj logického myslenia

Mediálna výchova

a) uplatňovať stratégie kompetentného zaobchádzania s rôznymi druhmi médií a ich produktmi

b) zmysluplne, kriticky a selektívne využívať médiá a ich produkty


c) vytvoriť si vlastný názor na médiá na základe prijímaných informácií

d) kriticky posudzovať mediálne šírené posolstvá, objavovať v nich to hodnotné, pozitívne formujúce ich osobnostný a prof. rast

VZDELÁVACÍ ŠTANDARD

Žiaci po absolvovaní daného študijného odboru

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

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|-------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 88 z 164 | |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: | 1 - R |

| | | |
|---|--|---------------------------------------|
| <p>Ľudských práv</p> <ul style="list-style-type: none"> • dokážu pracovať s textami jednotlivých dokumentov o ľudských právach • obhája svoje práva a rešpektujú ľudské práva druhých ľudí | <ul style="list-style-type: none"> • generácie ľudských práv • podstata a zmysel ľudských práv a slobôd • vývoj úpravy ľudských práv a slobôd • Všeobecná deklarácia ľudských práv • Dohovor o právach dieťaťa • analýza ľudských práv • oprávnenia a povinnosti jednotlivcov | slobody |
| <ul style="list-style-type: none"> • charakterizujú orgány ochrany práv a slobôd v SR • charakterizujú prostriedky na ochranu ľudských práv a slobôd v Európe a vo svete • v prípade porušenia práv spotrebiteľa ovládajú praktické postupy na znovunadobudnutie tohto práva | <ul style="list-style-type: none"> • orgány ochrany práv a slobôd v SR – polícia, advokácia, súdy, notárstvo, mediácia • prostriedky ochrany práv a slobôd v Európe a vo svete – OSN, RE, Európsky súd pre ľudské práva • práva slúžiace na ochranu spotrebiteľa | Ochrana spoločenských hodnôt a slobôd |

Stratégia vyučovania:


Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

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

Učebné zdroje

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

| Názov tematického celku | Odborná literatúra | Didaktická technika | Materiálne výučbové prostriedky | Ďalšie zdroje |
|-----------------------------|--|--|---------------------------------|---------------|
| 1. ročník Človek - občan | Tóth R.: Základy politológie, SPN Bratislava 1994 DROZDÍKOVÁ, A.: Občianska náuka pre 7. ročník základnej školy a 2. ročník gymnázia s osemročným | Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa | Časopisy | Internet |

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 89 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |


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

10. 1. 7 ETICKÁ VÝCHOVA

| | |
|------------------------------------|--|
| Názov predmetu | Etická výchova |
| Časový rozsah výučby | v 1. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 35 hodín |
| Ročník | prvý |
| Kód a názov učebného odboru | 6444 H čašník, servírka |
| Vyučovací jazyk | maďarský jazyk |

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Človek, hodnoty a spoločnosť“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II. Na vytvorenie predmetu sme vychádzali

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 90 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

z obsahového štandardu „*Etická výchova*“. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠkVP vyčlenil 1 hodinu týždenne v prvom ročníku štúdia.

Cieľom predmetu etická výchova je vychovávať osobnosť s vlastnou identitou a hodnotovou orientáciou, v ktorej významné miesto zaujíma prosociálne správanie. Pri plnení tohto cieľa sa využíva primárne zážitkové učenie, ktoré popri informáciách účinne podporuje pochopenie a zvnútorňovanie mravných noriem a napomáha osvojeniu správania sa, ktoré je s nimi v súlade.

Jej súčasťou je rozvoj sociálnych zručností /otvorená komunikácia, empatia, pozitívne hodnotenie iných.../ ako aj podpora mentálnej hygieny, podieľa sa na primárnej prevencii porúch správania a učenia.

Žiaci sú vedení k harmonickým a stabilným vzťahom v rodine, na pracovisku a k spoločenským skupinám. Získajú kompetencie samostatne a zodpovedne sa rozhodovať v oblasti sexuálneho správania. Budú pripravení rešpektovať profesionálnu etiku založenú na zodpovednosti a úcte k zákazníkovi (odberateľovi).

Ciele predmetu


V rámci tohto predmetu žiaci:

Žiaci:

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

VZDELÁVACÍ ŠTANDARD

| Výkonový štandard | Obsahový štandard | Tematický celok |
|---|---|-----------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> •dokážu začať, rozvíjať a ukončiť rozhovor v súlade so zásadami spoločenskej komunikácie •vyjadrujú kultivovane svoje city | <ul style="list-style-type: none"> •dialóg, diskusia, empatia v komunikácii •rozhovor, pravidlá vedenia rozhovoru •city a pocity, spôsob vyjadrenia citov | Komunikácia |
| <ul style="list-style-type: none"> •aplikujú základné komunikačné spôsobilosti vo vlastnej rodine •participujú pozitívne na živote rodiny | <ul style="list-style-type: none"> •rodinné pravidlá, spoločný priestor, intimita •odpúšťanie, empatia, zdieľanie a blízkosť •pomoc, špecifiká členov rodiny –otec, matka, súrodenec, starý rodič, širšia rodina, •funkcie rodiny, komunikácia v rodine •rodinné dedičstvo, zvyky, kultúra, jedinečnosť | Dobré vzťahy v rodine |

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 91 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |


| | | |
|--|---|--------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> •preukazujú sebaúctu v bežných situáciách •vysvetlia dôvody rešpektu voči ľudskej osobe | <ul style="list-style-type: none"> •sebaúcta, sebaovládanie rešpekt voči iným •princíp jedinečnosti, neopakovateľnosti a nenahraditeľnosti LO •akceptácia ľudí s rozdielnosťou vo svetonázore, sexuálnej orientácii, zvykoch, kultúre | Dôstojnosť ľudskej osoby |
| <ul style="list-style-type: none"> •vymenujú zásady etiky sexuálneho života •vysvetlia tri metódy regulácie počatia •rozpoznajú príčiny a dôsledky pohlavných chorôb •hovorí úctivo o otázkach sexuality •prejavujú rozvahu pri nadväzovaní intímnych vzťahov | <ul style="list-style-type: none"> •počatie života, prenatálny život, embryo •fyziologická a emocionálna príťažlivosť opačných pohlaví •predčasný sex •etika sexuálneho života •promiskuita, pohlavné choroby, AIDS •regulácia počatia, metódy antikoncepcie, prirodzené metódy regulácie počatia | Etika sexuálneho života |
| <ul style="list-style-type: none"> •vedú príklad zásad v etickom kódexe zamestnanca •rešpektujú pravidlá „fair play“ pri spoločnej práci v škole •vyriešia jednoduchú etickú dilemu vo vzťahu k zákazníkovi (odberateľovi práce) | <ul style="list-style-type: none"> •profesijná etika, zodpovednosť, šetrnosť, ochota, úcta, vytrvalosť, trpezlivosť, lojalita •etický kódex zamestnanca | Etika práce |

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

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

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

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

| | | | |
|---|--|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 92 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

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

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

1.ročník


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

Učebné zdroje

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

1.ročník

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

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 93 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |

10. 1. 7 CHÉMIA

| Názov predmetu | chémia |
|-----------------------------|---|
| Časový rozsah výučby | v 1. ročníku 1,5 hodiny týždenne, v 2. a 3. ročníku 0,5 hodiny týždenne, spolu 87 hodín |
| Ročník | prvý, druhý, tretí |
| Kód a názov učebného odboru | 6444 H čašník, servírka |
| Vyučovací jazyk | maďarský jazyk |

Charakteristika predmetu

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

Predmet chémia v učebnom odbore 6444 H čašník, servírka svojím obsahom nadväzuje na vyučovací predmet chémia v základnej škole, prehľbuje vedomosti a spôsobilosti žiakov a formuje ich chemické myslenie. Vyučovací predmet chémia prispieva k hlbšiemu a komplexnejšiemu pochopeniu prírodných javov a zákonov, k formovaniu pozitívnych vzťahov k životnému prostrediu a umožňuje žiakom preniknúť do dejov, ktoré prebiehajú v živej a neživej prírode. Predmet chémia je previazaný s predmetmi matematika, biológia, technológia, potraviny a výživa.

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


Klasifikácia žiakov bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu. Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia.

Výučba bude prebiehať v odbornej učebni vybavenej výpočtovou technikou a v bežnej triede.

Ciele predmetu

Žiaci:

- porozumejú základným chemickým pojmom, symbolom a názvom,
- opíšu základné predstavy o štruktúre látok a ich stavebných časticiach,
- získajú prehľad o vlastnostiach a použití látok uplatňujúcich sa v odbore štúdia,
- osvoja si zásady bezpečnosti a hygieny v chemickom laboratóriu,
- osvoja si a uplatňujú v živote aj zásady aktívnej tvorby a ochrany životného prostredia,
- uplatňujú zásady tvorby chemickej symboliky a názvoslovia v praxi,
- správne sa orientujú v periodickej sústave prvkov,

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 94 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

- uskutočňujú samostatné jednoduché laboratórne cvičenia podľa písomných návodov,
- aplikujú prvú pomoc pri poleptaní kyselinou alebo zásadou,
- popíšu využitie bežných látok v priemysle, poľnohospodárstve a každodennom živote.

Vo vyučovanom predmete chémie budeme rozvíjať nasledujúce kompetencie:

1. Kľúčové kompetencie

a) Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

- vyjadrovať a zdôvodňovať svoje názory,

b) Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

- rozvíjať vlastnú aktivitu, samostatnosť, sebazpoznanie, sebadôveru a reprodukčné myslenie,
- prijímať a plniť zodpovedne dané úlohy,
- overovať získané poznatky, kriticky posudzovať názory, postoje a správanie druhých.

c) Schopnosť tvorivo riešiť problémy

- získavať samostatným štúdiom všetky informácie vzťahujúce sa priamo k objasneniu neznámych oblastí problému,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,

d) Podnikateľské spôsobilosti

- sledovať a hodnotiť vlastný úspech vo svojom učení, prijímať hodnotenie výsledkov svojho učenia zo strany iných ľudí.

e) Spôsobilosť využívať informačné technológie


- vyhľadávať vhodné informačné zdroje a potrebné informácie.

f) Spôsobilosť byť demokratickým občanom

- konať zodpovedne, samostatne a iniciatívne, nielen vo svojom záujme, ale aj vo verejnom záujme,
- orientovať sa na budúcnosť vo svojom vzťahu k Zemi.

2. Všeobecné kompetencie

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

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 95 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |

3. Odborné kompetencie

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

Integrované vzdelávanie žiakov so špeciálno-výchovnými vzdelávacími potrebami

Učebný odbor 6444 H čašník, servírka majú možnosť študovať aj žiaci so špeciálno-výchovnými vzdelávacími potrebami. Títo žiaci sú zaradení do bežných tried spolu so svojimi zdravými spolužiakmi. Vzdelávajú sa za pomoci učiteľov priamo v triede alebo individuálne podľa potreby.

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

Je to práca veľmi náročná, ale vedenie školy a pedagógovia sa rozhodli, že umožnia získať vzdelanie pre týchto žiakov a nielen to, pomôžu žiakom a ich rodičom v sociálnej integrácii medzi intaktnú populáciu a hlavne žiaci budú vyrastať v rodinnom prostredí so svojimi rodičmi, súrodencami a celou svojou rodinou.


Práca s postihnutými žiakmi je aj obohacujúca nielen pre nich, ale aj pre žiakov bez handicapu, lebo tým sa učia žiť a pomáhať svojim kamarátom a chápať ich svet.

Vzdelávací štandard

Žiaci po absolvovaní daného učebného odboru v tematickom celku:

I. Atómy a chemické prvky, periodická sústava prvkov

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

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 96 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |

II. Chemická väzba a štruktúra látok

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

III. Základy názvoslovia anorganických látok


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

IV. Zmesi a roztoky

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

V. Chemické reakcie

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

| | | | |
|---|--|--------------|----------|
| STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA | Organizačná smernica Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | | Strana : | 97 z 164 |
| | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: | 1 - R |


| | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • aplikujú zásady bezpečnej práce v chemickom laboratóriu, základné piktogramy (napr. žieravina, horľavina), • dodržiavajú zásady bezpečnej práce v chemickom laboratóriu a v praxi, • opíšu pomôcky používané pri vykonaných laboratórných prácach, • opíšu deje sprevádzajúce pokus, • opíšu stupnicu pH, jej význam a použitie, • vymedzia hodnoty pH, pre ktoré je vodný roztok kyslý, neutrálny a zásaditý, • rozdelia experimentálne roztoky na kyslé, neutrálny a zásadité, • určia experimentálne pH roztokov uplatňujúcich sa v odbore štúdia. | základné laboratórne pomôcky, základné laboratórne operácie. Stupnica pH, kyslý, neutrálny a zásaditý roztok, kyselina, zásada, indikátor. |
|--|---|

VI. Prvky a anorganické zlúčeniny dôležité v bežnom živote

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

VII. Charakteristika a rozdelenie organických látok

| výkonový štandard | obsahový štandard |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • vysvetlia vlastnosti uhlíka a organických zlúčenín, • tvoria jednoduché chemické vzorce a názvy organických zlúčenín, • zhodnotia využitie významných zástupcov jednoduchých organických zlúčenín v bežnom živote a v danom odbore vzdelávania, • rozdelia uhľovodíky podľa druhu uhlíkového reťazca (otvorený – uzavretý reťazec) a podľa typu väzieb v molekulách, • zaradia jednotlivé uhľovodíky (napr. metán, propén, butadién, acetylén) medzi alkány, alkény, alkadiény a alkíny, • vymenujú a zapíšu vzorce prvých 10 alkánov, prvých 4 alkénov, prvých 3 | Charakteristika a rozdelenie organických látok. Uhľovodíky dôležité v praktickom živote, ich vlastnosti a vplyv na živé organizmy a životné prostredie, ropa, zemný plyn, uhlie – alifatické a aromatické uhľovodíky. |

| | | | |
|---|--|----------------|--------------|
| <p style="text-align: center;">STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p style="text-align: center;">AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV | Strana : | 98 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

| | |
|---|--|
| alkínov a 2 alkadiénov, <ul style="list-style-type: none"> vymenujú najdôležitejšie použitie uhľovodíkov: metán, etán, propán, bután, heptán, izooktán, etén, acetylén, butadién, 2-metylbuta-1,3-dién, vymenujú prírodné zdroje uhľovodíkov (uhlie, ropa, zemný plyn), spôsob ich získavania a využitia, alternatívne zdroje energie (bioplyn). | |
|---|--|


VIII. Biolátky

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

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

| Názov tematického celku | Stratégia vyučovania | |
|--|---|---|
| | Metódy | Formy práce |
| I. ročník I. Atómy a chemické prvky, periodická sústava prvkov | Informačnéreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a PSP |
| II. Chemická väzba a štruktúra látok | Informačnéreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov |
| III. Základy názvoslovia anorganických látok | Informačnéreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh, Demonštračná | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Demonštrácia a pozorovanie |
| IV. Zmesi a roztoky | Informačnéreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh, Demonštračná | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Demonštrácia a pozorovanie |
| V. Chemické reakcie | Informačnéreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh Demonštračná | Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Demonštrácia a pozorovanie |
| VI. Prvky a anorganické zlúčeniny dôležité v bežnom živote | Informačnéreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov |


| | | | |
|---|--|----------------|--------------|
| <p style="text-align: center;">STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p style="text-align: center;">AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV | Strana : | 99 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

| | | |
|---|--|--|
| | riešenie úloh | Práca s knihou |
| 2. ročník VII. Charakteristika a rozdelenie organických látok | Informačnéreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov |
| 3. ročník VIII. Biolátky | Informačnéreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov |
| IX. Chémia bežného života | Informačnéreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov |
| X. Potravinársky priemysel | Informačnéreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov |


Učebné zdroje

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

| Názov tematického celku | Odborná literatúra | Didaktická technika | Materiálne výučbové prostriedky | Ďalšie zdroje |
|--|--|---|---|---|
| 1. ročník I. Atómy a chemické prvky, periodická sústava prvkov | Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU, nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985, Silný P., Brestenská B., Pichaničová I.: Úlohy a modely usmerňovania úloh zo všeob. chémie, Expol pedagogika, spol. s r. o., Bratislava 1999 | Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa | Chemické tabuľky, PSP Chemické suroviny Pracovný list | CD – Chemie I – multimediálny výukový program Internet PPT prezentácie |
| II. Chemická väzba a štruktúra látok | Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985 | Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa | Chemické tabuľky, PSP Guličkové modely Pracovný list | CD – Chemie I – multimediálny výukový program, Internet PPT prezentácie |
| III. Základy názvoslovia anorganických látok | Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985, Poláček Š., Puškáš J.: Chemické názvoslovie a základné chemické výpočty, Príroda, Bratislava, 1999 | Dataprojektor PC, Interaktívna tabuľa Magnetická tabuľa Tabuľa | Chemické tabuľky Pracovný list | CD – Chemie II – multimediálny výukový program Internet PPT prezentácie |
| IV. Zmesi a roztoky | Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985 Kandráč J., Sirota A.: Výpočty v stredoškolskej | Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa | Chemické tabuľky Guličkové modely Laboratórne sklo | Internet PPT prezentácie |

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | <p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | | Strana : | 100 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

| | | | | |
|--|---|---|---|--|
| | chémii, SPN, Bratislava, 1996 Poláček Š., Puškáš J.: Chemické názvoslovie a základné chemické výpočty, Príroda, Bratislava, 1999 | | Chemické suroviny Pracovný list | |
| V. Chemické reakcie | Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985 Poláček Š., Puškáš J.: Chemické názvoslovie a základné chemické výpočty, Príroda, Bratislava, 1999 | Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa | Chemické tabuľky Laboratórne sklo Chemické suroviny Pracovný list | CD – Chemie I – multimediálny výukový program Internet PPT prezentácie |
| VI. Prvky a anorganické zlúčeniny dôležité v bežnom živote | Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985 | Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa | Chemické tabuľky Pracovný list | Internet PPT prezentácie |
| 2. ročník VII. Charakteristika a rozdelenie organických látok | Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985 Poláček Š., Puškáš J.: Chemické názvoslovie a základné chemické výpočty, Príroda, Bratislava 1999 Heger J.: Ako tvoriť názvy organických zlúčenín, SPN, Bratislava 1985 | Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Magnetická tabuľa Tabuľa | Chemické tabuľky Pracovný list | CD – Chemie II – multimediálny výukový program Internet PPT prezentácie |
| 3. ročník VIII. Biolátky | Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985 Heger J.: Ako tvoriť názvy organických zlúčenín, SPN, Bratislava 1985 | Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa | Chemické tabuľky Pracovný list | CD – Chemie II – multimediálny výukový program Internet PPT prezentácie |
| IX. Chémia bežného života | Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985 | Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa | Chemické tabuľky Pracovný list | Internet PPT prezentácie |
| X. Potravinársky priemysel | Kvasničková D.: Základy ekológie, SPN, Bratislava 1991 | Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa | Chemické tabuľky Pracovný list | Internet PPT prezentácie |

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|-----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 101 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |

10. 1. 8 MATEMATIKA

| | |
|--------------------------------------|---|
| Názov predmetu | matematika |
| Časový rozsah výučby | v 1. a v 2. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 70 hodín |
| Ročník | prvý, druhý |
| Kód a názov študijného odboru | 6444 H čašník, servírka |
| Vyučovacia jazyk | maďarský jazyk |

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „*Matematika a práca s informáciami*“ ŠVP 29 Potravinárstvo. Na vytvorenie predmetu sme integrovali 4 obsahové štandardy „*Čísla, premenná a početové výkony s číslami*“, „*Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy*“, „*Geometria a meranie*“, „*Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika*“.


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

Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie *komunikatívne a sociálne interakčné, interpersonálne a intrapersonálne, spôsobilosti tvorivo riešiť problémy, spôsobilosti využívať informačné technológie a spôsobilosti byť demokratickým občanom*. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehľbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov. Predmet matematika je previazaný s predmetmi fyzika a chémia odborné predmety.

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

Ciele vyučovacieho predmetu

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

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 102 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

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

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

Prehľad výkonových štandardov

Čísla, premenná a početové výkony s číslami


Žiak po absolvovaní daného učebného odboru vie:

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

Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy

Žiak po absolvovaní daného učebného odboru vie:

- modelovať reálne problémy a úlohy matematickým jazykom a interpretovať výsledky riešenia matematického problému do reálnej situácie,
- dosadiť do vzorca,
- zapísať dané jednoduché vzťahy pomocou premenných, konštánt, rovností a nerovností,
- riešiť slovné úlohy vyžadujúce riešenie jednoduchých rovníc s jedným výskytom neznámej,
- zostaviť lineárnu rovnicu alebo nerovnicu predstavujúcu matematický model slovnej úlohy, vyriešiť ju, overiť a interpretovať výsledky s ohľadom na pôvodnú slovnú úlohu,
- z grafu funkcie odčítať s dostatočnou presnosťou veľkosť funkčnej hodnoty a naopak zaznačiť známou veľkosť funkčnej hodnoty do grafu,

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 103 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

- z grafu funkcie alebo jej hodnôt určených tabuľkou rozhodnúť o raste, klesaní, extrémoch funkcie a periodičnosti,
- riešiť jednoduché praktické úlohy vyžadujúce čítanie grafu funkcie alebo jeho tvorbu.

Geometria a meranie

Žiak po absolvovaní daného učebného odboru vie:

- s využitím priestorovej predstavivosti riešiť jednoduché úlohy z praxe.

Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika

Žiak po absolvovaní daného učebného odboru vie:

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

Absolvent má vedieť:

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

Obsahový štandard

Čísla, premenná a početové výkony s číslami

Praktická matematika – práca s údajmi vyjadrenými v percentách.

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

Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy

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

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

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

Geometria a meranie

Rozvíjanie priestorovej predstavivosti.

Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika


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

Základné vlastnosti súboru – početnosť a aritmetický priemer.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

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

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|-----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 104 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |

- sprostredkovať informácie vhodným spôsobom (video, text, hovorené slovo, diagram) tak, aby každý každému porozumel,

- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) vlastný názor a záver,

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

- rozvíjať prácu v kolektíve, v družnej a priateľskej atmosfére,

- osvojiť si pocit zodpovednosti za seba a spoluzodpovednosti za prácu v kolektíve,

- hodnotiť a rešpektovať svoju vlastnú prácu a prácu druhých.

Schopnosti riešiť problémy

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

- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich matematickom vzdelávaní,

- hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu,

Spôsobilosti využívať informačné technológie

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

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

Spôsobilosť byť demokratickým občanom


-formulovať a prezentovať svoje postoje v priebehu ich matematického vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,

- preukázať vlastnú zodpovednosť za zverené veci, za svoje vlastné správanie sa.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

| Názov tematického celku | Stratégia vyučovania | |
|---|---|---|
| | Metódy | Formy práce |
| 1. ročník Čísla, premenná a počtové výkony s číslami | Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individ. práca žiakov, Skupinová práca žiakov, Práca s knihou a kalkulačkou |
| Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy | Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - riešenie úloh Písomná | Frontálna a individuál. práca žiakov, Skupinová práca žiakov, Práca s knihou, Opis základných vzťahov matematických a fyzikálnych veličín, Matematizácia problémov |


| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|-------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 105 z 164 | |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: | 1 - R |

| | | |
|---|---|---|
| <p>2. ročník Geometria a meranie</p> | <p>Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor, diskusia Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Problémová, Názorná, Písomná Názorná –grafické znázornenie</p> | <p>Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov Tvorba modelov telies Meranie</p> |
| <p>Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika</p> | <p>Názorná, Heuristická – riešenie úloh Reproduktívna – diskusia Informačnoreceptívna - výklad, inštruktáž, vysvetľovanie Problémová, tvorivá, Písomná</p> | <p>Práca s knihou a textom Individuálna práca žiakov Riešenie problému</p> |

Učebné zdroje

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

| Názov tematického celku | Odborná literatúra | Didaktická technika | Materiálne výučbové prostriedky | Ďalšie zdroje |
|---|--|---|--|--|
| <p>1. ročník Čísla, premenná a početové výkony s číslami</p> | <p>Barták J., Bojtár Š., Kopka J.: Matematika 1. SPN. Bratislava 1984, Jirásek F. a kol.: Zb. úloh z matematiky pre SOŠ A ŠO SOU,1.č., SPN, Bratislava 1986 Burjanová L., Viskupová I.: Matematika strednej školy v testoch 1.č.EXAM Bratislava 2003</p> | <p>Tabuľa PC, Dataprojektor Meotar</p> | <p>Učebnica Transparentné fólie</p> | <p>Internet Prehľadový vzorcov</p> |
| <p>Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy</p> | <p>Barták J., Bojtár Š., Kopka J.: Matematika 1. SPN. Bratislava 1984 Jirásek F. a kol.: Zb. úloh z matematiky pre SOŠ A ŠO SOU,1.č., SPN, Bratislava 1986 Burjanová L., Viskupová I.: Matematika strednej školy v testoch 1.č.EXAM Bratislava 2003</p> | <p>Tabuľa PC Meotar</p> | <p>Rysovacie potreby Transparentné fólie Farebné kriedy</p> | <p>Internet CD- prezentácia o funkciách</p> |
| <p>2. ročník Geometria a meranie</p> | <p>Barták J., Bojtár Š., Kopka J.: Matematika 2. SPN. Bratislava 1984 Jirásek F. a kol.: Zb. úloh z matematiky pre SOŠ A ŠO SOU,1.č., SPN, Bratislava 1986 Burjanová L., Viskupová I.: Matematika strednej školy v testoch 1.č.EXAM Bratislava 2003</p> | <p>Dataprojektor PC Tabuľa Meotar Transparentné fólie</p> | <p>Transparentné fólie</p> | <p>Internet Odborná literatúra</p> |
| <p>Kombinatorika pravdepodobnosť, štatistika</p> | <p>Barták J., Bojtár Š., Kopka J.: Matematika 2. SPN. Bratislava 1984 Jirásek F. a kol.: Zb. úloh z matematiky pre SOŠ A ŠO SOU,1.č., SPN, Bratislava 1986 Burjanová L., Viskupová I.: Matematika strednej školy v testoch 1.č.EXAM Bratislava 2003</p> | <p>Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Meotar</p> | <p>Rysovacie potreby Transparentné fólie Kalkulačky Farebné kriedy</p> | <p>Internet Prehľadový vzorcov Tabuľky</p> |

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|-----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 106 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |

10.1.9 INFORMATIKA

| Názov | informatika |
|------------------------------------|---|
| predmetu | |
| Časový rozsah výučby | v 2. a 3. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 68 hodín |
| Ročník | druhý, tretí |
| Kód a názov učebného odboru | 6444 H čašník, servírka |
| Vyučovacý jazyk | maďarský jazyk |

Charakteristika predmetu

Poslaním vyučovania informatiky je viesť žiakov k pochopeniu základných pojmov, postupov a techník používaných pri práci s údajmi a toku informácií v počítačových systémoch. Buduje tak informatickú kultúru, t.j. vychováva k efektívnemu využívaniu prostriedkov informačnej civilizácie s rešpektovaním právnych a etických zásad používania informačných technológií a produktov. Toto poslanie je potrebné dosiahnuť spoločným pôsobením predmetu informatika a aplikovaním informačných technológií vo vyučovaní iných predmetov, medzipredmetových projektov, celoškolských programov.

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

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

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


Ciele predmetu

Žiaci

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

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 107 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

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

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

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

Schopnosti riešiť problémy

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

Spôsobilosti využívať informačné technológie

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


Spôsobilosť byť demokratickým občanom

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

Integrované vzdelávanie žiakov so špeciálno-výchovno vzdelávacími potrebami

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

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

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 108 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

zúčastňuje sa prednášok a školení, obohacuje svoje vedomosti o nové poznatky práce s takýmto druhom postihnutia.


Vypracúvajú im individuálno-vzdelávacie plány v danom predmete, aby im tým umožnili získať vedomosti a zručnosti k zvládnutiu skúšky. Je to práca veľmi náročná, ale vedenie školy a pedagógovia sa rozhodli, že umožnia získať vzdelanie pre týchto žiakov a nielen to, ale pomôžu deťom a ich rodičom v sociálnej integrácie medzi intaktnú populáciu a hlavne deti budú vyrastať v rodinnom prostredí so svojimi rodičmi, súrodencami a celou svojou rodinou. Práca s postihnutými deťmi je veľmi náročná, ale aj obohacujúca nielen pre nich, ale hlavne pre deti bez handicapu, lebo tým sa učia žiť a pomáhať svojim kamarátom a chápať ich svet.

VZDELÁVACÍ ŠTANDARD PREDMETU

Žiaci po absolvovaní daného učebného odboru

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

Stratégia vyučovania

| | | | |
|---|--|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 109 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |


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

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

Učebné zdroje

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

| Názov tematického celku | Odborná literatúra | Didaktická technika | Materiálne výučbové prostriedky | Ďalšie zdroje |
|---------------------------------|---|---------------------|---|---------------|
| Princíp fungovania IKT | Skalka J., Jakab I. Základy PC, Windows a Office AM–SKALKKA Nitra 2004 Kalaš I. Informatika pre stredné školy SPN Bratislava 2001 | Dataprojektor PC | obrazy, súčiastky, periférne zariadenia | Internet, |
| Operačný systém typu MS Windows | Skalka J., Jakab I. Základy PC, Windows a Office AM–SKALKKA Nitra 2004 | Dataprojektor PC | periférne zariadenia, | Internet |
| Textový editor MS Word | Skalka J., Jakab I. Základy PC, Windows a Office AM–SKALKKA Nitra 2004 Machová J. Informatika pre stredné školy – Práca s textom SPN Bratislava 2007 | Dataprojektor PC | periférne zariadenia | Internet, |

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 110 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

10. 1. 10 BIOLÓGIA

| | |
|------------------------------------|--|
| Názov predmetu | Biológia |
| Časový rozsah výučby | v 1. ročníku 2 hodiny týždenne, spolu 70 hodín |
| Ročník | prvý |
| Kód a názov učebného odboru | 6444 H čašník, servírka |
| Vyučovacia jazyk | maďarský jazyk |

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II. Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahových štandardov: „Základy biológie“, „Základy ekológie“ a „Človek a životné prostredie“. Na tento predmet ŠkVP vyčlenil 2 hodiny týždenne v prvom ročníku štúdia.

Obsah predmetu je štruktúrovaný do tematických celkov: všeobecná biológia, človek a jeho zdravie, človek a životné prostredie. Predmet Biológia v učebnom odbore čašník, servírka poskytne v rámci ŠkVP informácie o základnom systéme živej prírody ako predpokladu formovania prírodovednej gramotnosti žiakov. Ťažiskom budú poznatky o organizmoch ako systémoch, ktoré žijú v dynamickej rovnováhe so svojim prostredím, o javoch a procesoch, ktoré v živej prírode prebiehajú, poznatky o živých organizmoch vo vzťahu k človeku a poznatky o ľudskom tele. Poznanie zákonov riadenia živej prírody je základom pochopenia jej fungovania ako celku a predpokladom formovania vzťahu k nej a zodpovedného prístupu k okolitému svetu a k sebe samému.


Učivo tohto obsahového okruhu poskytuje žiakovi nevyhnutné poznatky o biológii a ekológii, z ktorých bude vychádzať ekologická výchova a vzdelávanie v ďalších, najmä odborných predmetoch.

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

Ciele vyučovacieho predmetu

Žiaci

- získajú ucelenú predstavu o živej prírode ako výsledku vzájomného pôsobenia
- všetkých zložiek,
- porozumejú prírodným javom, procesom a objektom vo vzájomných súvislostiach,
- správne interpretujú informácie o živej prírode,
- využijú osvojené postupy pre ovplyvňovanie svojho zdravia,
- identifikujú kľúčové pojmy,


| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 111 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

- dokážu aplikovať vedomosti o zdraví a chorobe v osobnom živote,
- reálne posúdia dôsledky existujúcich vedeckých objavov,
- dokážu prezentovať výsledky svojej práce ústnou i písomnou formou

VZDELÁVACÍ ŠTANDARD

| Výkonový štandard | Obsahový štandard | Tematický celok |
|---|--|-----------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> porovnajú základné biologické objekty <input type="checkbox"/> vysvetlia základné biologické procesy <input type="checkbox"/> vysvetlia zákonitosti fungovania ľudského organizmu <input type="checkbox"/> zistia, čo sa odohráva v ľudskom tele pri aktívnom pohybe (namáhavej práci) <input type="checkbox"/> vyjadria schematicky vzťahy v hierarchickom princípe usporiadania organizmov | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> biológia, organizmy, mikroorganizmy, huby, rastliny, živočíchy, človek <input type="checkbox"/> výživa, dýchanie, vylučovanie, rozmnožovanie, rast a vývin, dráždivosť, pohyb organizmov <input type="checkbox"/> hierarchický princíp usporiadania organizmov, bunka, pletivo, tkanivo, orgán, orgánová sústava, organizmus | Všeobecná biológia |
| <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> popíšu príznaky bežných ochorení <input type="checkbox"/> zúčastni sa na formovaní prostredia, ktoré podporuje zdravie <input type="checkbox"/> aktívne sa podieľajú na vytvorení správnych životných zručností a návykov <input type="checkbox"/> uplatňujú osvojené preventívne spôsoby rozhodovania a správania v súvislosti s poškodzovaním vlastného zdravia i zdravia ostatných <input type="checkbox"/> prispievajú k utváraniu dobrých medziľudských vzťahov <input type="checkbox"/> správne interpretujú výsledky vyplývajúce z nesprávneho životného štýlu <input type="checkbox"/> správne reagujú pri bežných ochoreniach | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> zdravá výživa, stravovacie návyky a zlozvyky <input type="checkbox"/> zdravý životný štýl, pohoda – pohodlie, voľný čas, odpočinok, relaxácia, regenerácia, režim dňa – biorytmus <input type="checkbox"/> psychoaktívne látky, závislosti <input type="checkbox"/> rodina, priatelia, škola <input type="checkbox"/> choroby spôsobené mikroorganizmami, choroby dýchacích ciest, tráviacej, obehovej sústavy <input type="checkbox"/> očkovanie, prevencia | Človek a jeho zdravie |
| <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> prejavia pozitívny postoj k životnému prostrediu <input type="checkbox"/> uvedú príčiny globálnych problémov <input type="checkbox"/> analyzujú možnosti predchádzania znečisťovania životného prostredia <input type="checkbox"/> analyzujú nebezpečenstvo činnosti človeka vo vzťahu k životnému prostrediu <input type="checkbox"/> uvedú argumenty na potrebu ochrany prírody | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> životné prostredie, zložky životného prostredia <input type="checkbox"/> znečistenie životného prostredia <input type="checkbox"/> globálne problémy <input type="checkbox"/> človek a životné prostredie <input type="checkbox"/> ochrana prírody | Človek a životné prostredie |

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

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 112 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

Metódy, formy a prostriedky vyučovania tohto predmetu majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujú také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať a podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami a počítačom. Budú sa využívať moderné didaktické metódy, formy a prostriedky, ktoré okrem maximálnej názornosti budú podporovať samostatnosť a kreativitu žiakov pri práci s informáciami a rozvíjať schopnosť aplikovať získané poznatky v odborných predmetoch.

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

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

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

Komunikatívne a sociálne – interakčné spôsobilosti

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

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

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

Schopnosť riešiť problémy


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

Spôsobilosť využívať informačné technológie

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

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

- porozumieť systémovej (globálnej) podstate sveta,

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 113 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

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

Špeciálne vzdelávanie a odborná príprava pre žiakov so zdravotným postihnutím sa zabezpečuje formou individuálnej integrácie. Forma špeciálneho vzdelávania žiaka sa zväži podľa potrieb žiaka, druhu a stupňa jeho postihnutia, znevýhodnenia.

Pri vytváraní podmienok vzdelávania žiakov s poruchami sluchu integrovaných v bežnej strednej škole treba sa zamerať na formu komunikácie s nimi. Žiaci majú právo zvoliť si komunikačný prostriedok (posunková reč, kombinácia s hovorenou rečou, odpozeraním); veľkou výhodou je zapájanie IKT, audiovizuálnej techniky do vyučovania žiakov s poruchami sluchu (internet, grafické znázornenie učiva, využitie web-kamery, dištančná komunikácia, chat, e-mail, mobil, televízia s teletextom, video kopírujúce aj skryté titulky ap.). Formu komunikácie prispôbovať podľa potrieb žiaka, stupňa jeho sluchového postihnutia. Vo vyučovaní v škole nevyhnutné dodržiavať pravidlá komunikácie so žiakmi s poruchami sluchu: hovoriť smerom k triede, používať názorné prostriedky – nákresy, grafy, komentovať neočakávané reakcie na sluchové podnety, overovať pochopenie nových pojmov. Zabezpečiť odhlučnenie tried. Zvýšenú pozornosť venovať písomným prejavom žiakov, hlavne ak slúžia na hodnotenie výsledkov; treba sa vystríhať pred formálnymi chybami, pred skreslením preukaznosti skutočných vedomostí žiakov.


U žiakov so špecifickými vývojovými poruchami učenia (dyslexia, dysgrafia, dyskalkúlia, dysortografia) sa použijú primerané metódy a formy vyučovania a hodnotenia výsledkov (individuálne tempo, nahradenie písania dlhých textov testami, špeciálne formy skúšania) a v niektorých prípadoch aj kompenzačné pomôcky (počítače – využitie korektúry textu, farebné čítanie, grafické počítačové programy).

Úspešná integrácia týchto žiakov na stredných školách, získanie odbornej kvalifikácie, je predpokladom a podmienkou ich úspešnej integrácie do života, na trhu práce. Je výhodné, ak proces integrácie týchto žiakov medzi bežnú populáciu začne už v základnej škole, na ktorej by sa mali žiaci naučiť systém nápravných postupov, kompenzačných postupov a pomôcok; rešpektovanie týchto postupov, pravidiel, ich tvorivá aplikácia na ďalšie úlohy, s ktorými sa žiak stretá mu napomôžu zvládnuť aj úlohy, odborné učivo na strednej škole.

Podmienkou efektívnej integrácie takýchto žiakov s mentálnym postihnutím do bežných stredných škôl je primeraný špeciálno-pedagogický servis, odborná príprava učiteľov a úprava organizácie vzdelávania a odbornej prípravy.

Podmienkou efektívnej integrácie žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia do bežných stredných škôl je dostatočný špeciálno-pedagogický a psychologický servis (školský špeciálny pedagóg, výchovný poradca, školský psychológ), dopĺňajúca odborná príprava učiteľov školy a úprava organizácie vzdelávania a odbornej prípravy. U tejto skupiny žiakov sa treba sústrediť na prevenciu pred vznikom sociálno-patologických javov (agresivita, kriminalita, drogové závislosti), nakoľko žiaci zo sociálne znevýhodneného prostredia sú sociálnou patológiou zvýšene ohrození.

Stratégia vyučovania

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|-----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 114 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

1. ročník

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

Učebné zdroje


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

1. ročník

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

10. 1. 11 TELESNÁ A ŠPORTOVÁ VÝCHOVA

| | |
|-----------------------------|--|
| Názov predmetu | telesná a športová výchova |
| Časový rozsah výučby | v 1., 2. a v 3. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 103 hodín |
| Ročník | prvý, druhý, tretí |
| Kód a názov učebného odboru | 6444 H čašník, servírka |
| Vyučovací jazyk | maďarský jazyk |

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 115 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

Charakteristika predmetu

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

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

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

Ciele vyučovacieho predmetu

Žiaci:


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

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

1. Kľúčové kompetencie

a) Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

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

| | | | |
|---|--|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 116 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

b) Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

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

c) Schopnosť tvorivo riešiť problémy

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

d) Podnikateľské spôsobilosti

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

e) Spôsobilosť byť demokratickým občanom

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


2. Všeobecné kompetencie

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

Špecifickými cieľmi telesnej a športovej výchovy sú:

a) Pohybové kompetencie

- Žiak chápe zdravie, ako subjektívnu a objektívnu hodnotovú kategóriu a vie prebrať zodpovednosť za svoje zdravie.
- Žiak vie poznať základné prostriedky rozvíjania pohybových schopností a osvojiť si pohybové zručnosti.
- Žiak dokáže rozvíjať všeobecnú pohybovú výkonnosť s orientáciou na dodržanie a zlepšenie zdravia.

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 117 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

- Žiak dokáže racionálne konať pri prekonávaní prekážok v situáciách osobného a verejného ohrozenia.

b) Kognitívne kompetencie

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

c) Učebné kompetencie

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

d) Postojové kompetencie

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


Organizačné formy povinného vyučovania telesnej a športovej výchovy

Vyučovacia hodina

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

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

Bezpečnosť pri vyučovaní zabezpečuje učiteľ svojou prítomnosťou po celý čas vyučovacej hodiny, dôsledným uplatňovaním obsahu učebných osnov, premyslenou a účelnou organizáciou práce, používaním adekvátnych vyučovacích metód a foriem, vydávaním presných a zreteľných povelov na riadenie činnosti, vysvetľovaním a dôsledným uplatňovaním zásad bezpečnosti pri práci v rôznych podmienkach telovýchovného procesu, sústavným overovaním bezpečnosti a funkčnosti náradia pred jeho používaním a zreteľným označením poškodeného náradia a náradia nezodpovedajúceho technickým normám. Ak nastane úraz, okamžite poskytne učiteľ prvú pomoc, zabezpečí lekárske ošetrenie, oznámenie

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 118 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

rodičom a napíše záznam o úraze. Žiaci používajú na hodinách zodpovedajúci cvičebný úbor, ktorý zodpovedá zásadám bezpečnosti a hygieny telovýchovnej činnosti.

Kurzová forma výučby

Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode. Kurzové formy výučby sú súčasťou vyučovania predmetu telesná a športová výchova, majú samostatnú časovú dotáciu. Sú formou s povinným obsahom a riadia sa samostatnými smernicami. Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. V 1. ročníku absolvujú žiaci kurz pohybových aktivít v prírode so zameraním na zimné športy (kurz lyžovania) v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. V 2. ročníku sa uskutoční kurz Ochrana života a zdravia, ktorý trvá tri dni po šesť hodín. Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňuje sa jedno v každom ročníku, 6 hodín v teréne.

Integrované vzdelávanie žiakov so špeciálno-výchovnými vzdelávacími potrebami

Učebný odbor 6444 H čašník, servírka majú možnosť študovať aj žiaci so špeciálno-výchovnými vzdelávacími potrebami.


Vyučovanie predmetu telesná a športová výchova je prispôbené nielen zdravým žiakom, kde učiteľ pracuje podľa bežných učebných osnov, metódami a formami pre bežnú školu, ale aj špeciálnymi formami a metódami pre žiakov so špeciálno-výchovnými vzdelávacími potrebami. Práca na hodine je náročnejšia ako v bežnej triede. Samozrejme pedagóg sa neustále oboznamuje s novými metódami práce s takýmito žiakmi, zúčastňuje sa prednášok a školení, obohacuje svoje vedomosti o nové poznatky práce s takýmto druhom postihnutia.

Je to práca veľmi náročná, ale vedenie školy a pedagógovia sa rozhodli, že umožnia získať vzdelanie pre týchto žiakov a nielen to, pomôžu žiakom a ich rodičom v sociálnej integrácii medzi intaktnú populáciu a hlavne žiaci budú vyrastať v rodinnom prostredí so svojimi rodičmi, súrodencami a celou svojou rodinou. Práca s postihnutými žiakmi je veľmi náročná, ale aj obohacujúca nielen pre nich, ale aj pre žiakov bez handicapu, lebo tým sa učia žiť a pomáhať svojim kamarátom a chápať ich svet.


Vzdelávací štandard

Žiaci po absolvovaní daného učebného odboru:

| Výkonový štandard | Obsahový štandard | Tematický celok |
|--|--|-------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • uplatňujú pravidlá hygieny, • prezentujú poskytnutie prvej pomoci pri bežných poraneniach a poraneniach ohrozujúcich život, • uvedú argumenty pohybovej činnosti ako prostriedku primárnej prevencie chorôb, • popíšu riziká porúch zdravia vo vzťahu | <ul style="list-style-type: none"> • zdravie, zdravotné návyky, hygiena, civilizačné choroby, správne držanie tela, prevencia, nebezpečenstvo závislostí, prvá pomoc, životné prostredie, • základná gymnastika, telesné cvičenia bez náčinia, s náčiním, základná lokomócia, cvičenia – | Zdravie a jeho poruchy |

| | | | |
|---|--|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 119 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

| | | |
|--|--|--|
| <p>k budúcemu povolaniu,</p> <ul style="list-style-type: none"> • využijú osvojené relaxačné cvičenia k vlastnej regenerácii a prekonávaniu únavy, • poznajú a správne zacvičia relaxačné a dýchacie cvičenia. | <p>relaxačné, dýchacie, špecifické na jednotlivé poruchy zdravia, na držanie tela.</p> | |
| <ul style="list-style-type: none"> • identifikujú základné atribúty zdravého životného štýlu, • zostavia príklad denného stravovacieho režimu, • identifikujú výživovú hodnotu bežných potravín, • aplikujú zdravotne orientované cvičenia, • vytvoria vlastný pohybový program ako súčasť zdravého životného štýlu a regenerácie. | <ul style="list-style-type: none"> • zdravý životný štýl, hodnota potravín, pohybový režim, pohybový program, zdravotne orientovaná pohybová aktivita, aktívny odpočinok. • všestranne rozvíjajúce cvičenia, cvičenia zdravotne orientované, chôdza s behom, sezónne činnosti, cvičenie v prírode, pohybové hry, didaktické hry, očná gymnastika, psychomotorika. | Zdravý životný štýl |
| <ul style="list-style-type: none"> • aplikujú metódy a zásady rozvoja sily v pohybovom programe, • uplatňujú zásady prevencie porúch chrbtice, • zvládnu vykonať pohyb s rôznym zaťažením v súlade s individuálnymi predpokladmi, • hodnotia kvalitu svojej pohybovej činnosti, • aplikujú osvojené športové zručnosti pri rozvoji jednotlivých pohybových schopností, • prezentujú svoju telesnú zdatnosť a pohybovú výkonnosť pri testovaní sily, vytrvalosti, kĺbovej pohyblivosti a rovnováhy. | <ul style="list-style-type: none"> • silové, vytvalostné, rýchlostné a koordinačné (rytmické, reakčné, rovnováhové, priestorovo-orientačné) schopnosti, kĺbová pohyblivosť, schopnosti napínať a uvoľňovať svaly, motorické testy, pohybová výkonnosť, hodnotenie pohybového prejavu. • prostriedky atletiky, lyžovania, plávania, streľby, • cvičenia v posilňovni, posilňovacie cvičenia s vlastným telom, s náčiním, na náradí, skákanie cez švihadlo, prekážkové dráhy. | Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť |
| <ul style="list-style-type: none"> • uplatňujú pravidlá vybraných športov, • konajú v športovej činnosti v duchu fair-play, • aplikujú v hre pravidlá dvoch športových hier, • demonštrujú základné zručnosti zvolených pohybových a športových hier, • aplikujú komunikačné zručnosti v kolektívnej taktike športovej hry, • pomôžu pri zorganizovaní cvičebnej skupiny, • zapoja sa do rozhodovania hry, súťaže, • vykonajú ukážku pohybu s vybraným náčiním a bez náčinia, • zostavia rozcvičenie pri hudbe, | <p>Individuálne športy</p> <ul style="list-style-type: none"> • bezpečnosť športu, súper, predvídanie, protihráč, individuálne športy, • stolný tenis. <p>Kolektívne športy</p> <ul style="list-style-type: none"> • herná činnosť jednotlivca, herné kombinácie, herná zručnosť, hra, pohybová hra, športová hra, páłka, bránka, kôš, individuálny výkon, kolektívny výkon, súťaž, zápas, fair-play, taktika, technika, psychická príprava, súper, herné náčinie, • futbal, basketbal, volejbal. <p>Kreatívne a estetické športy</p> | Športové činnosti pohybového režimu |

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | <p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | | Strana : | 120 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

| | | |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> vytvoria pohybovú väzbu v spojitosti s hudobnou ukážkou, vyjadria svoje zážitky z pohybu, demonštrujú osvojenie si základných pohybových zručností vo vodnom prostredí, a letnej prírode, predvídajú riziko pobytu a pohybovej činnosti v prírodnom prostredí, zorganizujú aktivity v prírode. | <ul style="list-style-type: none"> kreativita, estetický pohyb, estetické športy, rytmus, výrazový prostriedok, tanec, športová gymnastika, plávanie, skákanie cez švihadlo. <p>Športy v prírodnom prostredí</p> <ul style="list-style-type: none"> pohybová činnosť v teréne, adaptácia, bezpečnosť pohybu v prírode, zelené hry, zážitkové učenie, prvá pomoc, plávanie, turistika, orientačný beh. | |
|--|--|--|


Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy práce:

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

Učebné zdroje

| Názov tematického celku | Odborná literatúra | Didaktická technika | Materiálne výučbové prostriedky | Ďalšie zdroje |
|---|--|---------------------|--|--|
| 1. -3. ročník I. Zdravie a jeho poruchy | Melicher, A. – Slezák, J. a kol.: Pokyny na hodnoten. vzdel. štand. z TV žiakov SŠ Gajdoš, A.: Metodika športovej gymnastiky Sýkora, F.: Telesná výchova a šport, F.R.G., spol. s r.o., Bratislava, 1995 | Dataprojektor PC | Váha, meter, gymnastické náradie, športové náčinie | Internet PPT prezentácie časopis Telesná výchova a šport mládeže |

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|-----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 121 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |

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

10.2. UČEBNÉ OSNOVY ODBORNÝCH PREDMETOV

10.2.1 EKONOMIKA


| | |
|------------------------------------|---|
| Názov predmetu | Ekonomika |
| Časový rozsah výučby | v 1., 2. ročníku 1 hodina týždenne, v 3. ročníku 1,5 hodín, spolu 120 hodín |
| Ročník | prvý, druhý, tretí |
| Kód a názov učebného odboru | 6444 H čašník, servírka - SDV |
| Vyučovací jazyk | maďarský jazyk |

Charakteristika predmetu

Ekonomika patrí k ťažiskovým odborným predmetom. Spolu s ostatnými odbornými predmetmi vytvára základ odborného vzdelania. Oblasť ekonomiky má medzipredmetový charakter, dopĺňa vedomosti a zručnosti žiaka, rozvíja intelektuálne schopnosti žiakov.

Žiaci získajú základné poznatky z makroekonomiky a mikroekonomiky, sveta práce, osobných financií, výchovy k podnikaniu a spotrebiteľskej výchovy.

Hlavný cieľ vzdelávania v predmete ekonomika pozostáva z nasledovných okruhov vzdelávania:

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 122 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

- základných vzťahov trhovej ekonomiky, fungovania trhu, jeho základných prvkov a subjektov,
- ekonomiky podniku, základných podnikových činností, hospodárenia a postavenia podniku na trhu,
- finančných inštitúcií, finančníctva a sveta peňazí,
- právnej úpravy pracovnoprávných vzťahov v podnikaní, finančného zabezpečenia súkromného podnikania vo väzbe na zákonné práva a povinnosti podnikateľa,
- trhu práce, ponuky a dopytu po pracovných miestach a s tým súvisiaci informačný systém, poradenské a sprostredkovateľské služby na úrovni štátu a v podmienkach EU,
- problematiky spotrebiteľskej výchovy a ochrany práv spotrebiteľa, z ktorých je učivo učebných osnov ekonomika rozpracované cez odborné kompetencie do obsahového štandardu, t. j. tematických celkov a tém.

Predmet sa vyučuje formou teoretického výkladu učiva a demonštračných ukážok praktických príkladov. Získané ekonomické poznatky umožňujú efektívne uplatnenie odborného vzdelania v praxi. Témy vo vybraných tematických celkoch zahŕňajú vo svojom obsahu aj niektoré celkové a čiastkové kompetencie - poznatky, zručnosti a skúsenosti z Národného štandardu finančnej gramotnosti. Zameriavajú sa na očakávania tak, aby žiaci boli schopní aplikovať vedomosti a zručnosti pri každodenných finančných rozhodnutiach a činnostiach pri riadení vlastných finančných zdrojov s cieľom zaistiť celoživotné finančné zabezpečenie seba a svojej domácnosti.

Podkladom sme použili nasledujúce štandardy:

Výkonové štandardy

Absolvent má:

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

Obsahové štandardy

Ekonomika

Svet práce


Pravidlá riadenia osobných financií

Výchova k podnikaniu

Spotrebiteľská výchova

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Základným cieľom vyučovacieho predmetu je poskytnúť žiakom odborné poznatky o ekonomických pojmoch a vzťahoch – základy makroekonómie, mikroekonómie, efektívnom a hospodárnom správaní sa a výučbe ich praktickej realizácie v odbore. Žiaci získajú základné poznatky o riadení výroby, základných výrobných faktoroch a o fungovaní podniku. Oboznámia sa s podstatou tovaru, formami a obehom peňazí, naučia sa chápať základné prvky trhu, riešiť situácie marketingovým spôsobom. Nadobudnú vedomosti o pravidlách

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 123 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

riadenia osobných financií, presadenia sa na trhu práce a o základných právach a povinnostiach spotrebiteľa.

Vzdelávanie smeruje k tomu, aby žiaci dokázali v budúcej pracovnej činnosti hospodárne vykonávať prácu, pristupovali k pracovnej činnosti zodpovedne a v záujme dosiahnutia rentability a ziskovosti zamestnávateľského subjektu, prípadne boli pripravení aj na samostatnú podnikateľskú činnosť v odbore

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

Spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

- logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- definovať svoje ciele a prognózy
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie

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

- vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- 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 s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami

Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

- prejať empatiu a sebareflexiu,
- stanoviť priority cieľov,
- budovať a organizovať vyrovnanú a udržateľnú spoluprácu,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- pracovať samostatne a riadiť prácu v menšom kolektíve.


Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať strategické metódy a formy vyučovania:


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

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

| Názov tematického celku | Stratégia vyučovania | |
|--|--|--|
| | Metódy | Formy práce |
| 1. ročník Základné ekonomické pojmy | Informačnoreceptívna – výklad, Reproduktívna – rozhovor | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou |

| | | |
|---|---|----------------------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | <p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | <p>Vydanie č.: 3</p> |
| | | <p>Platné od: 1.9.2019</p> |
| | | <p>Strana : 124 z 164</p> |
| | <p>OS – ČAŠ/ 2019</p> | <p>Výtlačok č.: 1 - R</p> |

| | | |
|--|--|---|
| Trh a trhový mechanizmus | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| Výchova k podnikaniu - právne formy podnikania | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| Národné hospodárstvo | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| 2. ročník Vecná stránka činnosti podniku | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov Práca s knihou Práca s právnymi normami Práca s originálnymi tlačivami |
| Ekonomická stránka činnosti podniku | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov, skupinová práca žiakov Práca s knihou, s právnymi normami, Práca s počítačom |
| Odbytová činnosť podniku | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov Práca s knihou Práca s originálnymi tlačivami |
| Personálna činnosť podniku | Informačnoreceptívna – výklad, Reproduktívna – rozhovor, Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou |
| 3. ročník Riadiaca a kontrolná činnosť podniku | Informačnoreceptívna – výklad, Reproduktívna – rozhovor, Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou |
| Pravidlá riadenia osobných financií | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov Práca s knihou Práca s originálnymi tlačivami |
| Svet práce | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov Práca s knihou a s originálnymi tlačivami |


| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|-------|
| <p style="text-align: center;">STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p style="text-align: center;">AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV | Strana : | 125 z 164 | |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: | 1 - R |

| | | |
|---|--|---|
| Spotrebiteľská výchova | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov Práca s knihou a s originálnymi tlačivami |
| Charakteristické znaky podnikov obchodu a služieb | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov, Práca s knihou a s originálnymi tlačivami |

Učebné zdroje

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

| Názov tematického celku | Odborná literatúra | Didaktická technika | Materiálne výučbové prostriedky | Ďalšie zdroje |
|--|--|------------------------|------------------------------------|--------------------------|
| 1. ročník Základné ekonomické pojmy | Základy ekonómie a ekonomiky, ISBN 80-08-00379-0, Podnikanie a služby 3 Ján Babinský, ISBN 80-07-00779-2 | Učebnica IKT Tabuľa | Časopisy Prezentácia | Internet |
| Trh a trhový mechanizmus | Základy ekonómie a ekonomiky ISBN 80-08-00379-0 Podnikanie a služby 3 Ján Babinský ISBN 80-07-00779-2 | Učebnica IKT Tabuľa | Časopisy Prezentácia | Internet |
| Výchova k podnikaniu - právne formy podnikania | Základy ekonómie a ekonomiky ISBN 80-08-00379-0 Podnikanie a služby 3 Ján Babinský ISBN 80-07-00779-2 | Učebnica IKT Tabuľa | Časopisy Prezentácia | Internet |
| Národné hospodárstvo | Základy ekonómie a ekonomiky ISBN 80-08-00379-0 Podnikanie a služby 3 Ján Babinský ISBN 80-07-00779-2 | Učebnica IKT Tabuľa | Časopisy Prezentácia Schéma | Internet |
| Banková sústava | Základy ekonómie a ekonomiky ISBN 80-08-00379-0 Podnikanie a služby 3 Ján Babinský ISBN 80-07-00779-2 | Učebnica IKT Tabuľa | Časopisy Prezentácia Tlačivá | Internet Právne normy |
| 2. ročník Vecná stránka činnosti podniku | Základy ekonómie a ekonomiky ISBN 80-08-00379-0 Podnikanie a služby 3 Ján Babinský ISBN 80-07-00779-2 | Učebnica IKT Tabuľa | Časopisy Prezentácia Tlačivá | Internet |
| Ekonomická stránka činnosti podniku | Základy ekonómie a ekonomiky ISBN 80-08-00379-0 Podnikanie a služby 3 Ján Babinský ISBN 80-07-00779-2 | Učebnica IKT Tabuľa | Časopisy Prezentácia | Internet Právne normy |
| Odbytová činnosť podniku | Základy ekonómie a ekonomiky ISBN 80-08-00379-0 Podnikanie a služby 3 Ján Babinský ISBN 80-07-00779-2 | Učebnica IKT Tabuľa | Časopisy Prezentácia | Internet |
| Personálna činnosť podniku | Základy ekonómie a ekonomiky ISBN 80-08-00379-0 Podnikanie a služby 3 Ján Babinský ISBN 80-07-00779-2 | Učebnica IKT Tabuľa | Časopisy Prezentácia | Internet |
| 3. Ročník Riadiaca a kontrolná činnosť podniku | Podnikanie a služby 3 Ján Babinský ISBN 80-07-00779-2 | Učebnica IKT Tabuľa | Časopisy Prezentácia | Internet |
| Pravidlá riadenia osobných financií | Podnikanie a služby 3 Ján Babinský ISBN 80-07-00779-2 | Učebnica IKT Tabuľa | Časopisy Prezentácia | Internet |
| Svet práce | Podnikanie a služby 3 Ján Babinský ISBN 80-07-00779-2 | Učebnica IKT Tabuľa | Časopisy Prezentácia | Internet |

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|-----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 126 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |

| | | | | |
|---|---|---------------------|----------------------|----------|
| Spotrebiteľská výchova | Podnikanie a služby 3 Ján Babinský ISBN 80-07-00779-2 | Učebnica IKT Tabuľa | Časopisy Prezentácia | Internet |
| Charakteristické znaky podnikov obchodu a služieb | Podnikanie a služby 3 Ján Babinský ISBN 80-07-00779-2 | Učebnica IKT Tabuľa | Časopisy Prezentácia | Internet |

10.2.2 HOSPODÁRSKE VÝPOČTY

| Názov predmetu | Hospodárske výpočty |
|-----------------------------|---|
| Časový rozsah výučby | v 2. a 3. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 68 hodín |
| Ročník | Druhý, tretí |
| Kód a názov učebného odboru | 6444 H čašník, servírka - SDV |
| Vyučovací jazyk | maďarský jazyk |


Charakteristika predmetu

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

Odborný predmet hospodárske výpočty v učebnom odbore 6444 H čašník, servírka rozširuje, rozvíja, upevňuje a nadväzuje na učivo matematiky, informatiky, ekonomiky, učivo potravín a výživy. Hospodárske výpočty je odborný predmet, ktorý umožňuje žiakom získať základné vedomosti z hospodárskej praxe. Obsah učiva je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtéma). V tomto predmete sa žiaci oboznámia s rôznymi spôsobmi a metódami hospodárskych výpočtov. Predmet vedie žiakov k osvojeniu si základných vedomostí a zručností na vykonanie hospodárskych výpočtov v oblasti kalkulácií, cien jedál a nápojov, materiálnom a technickom zásobovaní, výpočtu nepriamych daní, ktoré budú vedieť aplikovať v praxi. Je medzipredmetovo previazaný s matematikou a s odbornými vyučovacími predmetmi ako ekonomika, potraviny a výživa, technológia, stolovanie a odborný výcvik. Metódy, formy a prostriedky vyučovania majú u žiakov stimulovať rozvoj poznávacích schopností riešiť konkrétne úlohy, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Cieľom vyučovacieho predmetu je vypestovať základné vedomosti, schopnosti, zručnosti a kompetencie ako aj návyky nevyhnutné pri riešení ekonomických úloh a rozvíjania finančnej gramotnosti žiakov. Viesť žiakov k schopnosti osvojiť si a aplikovať odborné vedomosti, zručnosti a kompetencie z hospodárskych výpočtov v ďalšom vzdelávaní, v problémových situáciách, odbornom výcviku, vo svojej budúcej profesii a občianskom živote.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu hospodárske výpočty v odbore 6444 H čašník, servírka je dobre počítat, vytvoriť základy a formovať logické myslenie a ekonomické myslenie. Cieľom je rozvíjať vedomosti a matematické zručnosti využiteľné v odbornom výcviku,

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 127 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

d'alsom vzdelávaní a občianskom živote. Žiaci nadobudnú aplikované matematické zručnosti, ktoré budú mať význam pre ich ďalší osobnostný rast.

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

Výstupnými všeobecnými cieľmi predmetu je:

- chápať podstatu ekonomických javov a aplikovať ich v praxi a ovládať podstatu podnikovej činnosti, právne formy podnikania,
- vedieť sa orientovať v cenotvorbe, bankovej a daňovej sústave,
- poznať úlohu podnikového manažmentu v riadiacom procese,

Výstupnými špecifickými cieľmi predmetu je:

- ovládať základné kroky pri podnikaní,
- dodržiavať platné právne predpisy a zákony pri podnikaní, tvorbe cien, odvode daní,
- aplikovať v praxi základné obchodno-podnikateľské aktivity.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote:

- reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.

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

- 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.


c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách:

- určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobějších súvislostiach,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- samostatne pracovať v menšom kolektíve.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať strategické metódy a formy vyučovania:

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


| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|-----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 128 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

| Názov tematického celku | Stratégia vyučovania | |
|--|---|--|
| | Metódy | Formy práce |
| 2. Ročník Charakteristika a význam hospodárskych výpočtov | Informačnoreceptívna - výklad | Frontálna výučba |
| Kalkulácie | Informačnoreceptívna - výklad Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov |
| Druhy cien a ich členenie | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| 3. Ročník Tvorba cien jedál a nápojov | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| Výpočet cien s DPH | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| Materiálno-technické zásobovanie a výpočet | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |

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

| Názov tematického celku | Odborná literatúra | Didaktická technika | Materiálne výučbové prostriedky | Ďalšie zdroje |
|--|---|------------------------|---------------------------------|---------------|
| 2. Ročník Charakteristika a význam hospodárskych výpočtov | Doc. Ing. Jozef Zelenák, CSc. A kol., Hospodárske výpočty, ISBN 80-08- 02087-3, 1993, Oľga Ďuričová- Dezider Kelemen, Gaudasági számítások és statisztika, ISBN 978- 80-10-01668-6, 2009 | Učebnica IKT Tabuľa | Časopisy Prezentácia | Internet |
| Kalkulácie | Doc. Ing. Jozef Zelenák, CSc. A kol., Hospodárske výpočty, ISBN 80-08- 02087-3, 1993, Oľga Ďuričová- Dezider Kelemen, Gaudasági számítások és statisztika, ISBN 978- 80-10-01668-6, 2009 | Učebnica IKT Tabuľa | Časopisy Prezentácia | Internet |
| Druhy cien a ich členenie | Doc. Ing. Jozef Zelenák, CSc. A kol., Hospodárske výpočty, ISBN 80-08- 02087-3, 1993 | Učebnica IKT Tabuľa | Časopisy Prezentácia | Internet |

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|-----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 129 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |

| | | | | |
|--|---|------------------------|------------------------------------|-----------------------------|
| | Oľga Ďuričová- Dezider Kelemen, Gaudasági számítások és statisztika, ISBN 978-80-10-01668-6, 2009 | | | |
| 3. Ročník Tvorba cien jedál a nápojov | Doc. Ing. Jozef Zelenák, CSc. A kol., Hospodárske výpočty, ISBN 80-08-02087-3, 1993, Oľga Ďuričová- Dezider Kelemen, Gaudasági számítások és statisztika, ISBN 978-80-10-01668-6, 2009 | Učebnica IKT Tabuľa | Časopisy Prezentácia Schéma | Internet |
| Výpočet cien s DPH | Mudr. Kajaba, Ing. Šmrha: Tabuľky zloženia a výživových hodnôt potravín, ISBN 67-393-82, 1982 | Učebnica IKT Tabuľa | Časopisy Prezentácia Tlačivá | Internet Právne normy |
| Materiálno- technické zásobovanie a výpočet | Darina Orbánová, Ľudmila Velichová, Podniková ekonomika 3, ISBN 978-80-10-01633-4 | Učebnica IKT Tabuľa | Časopisy Prezentácia Tlačivá | Internet |

10.2.3 SPOLOČENSKÁ KOMUNIKÁCIA


| Názov | spoločenská komunikácia |
|------------------------------------|---|
| predmetu | |
| Časový rozsah výučby | v 1., 2., 3. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 103 vyučovacích hodín |
| Ročník | Prvý, druhý, tretí |
| Kód a názov učebného odboru | 6444 H 00 čašník, servírka - SDV |
| Vyučovací jazyk | maďarský jazyk |

Charakteristika predmetu

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

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu spoločenská komunikácia je naučiť žiakov, ohodnotiť seba aj iných, odhadnúť konanie a správanie ľudí, poznať prejavy verbálnej a neverbálnej

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 130 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

komunikácie, nadväzovať sociálne väzby v skupine, zvládnuť stres a kritické situácie, adekvátne komunikovať a primerane reagovať pri spoločenských udalostiach a na pracovisku v pracovnom kolektíve, ovládať základné pravidlá budovania kariéry a byť pripravený na pracovný pohovor.

Výkonové štandardy

Absolvent má:

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

Obsahové štandardy

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

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:

1. Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote


- 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,
- popísať svoje ľudské práva, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby,
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie

2. Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku

- spoľahlivo vyjadrovať sa v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- 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.

3. Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívu,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- 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 zápory v danom kontexte a v dlhodobějších súvislostiach
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- samostatne pracovať v menšom kolektíve,

| | | | |
|---|--|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 131 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |


- určovať nedostatky v pracovných výkonoch,
- predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať strategické metódy a formy vyučovania:

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

| Názov tematického celku | Stratégia vyučovania | |
|---|--|---|
| | Metódy | Formy práce |
| 1.ročník Osobnosť | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s počítačom |
| Základy psychológie osobnosti | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov |
| Jednotlivec a komunikácia | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov |
| 2. ročník Jednotlivec a komunikácia | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov |
| Konflikty, riešenie konfliktov | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s počítačom |
| Spoločenská etiketa | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s počítačom, Internet |
| Psychológia činnosti, konania a správania | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s počítačom, Internet |
| 3. ročník Etiketa na pracovisku | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s počítačom, Internet |
| Cesty k úspešnej kariére | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s počítačom, Internet |


| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|-------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 132 z 164 | |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: | 1 - R |

| | | |
|--|--|--|
| Základné zásady a pravidlá spoločenského styku | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov Práca s počítačom, Internet |
| Psychológia práce a trhu | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov Práca s počítačom, Internet |

Učebné zdroje

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

| Názov tematického celku | Odborná literatúra | Didaktická technika | Materiálne výučbové prostriedky | Ďalšie zdroje |
|---|--|-------------------------------|---------------------------------|---------------|
| 1.ročník Osobnosť | Hratmanová E., Petrufová M.: Spoločenská komunikácia SPN, Bratislava, 2007, Ječný D., Štefanovič J.: Társadalmi érintkezés, SPN, Bratislava 2005, Okruhlicová A., Zelina M.: Základy psychológie, Litera, Bratislava 1997, Košč M.: A pszichológia alpjai, SPN Bratislava, 2003 | Dataprojektor PC Tabuľa | Kniha | Internet |
| Základy psychológie osobnosti | Hratmanová E., Petrufová M.: Spoločenská komunikácia SPN, Bratislava, 2007, Ječný D., Štefanovič J.: Társadalmi érintkezés, SPN, Bratislava 2005, Okruhlicová A., Zelina M.: Základy psychológie, Litera, Bratislava 1997, Košč M.: A pszichológia alpjai, SPN Bratislava, 2003 | Dataprojektor PC Tabuľa | Kniha | Internet |
| Jednotlivec a komunikácia | Hratmanová E., Petrufová M.: Spoločenská komunikácia, SPN, Bratislava, 2007, Ječný D., Štefanovič J.: Társadalmi érintkezés, SPN, Bratislava 2005 Základy psychológie, Litera, Bratislava, 1997, Okruhlicová A., Zelina M.: Základy psychológie, Litera, Bratislava 1997, Košč M.: A pszichológia alpjai, SPN Bratislava, 2003 | Dataprojektor PC Tabuľa | Kniha | Internet |
| 2. ročník Jednotlivec a komunikácia | Sopóci J., Búzik B.: Základy sociológie. SPN Bratislava 2003, Sopóci J., Búzik B.: A szociológia alapjai. SPN Bratislava 2003 | Dataprojektor PC Tabuľa | Učebnica | Internet |
| Konflikty, riešenie konfliktov | Miedzgová J.: Základy etiky, SPN, Bratislava 1994, Miedzgová J.: Az etikya alapjai, SPN, Bratislava 1994, Hratmanová E., Petrufová M.: Spoločenská komunikácia SPN, Bratislava, 2007, Ječný D., Štefanovič J.: Társadalmi érintkezés, SPN, Bratislava 2005 | Dataprojektor PC Tabuľa | Učebnica | Internet |
| Spoločenská etiketa | Hratmanová E., Petrufová M.: Spoločenská komunikácia SPN, Bratislava, 2007, Ječný D., Štefanovič J.: Társadalmi érintkezés, | Dataprojektor PC Tabuľa | Učebnica | Internet |

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|-----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 133 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |

| | | | | |
|--|---|-------------------------------|----------|----------|
| | SPN, Bratislava 2005 | | | |
| Psychológia činnosti, konania a správania | Miedzgová J.: Základy etiky, SPN, Bratislava 1994, Miedzgová J.: Az etika alapjai, SPN, Bratislava 1994 | Dataprojektor PC Tabuľa | Učebnica | Internet |
| 3. ročník Etiketa na pracovisku | Miedzgová J.: Základy etiky, SPN, Bratislava 1994, Miedzgová J.: Az etika alapjai, SPN, Bratislava 1994 | Dataprojektor PC Tabuľa | Učebnica | Internet |
| Cesty k úspešnej kariére | Miedzgová J.: Základy etiky, SPN, Bratislava 1994, Miedzgová J.: Az etika alapjai, SPN, Bratislava 1994 | Dataprojektor PC Tabuľa | Učebnica | Internet |
| Základné zásady a pravidlá spoločenského styku | Miedzgová J.: Základy etiky, SPN, Bratislava 1994, Miedzgová J.: Az etika alapjai, SPN, Bratislava 1994 | Dataprojektor PC Tabuľa | Učebnica | Internet |
| Psychológia práce a trhu | Miedzgová J.: Základy etiky, SPN, Bratislava 1994, Miedzgová J.: Az etika alapjai, SPN, Bratislava 1994 | Dataprojektor PC Tabuľa | Učebnica | Internet |


10.2.4. POTRAVINY A VÝŽIVA

| | |
|------------------------------------|---|
| Názov predmetu | potraviny a výživa |
| Časový rozsah výučby | v 1. ročníku 1 hodina týždenne, v 2. ročníku 1,5 hodiny týždenne, a v 3. ročníku 2 hodiny týždenne, spolu 154 hodín |
| Ročník | prvý, druhý, tretí |
| Kód a názov učebného odboru | 6444 H čašník, servírka SDV |
| Vyučovacia jazyk | maďarský jazyk |

Charakteristika predmetu

Predmet potraviny a výživa je odborný predmet, ktorý rozširuje a rozvíja učivo predmetu chémia, nadväzuje na učivo predmetu technológia, stolovanie a výučbu odborného výcviku. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov na témy a podtémy. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu tohto predmetu, veľmi úzko súvisia so zabezpečením výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Učivo sa skladá z poznatkov o fyziológii ľudského tela a jeho fungovaní, z poznatkov o potravinách, hodnote potravín, výživových normách a zásadách racionálnej výživy. Ďalej zahŕňa poznatky o potravinách rastlinného pôvodu – ovocí, zelenine, zemiakoch, strukovinách, obilninách a hubách. Rovnako zahŕňa aj učivo o potravinách živočíšneho pôvodu – mäse a mäsových výrobkoch.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu potraviny a výživa majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujú sa 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

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 134 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru. Pri výučbe sa používa forma výkladu, riadeného rozhovoru, simulované situácie.

Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehľbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh v jednotlivých tematických celkoch, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o fyziológii ľudského tela, o potravinách, ich pôvode, druhoch a zložení, o zásadách správnej výživy a výživových normách. Žiaci si budú formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a v občianskom živote. Žiaci nadobudnú vedomosti o vybraných potravinách a pojmoch, osvoja si základné vzťahy medzi organizmom a vonkajším prostredím, budú ovládať využiteľnosť potravín pre ich technologické spracovanie.

Kľúčové kompetencie. Vo vyučovacom predmete potraviny a výživa využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

- reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti

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

- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov


Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

- konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností.

Kvalifikačný štandard

Vedomosti

- charakterizovať stravovacie služby, definovať spôsoby obsluhy, servírovanie jedál a nápojov, obsluhu hostí
- popísať gastronomické pravidlá a zásady pri zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov
- charakterizovať zásady tovaroznalectva, predovšetkým o potravinách, nápojoch a o technológii ich výroby a manipulácie s nimi
- definovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygienické a protipožiarne predpisy, zásady HACCP
- opísať zásady ochrany spotrebiteľa v prevádzke pohostinských prevádzok
- definovať evidenciu tovaru, inventarizáciu a vysporiadanie inventarizačných rozdielov

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 135 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

Zručnosti

- dodržiavať BOZP, PO a HACCP
- obsluhovať hostí
- pripravovať miešané nápoje a iné nápoje
- účtovať za jedlá, nápoje a služby zákazníkom
- obsluhovať pokladničný systém
- viesť predpísanú administratívu prevádzky
- riešiť reklamácie a sťažnosti zákazníkov

Kompetencie

- samostatnosť zvládnutia osobnej aj prevádzkovej hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- popísať základné odborné technické a technologické pojmy,
- používať predpisy HACCP,
- popísať zásady hospodárenia a správneho používania, skladovania a uchovávania surovín a materiálov,
- vysvetliť spôsoby ochrany vlastností surovín, materiálov a tovaru,

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:


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

Schopnosti riešiť problémy

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

Spôsobilosti využívať informačné technológie


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

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|-----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 136 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |

Stratégia vyučovania

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

| Názov tematického celku | Stratégia vyučovania | |
|---|--|---|
| | Metódy | Formy práce |
| 1. ročník Fyziológia ľudského tela | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| Potraviny | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| Hodnota potravín | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| Zásady správnej výživy | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| Zásady správnej výživy | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| 2. ročník Ovocie, zelenina, zemiaky, strukoviny, huby | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| Obilniny | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| Sladidlá | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| Vajcia | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| Mlieko a výrobky z mlieka | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| Koreniny a pochutiny | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |


| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 137 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

| | | |
|----------------------------------|--|---|
| Tuky | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| 3.ročník Mäso | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| Mäsové výrobky | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| Nealkoholické nápoje | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| Alkoholické nápoje | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| Liehoviny | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| Vplyv alkoholu na ľudské zdravie | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |


Učebné zdroje

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


| Názov tematického celku | Odborná literatúra | Didaktická technika | Materiálne výučbové prostriedky | Ďalšie zdroje |
|--|--|---|---------------------------------|---------------|
| 1. ročník Fyziológia ľudského tela | Kvasničková D.: Základy ekológia.SPN Bratislava 1991 Greserová D. , Holíková K.: Biológia a ekológia. Príroda Bratislava 2002 | Datapojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet | Obrazy | Internet |
| Potraviny | Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007, Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit, Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004,Schaller, Forró, Kružiak.: Potraviny a nápoje 1.,2.Bratislava 1987, Šimončíč, Kružiak: Výživa .SPN Bratislava 1992 | Datapojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet | Chemické tabuľky, vzorky | Internet |

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|-----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 138 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |

| | | | | |
|---|---|---|------------------------------------|----------|
| Hodnota potravín | Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007, Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004, Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007, Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit | Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet | Vzorky surovín Ochranné pomôcky | Internet |
| Zásady správnej výživy | Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007, Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004, Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007, Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit | Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet | Vzorky Ochranné pomôcky | Internet |
| 2. ročník Ovocie, zelenina, zemiaky, strukoviny, huby | Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007, Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004, Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007, Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit | Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet | Vzorky Ochranné pomôcky | Internet |
| Obilniny | Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004, Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 | Dataprojektor Tabuľa, Interaktívna tabuľa, Notebook Internet, Flipchart | Vzorky Ochranné pomôcky | Internet |
| Sladidlá | Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004, Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 | Dataprojektor Tabuľa, Interaktívna tabuľa, Notebook Internet Flipchart | Vzorky Ochranné pomôcky | Internet |
| Vajcia | Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004, Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 | Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa, Notebook Internet, Flipchart | Vzorky Ochranné pomôcky | Internet |
| Mlieko a výrobky z mlieka | Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004, Schaller, Forró, Kruziak: Potraviny a nápoje 1, 2. Bratislava 1987, Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit | Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet Flipchart | Vzorky | Internet |
| Koreniny a puchutiny | Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007, Šimončíč, | Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa | Vzorky | Internet |

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 139 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

| | | | | |
|----------------------------------|---|--|--------|----------|
| | Kružiak: Výživa SPN. 1992 Malá H., Klemta J.: Biológia detí a dorastu., Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit | Notebook Internet Flipchart | | |
| Tuky | Schaller, Forró, Kružiak.: Potraviny a nápoje 1.,2.Bratislava 1987, Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007, Hudek E.:technológia 1, 2, 3.Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 | Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet | vzorky | Internet |
| 3. ročník Mäso | Schaller, Forró, Kružiak.: Potraviny a nápoje 1.,2.Bratislava 1987, Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007, Hudek E.: technológia 1, 2, 3.Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 | Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet | vzorky | Internet |
| Mäsové výrobky | Schaller, Forró, Kružiak.: Potraviny a nápoje 1.,2.Bratislava 1987, Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007, Hudek E.: technológia 1, 2, 3.Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 | Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet | Vzorky | Internet |
| Nealkoholické nápoje | Schaller, Forró, Kružiak.: Potraviny a nápoje 1.,2.Bratislava 1987, Jurgová O.: Potraviny a výživa II. SPN. Bratislava 2007 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 | Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet | Vzorky | Internet |
| Alkoholické nápoje | Schaller, Forró, Kružiak.: Potraviny a nápoje 1.,2.Bratislava 1987, Jurgová O.: Potraviny a výživa II. SPN. Bratislava 2007 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 | Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet | Vzorky | Internet |
| Liehoviny | Schaller, Forró, Kružiak.: Potraviny a nápoje 1.,2.Bratislava 1987, Jurgová O.: Potraviny a výživa II. SPN. Bratislava 2007 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 | Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet | Vzorky | Internet |
| Vplyv alkoholu na ľudské zdravie | Schaller, Forró, Kružiak.: Potraviny a nápoje 1.,2.Bratislava 1987, Jurgová O.: Potraviny a výživa II. SPN. Bratislava 2007 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 | Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet | Vzorky | Internet |

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|-----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 140 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |

10.2.5 TECHNOLOGIA

| Názov predmetu | Technológia |
|-----------------------------|---|
| Časový rozsah výučby | v 1. ročníku 1,5 hodiny týždenne, v 2. ročníku 1 hodina týždenne, v 3. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 120,5 hodín |
| Ročník | prvý, druhý, tretí |
| Kód a názov učebného odboru | 6444 H čašník, servírka - SDV |
| Vyučovacia jazyk | maďarský jazyk |


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

Charakteristika predmetu

Odborný predmet technológia je štruktúrovaný do tematických celkov. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu tohto predmetu veľmi úzko súvisia so zabezpečením výživy, zložením potravín a prípravou pokrmov. Učivo sa skladá z poznatkov o potravinách, o predbežnej úprave základných surovín, o základných tepelných úpravách, o príprave teplých a studených pokrmov a múčnikov, o špeciálnych úpravách pokrmov a oboznámi sa aj s kuchyňou iných národov sveta. Predmet vedie žiakov k tomu, aby základné komunikačné spôsobilosti a personálne vzťahy budovali na základe tolerancie, aby získali a osvojili si teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti bezpečnej a hygienickej príprave pokrmov. Úlohou predmetu je oboznámiť žiakov aj s biologickou a energetickou hodnotou potravín, so zásadami správnej výživy, propagovať ju a uplatňovať vo vlastnej životospráve. Žiaci sú vedení aj k hospodárnemu využívaniu potravín a k uplatňovaniu takých technologických postupov pri príprave pokrmov, ktoré vedú k zachovaniu biologickej hodnoty potravín.

V prvom ročníku po oboznámení sa so zásadami hygienických predpisov a predpisov o bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci žiaci sa naučia základné technologické úpravy a technológiu prípravy polievok, príloh a doplnkov k jedlám a prípravu omáčok. V druhom a treťom ročníku si žiaci osvoja technológiu prípravy jedál studenej kuchyne, múčnych jedál, múčnikov, jedál z mäsa jatočných zvierat, rýb, hydiny a zveriny. Oboznámi sa s technológiou prípravy diétnych jedál a diferencovaného stravovania. Posledný blok je venovaný svetovej gastronómii.

Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi odborný výcvik, potraviny a výživa, stolovanie, biológia a chémia. Metódy, formy a prostriedky vyučovania technológie majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujú sa také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spoločne rozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 141 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

viest' žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu technológia je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o kuchynskej úprave surovín používaných pri príprave rôznych pokrmov o správnej technológii prípravy pokrmov s využitím nových moderných trendov v ich príprave pri dodržiavaní zásad správnej výrobnéj praxe. Žiaci získajú poznatky o vybraných potravinách, rozšíria si vedomosti o najnovších technologických postupoch a trendoch v gastronómii. Osvojujú si nové pojmy.

Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:

Spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

- logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- definovať svoje ciele a prognózy
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.

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

- vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- 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 s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami.


Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
- stanoviť priority cieľov,
- budovať a organizovať vyrovnanú a udržateľnú spoluprácu,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- pracovať samostatne a riadiť práce v menšom kolektíve.


Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

| Názov tematického celku | Stratégia vyučovania | |
|---|---|---|
| | Metódy | Formy práce |
| 1.ročník Úvod do predmetu | Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, hygienické požiadavky pri príprave pokrmov | Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|-------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 142 z 164 | |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: | 1 - R |

| | | |
|--|---|---|
| Zariadenie výrobných stredísk | Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| Normovanie a kalkulácie | Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| Predbežná úprava potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu | Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| Základné tepelné úpravy potravín | Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| Technológia prípravy polievok | Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| 2. ročník Technológia prípravy príloh a doplnkov k jedlám | Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| Technológia prípravy omáčok | Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| Technológia prípravy bezmäsitých jedál, múčnych jedál a múčnikov | Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| Technológia prípravy jedál z mäsa jatočných zvierat | Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| 3. ročník Technologický postup prípravy jedál z rýb, plodov mora, slimákov, obojživelníkov | Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| Technologický postup prípravy jedál z hydiny a zveriny | Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| Technologický postup prípravy jedál studenej kuchyne | Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |


| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 143 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

| | | |
|--|--|---|
| Technológia prípravy diétnych jedál a diferencovanej stravy. | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |
| Svetová gastronómia. | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou |


Učebné zdroje

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

| Názov tematického celku | Odborná literatúra | Didaktická technika | Materiálne výučbové prostriedky | Ďalšie zdroje |
|--|---|---|---------------------------------|---------------|
| 1.ročník Úvod do predmetu | Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Schaller, Forró, Kružíak.: Potraviny a nápoje 1.,2.Bratislava 1987, Šimončíč, Kružíak: Výživa .SPN Bratislava 1992 , Brhlík E.,Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006,Stecová E.,Popelka P.: Hygiena potravín.Proxima Press.2005 | Dataprojektor PC Tabuľa | Chemické tabuľky, vzorky | Internet |
| Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, hygienické požiadavky pri príprave pokrmov | Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit | Dataprojektor PC Tabuľa | Vzorky Ochranné pomôcky | Internet |
| Zariadenie výrobných stredísk | Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007, Brhlík E.,Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006 | Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart | Vzorky Ochranné pomôcky | Internet |
| Normovanie a kalkulácie | Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Brhlík E.,Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006 | Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart | Vzorky Ochranné pomôcky | Internet |
| Predbežná úprava potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu | Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Šimončíč, Kružíak: Výživa SPN. 1992 Malá H., Klemta J.: Biológia detí a dorastu. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit Brhlík E.,Romaňuk .: Technológia SPN | Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart | Vzorky Ochranné pomôcky | Internet |

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|-------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 144 z 164 | |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: | 1 - R |

| | | | | |
|--|---|---|----------------------------|----------|
| | Bratislava 2006 | | | |
| Základné tepelné úpravy potravín | Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Schaller, Forró, Kružíak: Potraviny a nápoje 1, 2. Bratislava 1987 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit | Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart | Vzorky Ochranné pomôcky | Internet |
| Technológia prípravy polievok | Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Schaller, Forró, Kružíak: Potraviny a nápoje 1, 2. Bratislava 1987 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit | Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart | Vzorky Ochranné pomôcky | Internet |
| 2. ročník Technológia prípravy príloh a doplnkov k jedlám | Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Brhlík E.,Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006 | Dataprojektor PC Tabuľa | vzorky | Internet |
| Technológia prípravy omáčok | Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007, Brhlík E.,Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006 | Dataprojektor PC Tabuľa | Vzorky Ochranné pomôcky | Internet |
| Technológia prípravy bezmäsitých jedál, múčnych jedál a múčnikov | Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Brhlík E.,Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006 | Dataprojektor PC Tabuľa | Vzorky | Internet |
| Technológia prípravy jedál z mäsa jatočných zvierat | Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Brhlík E.,Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006 | Dataprojektor PC Tabuľa | Vzorky | Internet |
| 3. ročník Technologický postup prípravy jedál z rýb, plodov mora, slimákov, obojživelníkov | Šimončíč, Kružíak: Výživa SPN. 1992 Brhlík E.,Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006 | Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart | Vzorky | Internet |
| Technologický postup prípravy jedál z hydiny a zveriny | Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit Brhlík E.,Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006 | Dataprojektor PC Tabuľa | Vzorky | Internet |
| Technologický postup prípravy jedál studenej kuchyne | Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Brhlík E.,Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006 | Dataprojektor Videotechnika PC, Tabuľa Filpchart | Vzorky | Internet |
| Technológia | Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka | Dataprojektor | Vzorky | Internet |

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|-----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 145 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |

| | | | | |
|--|--|---|--------|----------|
| prípravy diétnych jedál a diferencovanej stravy. | o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Brhlík E., Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006 | Videotechnika PC Tabuľa Filpchart | | |
| Svetová gastronómia. | Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007, Brhlík E., Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006 | Dataprojektor Videotechnika PC, Tabuľa Filpchart | Vzorky | Internet |

10.2.6 STOLOVANIE

| Názov predmetu | stolovanie |
|-----------------------------|--|
| Časový rozsah výučby | v 1. ročníku 2 hodiny týždenne, 2. a 3. ročníku 3 hodiny týždenne, spolu 274 hodín |
| Ročník | prvý, druhý, tretí |
| Kód a názov učebného odboru | 6444 H čašník, servírka SDV |
| Vyučovacia jazyk | maďarský jazyk |

Charakteristika predmetu


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

Predmet stolovanie patrí do skupiny odborných predmetov, v ktorých žiaci získajú trvalé vedomosti a zručnosti potrebné k správne a zodpovednému vykonávaniu svojho budúceho povolania. V predmete stolovanie majú žiaci získať trvalé odborné vedomosti o práci obsluhy, dodržiavaní hygienických a bezpečnostných zásad potrebných na výkon povolania v službách ako zamestnanci reštaurácií, hotelov a ostatných zariadení spoločného stravovania. Obsah učiva má úzke väzby na ostatné odborné predmety, hlavne na technológiu a ekonomiku.

V 1. ročníku sa žiaci oboznámia so základnými ustanoveniami právnych noriem o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, hygienou a zásadami spoločenského správania pri styku s hosťom. Ťažiskom učiva v prvom ročníku je zvládnutie základov jednoduchej obsluhy, to znamená dokonalé oboznámenie sa so zariadením a inventárom na úseku obsluhy a servis jedál a nápojov jednoduchou formou obsluhy.

V 2. ročníku si žiaci prehľadujú vedomosti z jednoduchej obsluhy s uplatnením jednotlivých systémov obsluhy, zamerajú sa na zvládnutie servisu pokrmov vo výberových a štýlových reštauráciách, osvoja si vyššiu formu zložitej obsluhy a netradičné spôsoby stolovania ako aj obsluhu v pivárni.

V 3. ročníku sa oboznámia aj s povinnosťami pracovníkov na ubytovacom úseku. Oboznámia sa s obsluhou v spoločensko-zábavných strediskách – kaviareň a vináreň. Rozšíria si hlavne svoje vedomosti o servise a charakteristike jednotlivých druhov teplých a studených nápojov. Dôraz sa kladie na organizáciu slávnostných foriem stolovania, na získanie odborných vedomostí a zručností pri organizačnom zabezpečení slávnostných hostín, príležitosti a

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 146 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

stretnutí. Žiaci musia zvládnuť prípravné práce, ako aj samotnú realizáciu slávnostných hostín. Oboznámia sa s technikou obsluhy pri mimoriadnych príležitostiach. Osvoja si zručnosti pri príprave miešaných nápojov.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu stolovanie majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Preferujeme prácu s odbornými pomôckami (inventárom). Výučbu vhodne dopĺňa práca na počítači a práca s odbornou literatúrou zameranou na gastronómiu.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom predmetu stolovanie je poskytnúť žiakom vedomosti o technike jednoduchej a zložitej obsluhy, slávnostného stolovania a oboznámiť ich s bežným a špeciálnym inventárom používaným pri obsluhu. Dôraz sa kladie na komunikáciu s hosťom. Vzdelanie smeruje k tomu, aby žiaci nadobudnuté zručnosti a vedomosti vedeli využiť v akomkoľvek type stravovacieho zariadenia, aby po ukončení štúdia vedeli pracovať samostatne a na požadovanej odbornej úrovni. Žiaci musia ovládať jednoduchú obsluhu, zložitú obsluhu, obsluhu pri slávnostných príležitostiach, obsluhu v špecializovaných zariadeniach a v zariadeniach so spoločensko-zábavnou funkciou. Musia si osvojiť vhodný spôsob spoločenského správania a komunikácie s hosťom aj v cudzom jazyku. Samozrejmosťou musí byť dodržiavanie osobnej a pracovnej hygieny a zásad bezpečnosti pri práci. Stratégia výučby odbornej výchovy je založená na čo najvyššom praktickom precvičovaní a upevňovaní si jednotlivých zručností.

Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:

Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote


- logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- definovať svoje ciele a prognózy
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie

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

- vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- 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 s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami

Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

- prejavovať empatiu a sebareflexiu,
- stanoviť priority cieľov,
- budovať a organizovať vyrovnanú a udržateľnú spoluprácu,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 147 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- pracovať samostatne a riadiť práce v menšom kolektíve

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- spoznať základné potraviny a nápoje, ich charakteristiku, základné zmyslové skúšky akosti a dodržiavanie doby spotreby,
- popísať organizáciu práce vo výrobnom stredisku,
- vysvetliť zásady osobnej a prevádzkovej hygieny,
- používať predpisy HACCP

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

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

Schopnosti riešiť problémy

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


Spôsobilosti využívať informačné technológie

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


Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

| Názov tematického celku | Stratégia vyučovania | |
|--|--|---|
| | Metódy | Formy práce |
| Úvod do predmetu | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, inventárom |
| Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, inventárom |
| Zásady pravidiel spoločenského správania | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, inventárom |
| Odbytové stredisko | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov |

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|-------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 148 z 164 | |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: | 1 - R |

| | | |
|--|--|---|
| | Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Skupinová práca žiakov Práca s knihou, inventárom |
| Technika jednoduchej obsluhy | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, inventárom |
| Zostavenie jedálneho a nápojového lístka | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, inventárom |
| 2. ročník Spôsoby a systémy obsluhy | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, inventárom |
| Jednoduchá obsluha | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, inventárom |
| Zložitá obsluha | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, inventárom |
| Vyššia forma zložitej obsluhy | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, inventárom |
| Pivárne | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, inventárom |
| 3. ročník Kaviarne | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, inventárom |
| Vinárne | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, inventárom |
| Organizácia práce v ubytovacích zariadeniach | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, inventárom |
| Reštaurácie s vyššou úrovňou poskytovaných služieb | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, inventárom |


| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|-------|
| <p style="text-align: center;">STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p style="text-align: center;">AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV | Strana : | 149 z 164 | |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: | 1 - R |

| | | |
|---|--|--|
| Slávnostné stolovanie | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, inventárom |
| Technika obsluhy pri mimoriadnych príležitostiach | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, inventárom |
| Miešané nápoje | Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, inventárom |

Učebné zdroje

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

| Názov tematického celku | Odborná literatúra | Didaktická technika | Materiálne výučbové prostriedky | Ďalšie zdroje |
|---|---|-------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|
| Úvod do predmetu | Salač G., Šimková M.: Stolovanie I. SPN Bratislava 2009, Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2009 | Dataprojektor PC Tabuľa | Kniha | Internet |
| Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci | Jagelek R., Černota R.: Vendéglátóipari szakismeretek. SPN Bratislava 1985 | PC Tabuľa | Kniha | Internet |
| Zásady pravidiel spoločenského správania | Salač G., Šimková M.: Stolovanie I. SPN Bratislava 2009, Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2009 | Dataprojektor PC Tabuľa | Kniha | Internet |
| Odbytové stredisko | Jagelek R., Černota R.: Vendéglátóipari szakismeretek. SPN Bratislava 1985 | PC Tabuľa | Kniha | obrazy |
| Technika jednoduchej obsluhy | Salač G., Šimková M.: Stolovanie I. SPN Bratislava 2009, Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2009 | Dataprojektor PC Tabuľa | Kniha, inventár | Internet |
| Zostavenie jedálneho a nápojového lístka | Jagelek R., Černota R.: Vendéglátóipari szakismeretek. SPN Bratislava 1985 | Dataprojektor PC Tabuľa | Kniha, inventár | Internet |
| 2. ročník Spôsoby a systémy obsluhy | Salač G., Šimková M.: Stolovanie I. SPN Bratislava 2009, Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2009 | Dataprojektor PC Tabuľa | inventár | Internet, Power Point |
| Jednoduchá obsluha | Jagelek R., Černota R.: Vendéglátóipari szakismeretek. SPN Bratislava 1985 | Dataprojektor PC, Tabuľa | inventár | Internet |
| Zložitá obsluha | Salač G., Šimková M.: Stolovanie I. SPN Bratislava 2009, Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2009 | PC Tabuľa | inventár | Internet |
| Vyššia forma zložitej obsluhy | Jagelek R., Černota R.: Vendéglátóipari szakismeretek. SPN Bratislava 1985 | PC Tabuľa | inventár | Internet |

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|-----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 150 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |


| | | | | |
|---|---|-------------------------------|----------|----------|
| Pivárne | Salač G., Šimková M.: Stolovanie I. SPN Bratislava 2009, Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2009 | Dataprojektor PC Tabuľa | inventár | Internet |
| 3. ročník Kaviarne | Jagelek R., Černota R.: Vendéglátóipari szakismeretek. SPN Bratislava 1985 | PC Tabuľa | inventár | Internet |
| Vinárne | Salač G., Šimková M.: Stolovanie I. SPN Bratislava 2009, Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2009 | PC Tabuľa | knihá | Internet |
| Organizácia práce v ubytovacích zariadeniach | Jagelek R., Černota R.: Vendéglátóipari szakismeretek. SPN Bratislava 1985 | Dataprojektor PC Tabuľa | knihá | Internet |
| Reštaurácie s vyššou úrovňou poskytovaných služieb | Salač G., Šimková M.: Stolovanie I. SPN Bratislava 2009, Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2009 | Dataprojektor PC Tabuľa | inventár | Internet |
| Slávnostné stolovanie | Jagelek R., Černota R.: Vendéglátóipari szakismeretek. SPN Bratislava 1985 | PC Tabuľa | inventár | Internet |
| Technika obsluhy pri mimoriadnych príležitostiach | Salač G., Šimková M.: Stolovanie I. SPN Bratislava 2009, Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2009 | PC Tabuľa | inventár | Internet |
| Miešané nápoje | Jagelek R., Černota R.: Vendéglátóipari szakismeretek. SPN Bratislava 1985 | PC Tabuľa | inventár | Internet |

9. 2. 7 ODBORNÝ VÝCVIK

| | |
|------------------------------------|---|
| Názov predmetu | odborný výcvik |
| Časový rozsah výučby | v 1. ročníku 15 hodín týždenne, v 2. a 3. ročníku 17,5 hodín týždenne, spolu 1715 hodín |
| Ročník | prvý, druhý, tretí |
| Kód a názov učebného odboru | 6444 H čašník, servírka - SDV |
| Vyučovacý jazyk | maďarský jazyk |

Charakteristika predmetu

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

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 151 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

ubytovania“, „Nácvik komunikácie so zákazníkom a spoločenského vystupovania“, Administratívne práce v prevádzke“.

V učebnom predmete Odborný výcvik majú žiaci získať trvalé odborné vedomosti a osvojiť si praktické zručnosti a návyky potrebné v odbytovom stredisku. Cieľom odborného výcviku je najmä upevniť a prehĺbiť odborné vedomosti získané v teoretickom vyučovaní. Zo žiakov by mali byť po ukončení štúdia kvalifikovaní pracovníci na úseku obsluhy.

Úlohou odborného výcviku je vypestovať v žiakoch návyky na dodržiavanie zásad osobnej a pracovnej hygieny pri práci, hospodárne využívanie surovín, energií, vedieť uplatniť teoretické vedomosti v praxi a organizovať si svoju prácu. Odborný výcvik bezprostredne nadväzuje na teoretické vyučovanie. Dôsledne uplatňuje medzipredmetové vzťahy s teoretickými odbornými predmetmi – stolovanie, potraviny a výživa, technológia, ale i ostatnými vyučovacími predmetmi.

V 1. ročníku sa žiaci zoznámia so základnými ustanoveniami právnych noriem o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, hygienou práce a hygienou potravín. Ťažiskom učiva v 1. ročníku je zvládnutie základov techniky obsluhy. Postupne sa žiaci zoznamujú s organizáciou a vybavením pracovísk a s povinnosťami čašníkov. Zároveň si v praxi osvojujú základné pravidlá spoločenského správania v styku s hosťom a so spolupracovníkmi.


V 2. ročníku so žiaci osvojujú a zdokonaľujú techniku jednoduchej obsluhy s uplatnením jednotlivých systémov obsluhy a učia sa základnej technike zložitej obsluhy.

V 3. ročníku zastávajú dôležité miesto práce spojené s čapovaním piva, s obsluhou v kaviarňach, vo vinárňach, ďalej nácvik a zvládnutie techniky obsluhy pri uplatňovaní vyšších foriem zložitej obsluhy, obsluhy pri slávnostných príležitostiach, práce v ubytovacom stredisku a pri príprave miešaných nápojov.

Prehľad výkonových štandardov

Absolvent má:

- základné ekonomické a právne vedomosti nevyhnutné pre výkon činnosti v prevádzke spoločného stravovania,
- poznatky o potravinách, nápojoch a technológii ich výroby, prezentácii a predaji,
- poznatky o zásadách organizácie prevádzky,
- poznatky o zásadách gastronomických pravidiel a zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov,
- poznatky o charakteristike a technologických postupoch bežných a pracovne náročných jedál teplej a studenej kuchyne, ako aj teplých a studených múčnikov a teplých nápojov,
- poznatky o organizácii práce vo výrobnom, odbytovom a ubytovacom stredisku,
- poznatky o pravidlách techniky obsluhy,
- poznatky o zariadeniach a vybavení odbytových stredísk,
- poznatky o základoch stolovania a s tým súvisiace práce,
- vedomosti o zásadách bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, o hygienických, protiepidemiologických a protipožiarnych pravidlách v spoločnom stravovaní,
- poznatky o zásadách spoločenskej komunikácie,
- poznatky o zásadách spotrebiteľskej výchovy a ochrany spotrebiteľa.


| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|-----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 152 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |

- pracovať podľa zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, v súlade s hygienickými predpismi gastronomickej prevádzky, resp. prevádzky ubytovacích služieb,
- uplatňovať predpisy HACCP,
- používať odbornú terminológiu vo svojom odbore a využívať všeobecné poznatky, pojmy a zásady správania sa na pracovisku,
- používať vo výrobnom gastronomickom stredisku pracovné stroje, zariadenia a inventár,
- komunikovať so zákazníkom pri predaji tovaru a poskytovaní služieb,


Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

| Názov tematického celku | Stratégia vyučovania | |
|--|---|---|
| | Metódy | Formy práce |
| <p>1.ročník Úvod do predmetu Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci a obsluha zariadení</p> | <p>Informačnoreceptívna- výklad Reproduktívna- rozhovor Riešenie úloh</p> | <p>Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Bezpečnostné predpisy Internet</p> |
| <p>Nácvik pracovných činností spojených s prípravou odbytového strediska</p> | <p>Informačnoreceptívna- výklad Reproduktívna- rozhovor Riešenie úloh</p> | <p>Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov, Predpisy o hygiene potravín, Internet</p> |
| <p>Nácvik základných pravidiel spoločenského správania a osobnosť čašníka</p> | <p>Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh</p> | <p>Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s materiálom, nástrojmi</p> |
| <p>Jednoduchá obsluha</p> | <p>Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh</p> | <p>Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Internet</p> |
| <p>Zostavovanie jedálneho a nápojového lístka</p> | <p>Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh</p> | <p>Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Internet</p> |
| <p>2.ročník Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci Hygienické zásady pri príprave jedál</p> | <p>Informačnoreceptívna- výklad Reproduktívna- rozhovor Riešenie úloh</p> | <p>Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Bezpečnostné predpisy Internet</p> |
| <p>Činnosti v jednotlivých spôsoboch a systémoch obsluhy</p> | <p>Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh</p> | <p>Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi</p> |
| <p>Technika jednoduchej obsluhy s uplatnením jednotlivých spôsobov obsluhy</p> | <p>Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh</p> | <p>Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou</p> |

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 153 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

| | | |
|---|--|---|
| Nácvik zložitej obsluhy | Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh | Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy |
| Vyššia forma zložitej obsluhy | Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh | Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy |
| Obsluha v zábavných a spoločenských strediskách | Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh | Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy |
| 3.ročník Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, osobná a pracovná hygiena | Informačnoreceptívna- výklad Reproduktívna- rozhovor Riešenie úloh | Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Bezpečnostné predpisy Internet |
| Obsluha a údržba pivného zariadenia | Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh | Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy |
| Nácvik obsluhy v kaviarni a kaviarenskej herni | Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh | Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy |
| Nácvik obsluhy vo vinárni a práce vo vinnej pivnici | Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh | Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy |
| Organizácia práce v ubytovacích strediskách | Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh | Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy |
| Slávnostné stolovanie | Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh | Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy |
| Nácvik vyšších foriem zložitej obsluhy – reštaurácie s vyššou úrovňou poskytovaných služieb | Informačnoreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh | Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami, Normy |


| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 154 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

| | | |
|--|---|---|
| Príprava a podávanie miešaných nápojov | Informačnéreceptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh | Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami, Normy |
|--|---|---|


Učebné zdroje

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

| Názov tematického celku | Odborná literatúra | Didaktická technika | Materiálne výučbové prostriedky | Ďalšie zdroje |
|---|---|-------------------------------|--|---------------|
| 1.ročník Úvod do predmetu Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci a obsluha zariadení | Salač G., Šimková M.: Stolovanie I. SPN Bratislava 2009 Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2009 Jagelek R., Černota R.: Vendéglátóipari szakismeretek. SPN Bratislava 1985 | Dataprojektor PC Tabuľa | STN | Internet |
| Nácvik pracovných činností spojených s prípravou odbytového strediska | Salač G., Šimková M.: Stolovanie I. SPN Bratislava 2009 Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2009 Jagelek R., Černota R.: Vendéglátóipari szakismeretek. SPN Bratislava 1985 | Dataprojektor PC Tabuľa | Suroviny Pracovné nástroje Technolog. zariadenia | Internet |
| Nácvik základných pravidiel spoločenského správania a osobnosť čašníka | Salač G., Šimková M.: Stolovanie I. SPN Bratislava 2009 Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2009 Jagelek R., Černota R.: Vendéglátóipari szakismeretek. SPN Bratislava 1985 | Dataprojektor PC Tabuľa | Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia | Internet |
| Jednoduchá obsluha | Salač G., Šimková M.: Stolovanie I. SPN Bratislava 2009 Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2009 Jagelek R., Černota R.: Vendéglátóipari szakismeretek. SPN Bratislava 1985 | Dataprojektor PC Tabuľa | Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia | Internet |
| Zostavovanie jedálneho a nápojového lístka | Salač G., Šimková M.: Stolovanie I. SPN Bratislava 2009 Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2009 Jagelek R., Černota R.: Vendéglátóipari szakismeretek. SPN Bratislava 1985 | Dataprojektor PC Tabuľa | Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia | Internet |
| 2.ročník Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci Hygienické zásady pri príprave jedál | Salač G., Šimková M.: Stolovanie I. SPN Bratislava 2009 Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2009 Jagelek R., Černota R.: Vendéglátóipari szakismeretek. SPN Bratislava 1985 | Dataprojektor PC Tabuľa | Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia | Internet |

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 155 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

| | | | | |
|--|--|-------------------------------|--|----------|
| Činnosti v jednotlivých spôsoboch a systémoch obsluhy | Salač G., Šimková M.: Stolovanie I. SPN Bratislava 2009 Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2009 Jagelek R., Černota R.: Vendéglátóipari szakismeretek. SPN Bratislava 1985 | Dataprojektor PC Tabuľa | Suroviny Pracovné nástroje Technolog. zariadenia | Internet |
| Technika jednoduchej obsluhy s uplatnením jednotlivých spôsobov obsluhy | Salač G., Šimková M.: Stolovanie I. SPN Bratislava 2009 Salač G., Šimková M.: Stolovanie II. SPN Bratislava 2009 Jagelek R., Černota R.: Vendéglátóipari szakismeretek. SPN Bratislava 1985 | Dataprojektor PC Tabuľa | Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia | Internet |
| Nácvik zložitej obsluhy | Salač G., Šimková M. : Stolovanie I,II, SPN, 2004, 2005 Jurgová, Úradníčková, Marenčáková, Potraviny a výživa I, II SOU, čašník, servírka, kuchár, hostinský (prepracované vydanie), 2007 Máziková a kol., Technológia pre 1. a 2. roč. UO kuchár, 2007, 2009 Odborné časopisy : Gastro, HoReCa | Dataprojektor PC Tabuľa | Suroviny Pracovné nástroje Technolog. zariadenia | Internet |
| Vyššia forma zložitej obsluhy | Salač G., Šimková M. : Stolovanie I,II, SPN, 2004, 2005 Jurgová, Úradníčková, Marenčáková, Potraviny a výživa I, II SOU, čašník, servírka, kuchár, hostinský (prepracované vydanie), 2007 Máziková a kol., Technológia pre 1. a 2. roč. UO kuchár, 2007, 2009 Odborné časopisy : Gastro, HoReCa | Dataprojektor PC Tabuľa | STN | Internet |
| Obsluha v zábavných a spoločenských strediskách | Salač G., Šimková M. : Stolovanie I,II, SPN, 2004, 2005 Jurgová, Úradníčková, Marenčáková, Potraviny a výživa I, II SOU, čašník, servírka, kuchár, hostinský (prepracované vydanie), 2007 Máziková a kol., Technológia pre 1. a 2. roč. UO kuchár, 2007, 2009 Odborné časopisy : Gastro, HoReCa | Dataprojektor PC Tabuľa | Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia | Internet |
| 3.ročník Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, osobná a pracovná hygiena | E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest | Dataprojektor PC Tabuľa | Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia | Internet |
| Obsluha a údržba pivného zariadenia | Salač G., Šimková M. : Stolovanie I,II, SPN, 2004, 2005 Jurgová, Úradníčková, Marenčáková, Potraviny a výživa I, II SOU, čašník, servírka, kuchár, hostinský (prepracované vydanie), 2007 Máziková a kol., Technológia pre 1. a 2. | Dataprojektor PC Tabuľa | Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia | Internet |

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|-------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 156 z 164 | |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: | 1 - R |


| | | | | |
|---|--|-------------------------------|---|----------|
| | roč. UO kuchár, 2007, 2009 Odborné časopisy : Gastro, HoReCa | | | |
| Nácvik obsluhy v kaviarni a kaviarenskej herni | E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest | | Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia | Internet |
| Nácvik obsluhy vo vinárni a práce vo vinnej pivnici | E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest | Dataprojektor PC Tabuľa | Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia | Internet |
| Organizácia práce v ubytovacích strediskách | E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest | Dataprojektor PC Tabuľa | Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia | Internet |
| Slávnostné stolovanie | E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest | Dataprojektor PC Tabuľa | Suroviny Pracovné nástroje Technolog. zariadenia | Internet |
| Nácvik vyšších foriem zložitej obsluhy – reštaurácie s vyššou úrovňou poskytovaných služieb | E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest | Dataprojektor PC Tabuľa | Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia | Internet |
| Príprava a podávanie miešaných nápojov | E. Brhlík, J. Romaňuk- Technológia prípravy jedál Bratislava 1972 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek.FVM Budapest | Dataprojektor PC Tabuľa | Suroviny Pracovné nástroje Technolog. zariadenia | Internet |

11.MATERIÁLNO-TECHNICKÉ A PRIESTOROVÉ PODMIENKY NA REALIZÁCIU ŠKVP

Pre uskutočňovanie vzdelávania a výchovy v súlade so ŠVP je nevyhnutne vytvárať vhodné realizačné podmienky. Podkladom pre ich stanovenie sú všeobecné požiadavky platných právnych noriem a konkrétne požiadavky vyplývajúce z cieľov a obsahu vzdelávania v odbore. Iba ucelený, vzájomne sa podmieňujúci komplex týchto požiadaviek, umožní vytvárať optimálne vzdelávacie prostredie. Naša škola ich konkretizovala podľa potrieb a požiadaviek odboru, aktuálnych cieľov a v rámci reálnych možností školy.

11.1 MATERIÁLNE PODMIENKY

Teoretické vyučovanie je realizované v areáli školy na J. Majlátha 2 Pribeník. Normatív vybavenosti dielni, odborných učebni a tried na úseku praktického vyučovania je v súlade s Normatívom základného vybavenia pracovísk praktického vyučovania pre daný odbor.

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 157 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

Kapacita školy:

Školský manažment: kancelária riaditeľky školy, kancelárie pre zástupcov riaditeľky školy pre teoretické vyučovanie, pre praktické vyučovanie, pre technicko-ekonomickú činnosť, kancelária vedúcej školskej jedálne, kabinet pre výchovnú a kariérnu poradkyňu.

Pedagogickí zamestnanci školy: zborovňa pre pedagógov na úseku teoretického aj praktického vyučovania.

Nepedagogickí zamestnanci školy: kancelárie pre sekretariát, účtovníka, personalistu, kotolňa, vzduchotechnika, archív zamestnancov.

Ďalšie priestory: hygienické priestory (WC, sprchy), sociálne zariadenia, šatne, sklady učebných pomôcok, sklady náradia, strojov a zariadení, sklady materiálov, surovín a polotovarov, knižnica, priestory pre záujmovú a spoločenskú činnosť žiakov a zamestnancov školy, spoločenská miestnosť, archív pedagogickej dokumentácie.

Makrointeriéry:

Školská budova, Školský dvor, park kaštieľa, Školské hospodárstvo – skleníková sústava.

Školské hospodárstvo: kabinety pre MOV, odborné učebne, kotolňa, dielne, sklady pre stroje, nástroje, náradia, suroviny, materiál, polotovary, hygienické zariadenia (WC, sprchy)

Školská jedáleň a kuchyňa (s celodennou prevádzkou)

Vyučovacie interiéry

1. Klasické triedy / - učebne pre teoretické vyučovanie
2. Odborné (cvičné) učebne pre jednotlivé odbory
3. Školské dielne
4. Miestnosť na cvičenie
5. Učebňa informatiky / multimediálna učebňa

Vyučovacie exteriéry

Školské ihrisko, multifunkčné ihrisko

Zmluvné pracoviská


➤ *Reštaurácie:* M.F.S., spol.s.r.o. Hlavná 712 Kráľovský Chlmec Pizzeria – PenzionItalia; Fortúna, Turňa nad Bodvou; Reštaurácia Borostyán, Kráľovský Chlmec; Hotel Družba, Veľké Kapušany

➤ *Poľnohospodárske družstvá a spoločnosti:* Matex, s.r.o, Veškovce 1194 Veľké Kapušany; Poľnohospodárske družstvo Malý Horeš, Roľnícke družstvo Čepel', Veľké Kapušany

11.2 PERSONÁLNE PODMIENKY

↳ Požiadavky na manažment školy, ktorý realizuje ŠkVP sú v súlade s požiadavkami odbornej a pedagogickej spôsobilosti a s kvalifikačnými predpokladmi, ktoré sú nevyhnutné pre výkon náročných riadiacich činností podľa platných predpisov.

↳ Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov všeobecnovzdelávacích predmetov, odborných predmetov, majstrov odbornej výchovy na

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 158 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

úseku praktického vyučovania, ktorí realizujú ŠkVP je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom učebnom odbore v súlade so ŠVP. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.

↳ Odborná spôsobilosť nepedagogických zamestnancov (ekonóm, účtovník, personalista, hospodár, upratovačky a pod.), ktorí sa podieľajú na realizácii ŠkVP je v súlade s platnými predpismi. Práva a povinnosti nepedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich činnosti v rámci platných predpisov.

↳ Plnenie požiadaviek poradenskej činnosti sa riadi platnými predpismi. Výchovný a kariérny poradca je pedagogický zamestnanec, ktorého poslaním je poskytovanie odbornej pedagogickej starostlivosti žiakom, rodičom a pedagogickým zamestnancom školy. Jeho práca je usmerňovaná metodickými, pedagogickými a psychologickými centrami. Ďalšie práva a povinnosti výchovných poradcov vymedzujú vnútorné predpisy školy (pracovný poriadok, vnútorný poriadok školy, vnútorný mzdový predpis a pod.).

↳ Plnenie požiadaviek poradenskej činnosti sa riadi platnými predpismi. Školský psychológ je odborný zamestnanec, ktorého poslaním je poskytovať preventívno-výchovné konzultácie žiakom a ich zákonným zástupcom, vykonávať poradenskú činnosť v otázkach prevencie drogových závislostí a ďalších sociálno-patologických javov. Jeho práca je usmerňovaná metodickými, pedagogickými a psychologickými centrami. Ďalšie práva a povinnosti školského psychológa vymedzujú vnútorné predpisy školy (pracovný poriadok, vnútorný poriadok školy, vnútorný mzdový predpis a pod.).


11.3 ORGANIZAČNÉ PODMIENKY

↳ Plnenie stanovenej miery vyučovacej a výchovnej povinnosti vyplýva z platnej legislatívy a rámcového učebného plánu ŠVP. Rámcové rozvrhnutie obsahu vzdelávania v školských vzdelávacích programoch vychádza zo ŠVP. Stanovené vzdelávacie oblasti a ich minimálne počty hodín boli v tomto programe dodržané a sú preukázateľné.

↳ Teoretické a praktické vyučovanie prebieha v dvojtýždňovom cykle, strieda sa párný a nepárny týždeň. Teoretické a praktické vyučovanie sa začínajú o 7:40 hod. Organizácia školského roka sa riadi podľa pedagogicko-organizačných pokynov v danom školskom roku.

↳ Plnenie školskej legislatívy vzhľadom na organizáciu a priebeh školského vzdelávacieho programu vo väzbe na teoretické vyučovanie a odbornú prax je v súlade. Výchovno-vzdelávací proces sa riadi Zákonom o výchove a vzdelávaní (školský zákon).

↳ Odborný výcvik sa vyučuje sa v rozsahu stanovenom v učebnom pláne, vykonáva sa v školských zariadeniach: dielne a učebne odborného výcviku, ako aj v zmluvných pracoviskách odborného výcviku. Výučba prebieha pod vedením inštruktorov poverených zamestnávateľov a MOV. Všetky pracoviská majú základné štandardné vybavenie. Odborný výcvik nadväzuje na teoretické vyučovanie. Ak to vyžaduje charakter nácviku, odborný

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 159 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

výcvik možno spájať aj do viacdňových celkov s rešpektovaním podmienok odboru aj čase prázdnin, cez soboty a nedele. Delenie skupín stanovuje platná legislatíva.

↳ Vzdelávanie a príprava sa riadi podľa Vnútroškolného školského poriadku. Zabezpečuje jednotnosť v celom výchovno-vzdelávacom procese. Upravuje pravidla správania sa žiakov v teoretickom a praktickom vyučovaní. Obsahuje tiež práva a povinnosti žiakov. Vnútroškolný školský poriadok je súčasťou Organizačného poriadku školy a Pracovného poriadku školy a riadi sa podľa nich. Žiaci sa oboznamujú s Vnútroškolným školským poriadkom každý rok na prvej vyučovacej hodine prvý deň školského roka a podpisujú v osobitnom zázname svojím podpisom jeho rešpektovanie.


↳ Na začiatku každého školského roka je spoločné zoznamovanie sa žiakov prvých ročníkov so žiakmi vyšších ročníkov. Oboznamujú sa nielen so svojimi povinnosťami, ale aj vzájomne nadväzujú kontakty medzi sebou, vymieňajú si postrehy a informácie. Prispieva to k vytvoreniu veľmi priaznivej atmosféry na škole a k ľahšiemu zaraďovaniu žiakov do kolektívu. Tiež stretnutia s rodičmi prvákov sú plánované v prvom týždni na začiatku školského roka, kde sa zoznamujú s učiteľmi, kolektívom v triede, získavajú informácie o škole, jej štýle práce, organizácii vyučovania a odbornej praxe, metódach a prostriedkoch hodnotenia, plánovanými aktivitami na škole a osobitnými predpismi odborného výcviku v zmluvných pracoviskách. Sú oboznámení s ich povinnosťami, právami a postupmi. Zároveň majú možnosť prezrieť si celý areál školy.

↳ Hodnotenie a klasifikácia žiakov sa riadi Klasifikačným poriadkom školy. O všetkých kritériách hodnotenia, výchovných opatreniach a podmienok vykonania záverečných a opravných skúšok sú žiaci a rodičia vopred informovaní.

↳ Ukončovanie štúdia a organizácia záverečnej skúšky sa riadi platným legislatívnym predpisom. Úspešní absolventi získajú vysvedčenie o záverečnej skúške a výučný list. Žiaci môžu vykonať záverečnú skúšku, ak úspešne ukončili posledný ročník trojročného vzdelávacieho programu odboru vzdelávania v strednej odbornej škole. Cieľom záverečnej skúšky je overenie vedomostí, zručností a kompetencií žiakov v rozsahu učiva určeného katalógom cieľových požiadaviek. Klasifikácia žiaka na záverečnej skúške je vyjadrená stupňom prospechu.

↳ Kurzy, exkurzie, športové akcie sa organizujú v rámci 5 týždňov školského roka. Kurzy nevyhnutné pre výkon povolania vyplývajúce z kompetencií (profilu) absolventa sa môžu vykonávať aj ako súčasť odbornej praxe. Kurz na ochranu človeka a prírody sa organizuje priebežne počas roka skupinovú formou v 6 – 7 hodinových celkoch vo všetkých ročníkoch. Telovýchovný-výcvikový kurz sa podľa podmienok v regióne školy organizuje s náplňou lyžiarskeho a plaveckého kurzu skupinovú formou, najlepšie v 1. ročníku. Organizácia exkurzií je súčasťou praktického a teoretického vyučovania a zameriavajú sa na poznávanie nových výrobných technológií, nových materiálov, ekologických stavieb, odpadových technológií, na výstavy a prezentácie nových výrobkov a technológií. Exkurzie sa konajú v každom ročníku po dva dni (12 – 14 hodín) s pedagogickým dozorom a počtom žiakov v zmysle platných predpisov. Odborný obsah exkurzií vyplýva z obsahu učebných osnov odboru štúdia a plánuje sa v ročných plánoch práce školy.

↳ Spolupráca s rodičmi sa realizuje predovšetkým prostredníctvom triednych učiteľov, výchovného a kariérneho poradcu, školského psychológa, manažmentu školy, jednotlivých

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 160 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

vyučujúcich všeobecnovzdelávacích a odborných predmetov, majstrov odbornej výchovy, osobnou komunikáciou s rodičmi, prípadne zákonnými zástupcami rodičov. Sú to pravidelné, plánované zasadnutia Rodičovskej rady a zasadnutia Rady školy, v ktorých sú zastúpení rodičia a sociálni partneri. Obsahom týchto zasadnutí sú informácie o plánoch a dosiahnutých výsledkoch školy, riešenie problémových výchovných situácií, organizovanie spoločenských, vzdelávacích, kultúrnych a športových akcií organizovaných školou.

↳ Súťaže a prezentácia zručností a odborných spôsobilostí v odbore na školskej úrovni sa organizuje formou súťaží jednotlivcov. Škola určí obsah, rozsah, úroveň, kritéria hodnotenia, formu prác a ich prezentácie prípadne aj s prístupom verejnosti. Žiaci sa môžu zúčastňovať aj na súťažiach a prezentáciách vo svojom odbore na národnej a medzinárodnej úrovni. Výrobky a výrobky žiakov sa môžu predstaviť verejnosti na výstavách a prezentáciách na miestnej, regionálnej, národnej i medzinárodnej úrovni.

12. VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV


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

Preverovanie vedomostí

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

Hodnotenie

Cieľom hodnotenia žiaka v škole je poskytnúť žiakovi a jeho rodičom spätnú väzbu o tom, ako žiak zvládol danú problematiku, v čom má nedostatky a kde má rezervy. Súčasťou hodnotenia je tiež povzbudenie do ďalšej práce, návod, ako postupovať pri odstraňovaní nedostatkov. Hodnotenie žiakov vyjadrujeme rôznymi formami: slovom, číslom, známku.

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|-----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 161 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |

V rámci hodnotenia preverujeme výsledky činnosti žiakov podľa určených kritérií. Niektoré kritériá sú všeobecne platné pre všetky predmety, špecifické výkony žiakov sú hodnotené podľa stanovených kritérií hodnotenia.

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

12.1 PRAVIDLÁ HODNOTENIA ŽIAKOV

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


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

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

Hodnotíme nasledovné:

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

Obdobie hodnotenia: mesačne, štvrtročne, polročne, ročne.

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | Platné od: | 1.9.2019 |
| | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Strana : | 162 z 164 |
| | | OS – ČAŠ/ 2019 | Výtlačok č.: |

Stupne prospechu a celkový prospech

Hodnotenie prospechu žiakov v jednotlivých predmetoch sa riadi platnou legislatívou vydanou Ministerstvom školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky (Metodický pokyn č. 21/2011). Prospech žiaka je v jednotlivých vyučovacích predmetoch klasifikovaný týmito stupňami:

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

Správanie žiaka je klasifikované týmito stupňami:

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

Žiak na konci prvého a druhého polroku je hodnotený takto:


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

Žiak vykoná komisionálne skúšky, ak jeho absencia v klasifikačnom období prekročila 35% celkovej dochádzky (riaditeľ školy môže odsúhlasiť skúšku na doplnenie klasifikácie). Žiak je neklasifikovaný aj v prípade, ak vyučujúci nemá dostatok podkladov na uzatvorenie klasifikácie. O tejto skutočnosti musí byť informovaný riaditeľ školy. Ak je žiak neklasifikovaný, nedostane vysvedčenie. O dodatočnej klasifikácii rozhoduje riaditeľ školy v zmysle platnej legislatívy. Komisionálna skúška sa môže opakovať v zmysle právnych predpisov.

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

Výchovné opatrenia

Patria sem pochvaly od triedneho učiteľa, majstra odborného výcviku a riaditeľa školy, napomenutia triedneho učiteľa, pokarhanie riaditeľa školy, podmienené vylúčenie zo štúdia, vylúčenie zo štúdia. Akékoľvek výchovné opatrenie musí byť okamžite oznámené v písomnej forme zákonným zástupcom žiaka. Opatrenie sa zaznamenáva do katalógového listu žiaka. Neuvádza sa na vysvedčení.

| | | | | |
|---|--|----------------|--------------|-----------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 | |
| | | Platné od: | 1.9.2019 | |
| | <p>Školský vzdelávací program ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | OS – ČAŠ/ 2019 | Strana : | 163 z 164 |
| | | | Výtlačok č.: | 1 - R |

Klasifikácia a hodnotenie žiakov so ŠVVP sa robí s prihliadnutím na stupeň poruchy.

Vyučujúci rešpektujú doporučená psychologických vyšetrení žiaka a uplatňujú ich pri klasifikácii a hodnotení správania žiaka. Vyberajú vhodné a primerané spôsoby hodnotenia vrátane podkladov na hodnotenie. Uplatňujú také formy a spôsoby skúšania, ktoré zodpovedajú schopnostiam žiaka a nemajú negatívny vplyv na ich rozvoj a psychiku. Volia taký druh prejavu, v ktorom má žiak predpoklady preukázať lepšie výkony.

Ukončovanie štúdia

Hodnotíme všetky očakávané vzdelávacie výstupy, ktoré sú formulované výkonovými štandardmi v profile absolventa formou záverečnej skúšky. Cieľom záverečnej skúšky je overenie komplexných vedomostí a zručností, ako sú žiaci pripravení používať nadobudnuté kompetencie pri výkone povolání a odborných činností na ktoré sa pripravujú. Záverečná skúška je zásadným vzdelávacím výstupom sumatívneho hodnotenia našich absolventov. Vykonaním ZS získajú naši absolventi na jednej strane odbornú kvalifikáciu a kompetenciu vykonávať pracovné činnosti v danom povolání a na druhej strane majú možnosť ďalšieho vzdelávania na vyššom stupni. Získaný výučný list a vysvedčenie o záverečnej skúške potvrdzuje v plnom rozsahu ich dosiahnuté kompetencie – odbornú kvalifikáciu.

ZS pozostáva z týchto častí v nasledujúcom poradí:

- ↳ písomná časť,
- ↳ praktická časť,
- ↳ ústna časť.

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

Cieľom **písomnej časti ZS** je overiť úroveň teoretických vedomostí a poznatkov vychádzajúcich z cieľových požiadaviek ŠkVP.

Cieľom **praktickej časti ZS** je overiť úroveň osvojených zručností a spôsobilostí žiakov a ich schopností využiť získané teoretické poznatky a vedomosti pri riešení konkrétnych praktických úloh komplexného charakteru.


Cieľom **ústnej časti ZS** je overiť úroveň teoretických vedomostí a poznatkov.

Podrobnosti o ZS sú upravené platnými predpismi MŠVVaŠ SR.

13. ORGANIZÁCIA VÝCHOVY A VZDELÁVANIA V EXTERNEJ FORME ŠTÚDIA

V súlade so zákonom č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov sa výchova a vzdelávanie organizuje nielen dennou, ale aj externou formou štúdia. Externá forma štúdia sa organizuje ako večerná, diaľková alebo dištančná.

Naša škola má vypracovanú vnútornú smernicu pre prijímanie uchádzačov na externú formu štúdia, kde sa uvádza forma a obsah vzdelávania, dĺžka štúdia, spôsob ukončovania štúdia.

| | | | |
|---|----------------------|---|--------------|
| <p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p> | Organizačná smernica | Vydanie č.: | 3 |
| | | <p>Školský vzdelávací program</p> <p>ČAŠNÍK, SERVÍRKA - SDV</p> | Platné od: |
| | Strana : | | 164 z 164 |
| | OS – ČAŠ/ 2019 | | Výtlačok č.: |

Vzdelanie získané vo všetkých formách štúdia je rovnocenné. Z tohto dôvodu je v externej forme štúdia vhodné navýšiť počet vyučovacích hodín/konzultácii v tých predmetoch ŠkVP, ktoré si vyžadujú nácvik zručností. Na tento účel sa využijú disponibilné hodiny uvedené v RUP. V diaľkovom vzdelávaní sa konzultačné hodiny uvedené za celé štúdium môžu využiť na jeden alebo viac predmetov ŠkVP.

14. SÚVISIACA DOKUMENTÁCIA

1. Zákony, vyhlášky a nariadenia MŠVVaŠ a KSK
2. Príručka kvality
3. STN EN ISO 9001

15. ZMENOVÉ KONANIE

Zmeny eviduje tvorca dokumentu.

| P.č. | Dátum zmeny | Strana | Prepis Doplnok | Obsah zmeny | Zmenu zaznačil |
|------|-------------|--------|----------------|-------------|----------------|
| | | | | | |

16. ROZDEĽOVNÍK

| Por. č. výtlačku | Držiteľ | Organizačná jednotka | Podpis o prevzatí |
|------------------|------------------------|----------------------|-------------------|
| 1 – R | Ing. Silvia Sakáčová | riaditeľka školy | |
| 2 – ZRTV | PhDr. Monika Bálintová | ZRTV | |
| 3 - ZRTEČ | Mgr. Monika Szúcssová | ZRTEČ | |
| 4 – ZRPV | Ing. Juraj Košara | ZRPV | |
| 5 – ved.ŠJ | Milota Šantová | vedúca ŠJ | |
| 6 - PRŠ | Gabriel Štěpan | predseda Rady školy | |