


<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	1 z 179
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

CUKRÁR


29 Potravinárstvo

2964 H cukrár

stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C


Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 15. januára 2013 pod číslom 2013-762/1735:1-925 s účinnosťou od 1. septembra 2013 začínajúc prvým ročníkom.

	Vypracovali:	Kontroloval:	Schválil:
Meno a priezvisko	RNDr. Silvia Šimková Mgr. Melinda Tóth Kusnyírová Bc. Katarína Eszenyiová	Gabriel Štepan	Ing. Silvia Sakáčová
Funkcia	Učiteľka VVP Učiteľka VVP MOV	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
		<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2019		Strana :
			Výtlačok č.:

OBSAH

1. Účel	3
2. Pokyny pre používanie organizačnej smernice	3
3. Úvodné identifikačné údaje	4
4. Ciele výchovy a vzdelávania	6
5. Osobitosti a podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami	7
6. Vlastné zameranie školy	10
6.1 Charakteristika školy	12
6.2. Plánované aktivity školy	13
6.3 Charakteristika pedagogického zboru	16
6.4 Požiadavky na kontinuálne vzdelávanie pedagogických zamestnancov	16
6.5 Vnútorný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy	17
6.6 Dlhodobé projekty	18
6.7 Medzinárodná spolupráca	19
6.8 Spolupráca so sociálnymi partnermi	20
7. Charakteristika školského vzdelávacieho programu	22
7.1 Základné údaje	22
7.2 Popis vzdelávacieho programu	23
7.3 Zdravotné požiadavky na uchádzača	24
7.4 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci	25
8. Profil absolventa	26
8.1 Celková charakteristika absolventa	26
8.2 Kľúčové kompetencie	27
8.3 Odborné kompetencie	29
9. Rámcový učebný plán	31
10. Učebné osnovy pre všetky predmety	40
10.1 Učebné osnovy všeobecno-vzdelávacích predmetov	40
10.1.1 Slovenský jazyk a slovenská literatúra	40
10.1.2 Jazyk maďarský a literatúra	48
10.1.3 Anglický jazyk	57
10.1.5 Občianska náuka	71
10.1.6 Etická výchova	76
10.1.7 Fyzika	80
10.1.8 Chémia	85
10.1.9 Matematika	95
10.1.10 Informatika	100
10.1.11 Telesná a športová výchova	105
10.1.12 Biológia	112
10.2 Učebné osnovy odborných predmetov	117
10.2.1 Stroje a zariadenia	117
10.2.2 Suroviny	123

<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 CUKRÁR</p>	Strana :	3 z 179
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:

10.2.3 Technológia	129
10.2.4 Odborné kreslenie	138
10.2.5 Hygiena potravín	142
10.2.6 Ekonomika	146
10.2.7 Chemická podstata potravín	151
10.2.8 Potravinová biológia a mikrobiológia	156
10.2.9 Základy výživy a životného prostredia	160
10.2.10 Odborný výcvik	164
11. Materiálno-technické a priestorové podmienky na realizáciu ŠkVP	171
11.1 Materiálne podmienky	171
11.2 Personálne podmienky	172
11.3 Organizačné podmienky	173
12. Vnútny systém kontroly a hodnotenia žiakov	174
12.1 Pravidlá hodnotenia žiakov	175
13. Organizácia výchovy a vzdelávania v externej forme štúdia	178
14. Súvisiaca dokumentácia	178
15. Zmenové konanie	178
16. Rozdeľovník	179

1. ÚČEL

Vedenie organizácie touto organizačnou smernicou stanovuje oprávnenia, zodpovednosti a postupy vo výchovno-vzdelávacom procese v učebnom odbore 2964 H cukrár.

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		


STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
OS – CUK/ 2019		Strana :	4 z 179
		Výtlačok č.:	1 - R

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	Cukrár
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie - ISCED 3C Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 15. januára 2013 pod číslom 2013-762/1735:1-925 s účinnosťou od 1. septembra 2013 začínajúc prvým ročníkom.
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	maďarský
Druh školy	štátna
Dátum schválenia ŠkVP	22.08.2020
Miesto vydania	SOŠ J. Majlátha 2, 076 51 Pribeník
Platnosť ŠkVP	01. september 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
Ing. 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 Szúcsová	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

<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 CUKRÁR</p>	OS – CUK/ 2019	Strana :	5 z 179
			Výtlačok č.:	1 - R

Zriad'ovateľ:


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 Pribenik
Názov ŠkVP	Cukrár
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie - ISCED 3 C Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 15. januára 2013 pod číslom 2013-762/1735:1-925 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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	6 z 179
		OS – CUK/ 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 všeludské 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 CUKRÁR</p>	Strana :	7 z 179
		OS – CUK/ 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

Cukrár pracuje v prevádzkach cukrárskej veľkovýroby i v zariadeniach malovýrobných cukrární. Treba počítať s nepriaznivými prejavmi pracovného prostredia ako sú vysoké teploty, silné koncentrácie potravinových vôní. Pracuje sa často na zmeny.


<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 CUKRÁR</p>	Strana :	8 z 179
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:

Pred prijatím do odboru je potrebné vyšetrenie na bacilonosičstvo. Uchádzač musí mať platný zdravotný preukaz. Zdravotný stav uchádzačov o štúdium v odbore a vhodnosť štúdia v odbore posudzuje lekár.

Telesné postihnutie	Pre odbor sa vyžaduje dobrý zdravotný stav, fyzická zdatnosť uchádzačov s nenarušenou pohyblivosťou, so zdravým srdcovocievny a respiračným systémom. V dôsledku zvýšeného rizika pri práci (práca so strojmi, vysoké teploty) sú potrebné dobré zmyslové orgány, neprípustné sú záchvatové stavy. Prácu v malých prevádzkach možno odporučiť aj osobám s menej závažným telesným postihnutím; posudzuje lekár. 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 odborných technických predmetov spojených s chápaním mechanických vzťahov, plošnou a priestorovou predstavivosťou. Vhodnosť 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 povolania nadväzujúceho na príslušný odbor. Integrácia musí zahŕňať ich aktivizáciu, motiváciu, pestovanie pozitívneho vzťahu k práci, povolaniu, rozvoj profesijných záujmov. V spolupráci školy s územnou samosprávou a ÚPSVaR možno získať pre žiakov príspevok na školské pomôcky, na cestovné, ubytovanie, stravovanie.

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),

<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 CUKRÁR</p>	Strana :	9 z 179
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:

- prognosticky závažným ochorením dýchacích ciest, srdcovými a cievnyimi ochoreniami (varixy),
- prognosticky závažným ochorením kože horných končatín,
- 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,
- endokrinnými ochoreniami a imúnnodeficitnými stavmi,
- chronickými chorobami pečene.

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

<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 CUKRÁR</p>	Strana :	10 z 179
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:

žiakov nadaných manuálne, prakticky, ktorí vynikajú svojimi vedomosťami, zručnosťami, záujmom, kreativitou, výsledkami práce a zaslúžia si výnimočnú pedagogicko-psychologickú starostlivosť pri rozvíjaní svojho špecifického nadania.

6. VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY

Stredná odborná škola agrotechnických a gastronomických služieb – Agrártechnikai és Gasztronómiai Szolgáltatási Szakközépiskola, J. Majlátha 2, 076 51 Pribeňík sa nachádza v Medzibodroží, okres Trebišov, na národnostne zmiešanom území. Strediskom regiónu je mesto Kráľovský Chlmec, od ktorého je obec Pribeňík vzdialená 5 km a spoje SAD a ŽSR sú tomuto prispôsobené. Obec Pribeňík disponuje vlastnou železničnou stanicou. Spádovú oblasť predstavujú najmä obvody miest Kráľovský Chlmec, Čierna nad Tisou a Veľké Kapušany.

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

Sídлом 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 ľudsťva 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.

<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 CUKRÁR</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2019		Strana :
			Výtlačok č.:

SWOT analýza výsledkov školy

- ↳ **Silnými stránkami** školy na skvalitnenie a rozvoj výchovno-vzdelávacieho procesu sú
- » dlhodobé koncepčné zámery školy,
 - » kvalifikovaný učiteľský zbor,
 - » družobné styky so zahraničnými školami (Maďarsko a Česká republika),
 - » dobré meno školy v regióne,
 - » komplexnosť školy a jej poloha,
 - » široká sieť študijných a učebných odborov poľnohospodárskeho a potravinárskeho zamerania, ekonomiky a organizácie, obchodu a služieb,
 - » dvojazyčné vyučovanie (slovensky aj maďarsky),
 - » interakcia učiteľ – žiak - rodič, kultivovaný prístup pedagógov k žiakom,
 - » denné nadstavbové štúdium,
 - » externé diaľkové štúdium,
 - » informačný systém školy,
 - » podmienky pre vzdelávanie žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia,
 - » vlastné školské hospodárstvo s chovom HZ a ornou pôdou
 - » odborná učebňa pre učebné odbory Kuchár, Cukrár
 - » zrekonštruovaná Školská jedáleň pre kvalifikovaný nácvik zručností žiakov v učebnom odbore Čašník, servírka,
 - » široká ponuka vhodnej záujmovej činnosti a aktivít vo voľnom čase,
 - » priaznivá atmosféra školy,
 - » školské aj mimoškolské aktivity školy,
 - » chránená dielňa pre handicapované osoby so zníženou pracovnou schopnosťou ,
 - » Autoškola – možnosť získania vodičského oprávnenia,
 - » využívanie priestorov školy aj pre verejnosť,
 - » spoluorganizácia podujatia „Mosty bez bariér“, ktoré je festivalom tvorivosti a spolupráce zdravotne znevýhodnených a zdravých detí,
 - » realizácia projektov z európskych štrukturálnych fondov: „Premena tradičnej školy na modernú“, „Podpora vzdelávania príslušníkov MRK na elokovanom pracovisku v Pribeníku“,
 - » zapojenie sa do medzinárodného programu ERASMUS+.
- ↳ **Slabou stránkou** školy je
- » absencia odbornej učebne pre učebný odbor Pekár,
 - » absencia jazykového laboratória,
 - » vysoká prevádzková náročnosť školského hospodárstva,
 - » zastaralá poľnohospodárska technika na úseku praktického vyučovania,
 - » vysoké finančné náklady na prevádzku Školského hospodárstva v rámci rastlinnej aj živočíšnej výroby,
 - » nedostatok finančných prostriedkov na rekonštrukciu odborných učební,
 - » neatraktívnosť učiteľského povolania a neadekvátne finančné ohodnotenie,
 - » spolupráca školy s rodičmi.

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	12 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

↳ **Príležitosti školy** signalizujú

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

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


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

6.1 CHARAKTERISTIKA ŠKOLY

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

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

Počas školského roka organizujeme Kurz na ochranu človeka a prírody. Žiaci svoje záujmy môžu ďalej rozvíjať v záujmových krúžkoch, ktoré sú neoddeliteľnou súčasťou výchovy a 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, estetickosti pracovného a životného prostredia organizujeme medzi žiakmi súťaž o najkrajšiu triedu. Súťaž sa vyhlasuje na začiatku

<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 CUKRÁR</p>	Strana :	13 z 179
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:

školského roka, vyhodnocuje sa v jednotlivých štvrtrokoch a uzatvára sa na konci školského roka. Aj v dôsledku tejto súťaže sú naše triedy príjemné a pekné.

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

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	14 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

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

↳ **Záujmové aktivity**


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

↳ **Súťaže a akcie**

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

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	15 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R


- volejbalové turnaje
- stolnotenisový turnaj

↳ **Exkurzie**

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

↳ **Spoločenské a kultúrne podujatia**

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

<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 CUKRÁR</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2019		Strana :
			Výtlačok č.:

↳ Mediálna propagácia

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

↳ Besedy a pracovné stretnutia

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

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


6.3 CHARAKTERISTIKA PEDAGOGICKÉHO ZBORU

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

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.

<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 CUKRÁR</p>	Strana :	17 z 179
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:


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

6.5 VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ZAMESTNANCOV ŠKOLY

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

Vnútorný audit je účinným nástrojom zabezpečenia harmonickej organizácie celého výchovno-vzdelávacieho procesu a ďalších školských aktivít. Vnútorný systém kontroly sa zameriava hlavne na celkový priebeh výchovno-vzdelávacej činnosti na škole, na tvorbu školských vzdelávacích programov, na dodržiavanie plnenia plánov predmetových komisií, na zabezpečenie vyučovania didaktickou technikou a ostatným 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.

<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 CUKRÁR</p>	Strana :	18 z 179
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:

- Výsledky žiakov, ktorých učiteľ vyučuje (prospech, žiacke súťaže, didaktické testy, úspešnosť prijatia žiakov na vyšší stupeň školy a pod).
- Hodnotenie výsledkov pedagogických zamestnancov v oblasti ďalšieho vzdelávania, tvorby učebných pomôcok, mimoškolskej činnosti a pod.
- Hodnotenie pedagogických zamestnancov manažmentom školy.
- Vzájomné hodnotenie učiteľov (čo si vyžaduje aj vzájomné hospitácie a „otvorené hodiny“)
- Hodnotenie učiteľov žiakmi.

6.6 DLHODOBÉ PROJEKTY

Naša škola plánuje nasledovné projekty na dlhšie časové obdobie:

1) *Skvalitnenie a modernizácia výchovno-vzdelávacieho procesu*

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

2) *Zdravie je v mojich rukách*

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

3) *Triedny výlet do zahraničných družobných škôl*


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

4) *Rekonštrukcia kultúrnej pamiatky vodojem*

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

5) *Premena tradičnej školy na modernú*

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

<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 CUKRÁR</p>	Strana :	19 z 179	
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

6) Podpora a zlepšovanie odborného vzdelávania a rozširovanie kvalifikácie

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

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

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

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

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

9) Vzorová modelová školská farma – systém Agrokruh

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


6.7 MEDZINÁRODNÁ SPOLUPRÁCA

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

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

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

- výmeny informácií a dokumentov o činnosti škôl a podmienkach štúdia,
- konzultácie a spracovanie spoločných projektov vypísaných Európskou úniou,
- uľahčenie pobytov pracovníkov a žiakov na pracoviskách partnerských škôl v rámci výmennej praxe

<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 CUKRÁR</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2019		Strana :
			Výtlačok č.:

- možnosti výmeny a podpory účasti odborníkov na konferenciách, seminároch a ďalších akciách realizovaných v rámci pôsobnosti partnerských škôl,
- výmeny informácií v oblasti tvorby pedagogických dokumentov v pôsobnosti všetkých troch škôl, t.j. partnerov.

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

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

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

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

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


6.8 SPOLUPRÁCA SO SOCIÁLNYMI PARTNERMI

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

Spolupráca s rodičmi

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

<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 CUKRÁR</p>	Strana :	21 z 179	
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

pedagogických aj nepedagogických zamestnancov, zriaďovateľa a zmluvných zamestnávateľských organizácií.

Partneri našej školy

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

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

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

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


STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	22 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

- **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 zjazdovosť komunikácií v obci. Okrem toho škola verejnosti ponúka služby - stravovacie, predaj produktov zo školského hospodárstva a prenájma miestnosť na rôzne rodinné i firemné akcie. Poskytuje aj ubytovacie služby pre širokú verejnosť.
- **Mestský úrad, Kráľovský Chlmec** - spolupráca s mestským úradom je úzko spätá na kultúrno-spoločenskej úrovni. Škola sa aktívne podieľa a zúčastňuje sa na všetkých podujatiach organizovaných mestom, napr. Medzibodrožské vinobranecské oslavy. Žiaci sa zúčastňujú na všetkých súťažiach organizovaných mestom Kráľovský Chlmec.
- **Klub výtvarníkov Medzibodrožia TICCE** - škola na všetkých svojich kultúrnych podujatiach dáva priestor na výstavu tvorby umelcov tohto klubu.
- **Úrad práce, sociálnych vecí a rodiny** - informujú žiakov končiacich ročníkov o možnostiach uplatnenia sa v regióne na trhu práce po absolvovaní štúdia. Okrem toho, žiakov pravidelne informujú o aktuálnych zmenách pracovno-právnych predpisoch a zákonoch.
- **Polícia** - v rámci výchovno-vzdelávacieho programu vykonávajú besedy o predchádzania kriminality mládeže.
- **Médiá a tlač** - *mestská TV, Kráľovský Chlmec, Zemplén TV, Sátoraljaujhely, Maďarská republika, Magazín Régió, Životný štýl a kôň* - informujú o školských aktivitách a činnostiach kultúrnych, športových ako aj výchovno-vzdelávacích.

7. CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU

7.1 ZÁKLADNÉ ÚDAJE

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola agrotechnických a gastronomických služieb – Agrártechnikai és Gasztronómiai Szolgáltatási szakközépiskola J. Majlátha 2, 076 51 Pribeník
Názov školského vzdelávacieho programu	Cukrár
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár
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 15. januára 2013 pod číslom 2013-762/1735:1-925 s účinnosťou od 1. septembra 2013 začínajúc

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	23 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

	prvým ročníkom.
Vyučovací jazyk	maďarský
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium	- nižšie stredné vzdelanie - splnenie podmienok prijímacieho konania - zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium
Spôsob ukončenia štúdia	záverečná skúška
Doklad o získanom stupni vzdelania	vysvedčenie o záverečnej skúške
Doklad o získanej kvalifikácii	výučný list
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa	Odborne kvalifikovaní pracovníci v priemyselnej výrobe, družstevných a súkromných podnikoch, alebo samostatní podnikatelia v potravinárskej výrobe a v rôznych súvisiacich službách.
Možnosti ďalšieho štúdia	Vzdelávacie programy nadstavbového štúdia pre absolventov 3. ročných učebných odborov. Špeciálne kurzy, ktoré umožňujú rozšíriť odbornú kvalifikáciu absolventov.

7.2 POPIS VZDELÁVACIEHO PROGRAMU


Cieľom učebného odboru je vzdelávanie a výchova budúcich potravinárov priamo pre uplatnenie v praxi v oblasti potravinárstva. Ďalším cieľom odboru je vzdelávanie a výchova kvalifikovaných odborníkov pre celú oblasť potravinárstva a služieb súvisiacich s potravinárskou výrobou.

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 2982 L 02 potravinárska výroba 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.

ŠkVP zahŕňa základné teoretické poznatky a ich aplikáciu v praktických činnostiach potravinárskej výroby. Sú to základné odborné činnosti vo vlastnej výrobe a v službách, a to v jednotlivých odvetviach potravinárskeho priemyslu, predaja a hodnotenia potravinárskych výrobkov. Absolvent vie pripraviť a spracovávať suroviny, pomocné látky a prísady pre výrobu podľa príslušných technologických postupov a receptúr, vyrábať výrobky, obsluhovať a vykonávať jednoduchú údržbu príslušných zariadení, hodnotiť kvalitu surovín a výrobkov, adjustovať, baliť a expedovať výrobky, ovláda a dodržiava zásady správnej výrobnéj praxe, HACCP, hygieny a bezpečnosti práce.

Vyššie uvedené činnosti, ktoré sú v podstate náplňou práce absolventov si žiaci osvojujú v rámci odbornej prípravy. V praktickej príprave sa utvárajú základné odborné zručnosti v odborných činnostiach pod priamym vedením majstrov odbornej výchovy, rozvíjajú a

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>OS – CUK/ 2019</p>	Strana :	24 z 179
		Výtlačok č.:	1 - R

upevňujú sa v samostatnej práci žiakov pod kontrolou majstrov odbornej výchovy. Odbornú prípravu umocňuje absolvovanie odborných exkurzií a realizácia odborného výcviku aj na špecializovaných pracoviskách.

Tento odbor pripravuje absolventa na prácu v priemyselnej výrobe, ako aj na samostatné podnikanie v malej rodinnej firme, tak aby sa dokázal orientovať v súčasnom ekonomickom prostredí.

Pre žiakov so zdravotným znevýhodnením platia všetky ustanovenia uvedené v tomto ŠkVP. Špecifiká výchovy a vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením (dĺžka, formy výchovy a vzdelávania, podmienky prijímania, organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie, personálne, materiálne-technické a priestorové zabezpečenie ap.) sa spresnia podľa zdravotného znevýhodnenia uchádzača a v spolupráci s Centrom pedagogicko-psychologickej poradne.


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

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

<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 CUKRÁR</p>	Strana :	25 z 179	
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

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 „Vnútorý školský poriadok“, žiaci ju musia poznať a rešpektovať, preto je verejne prístupný vo všetkých triedach, pracoviskách.


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

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

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

Základné podmienky bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sú:

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

<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 CUKRÁR</p>	Strana :	26 z 179	
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

– 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

Absolventi odboru sú kvalifikovaní pracovníci schopní samostatne vykonávať odborné technické a technologické činnosti v jednotlivých odvetviach potravinárskeho priemyslu. Ovládajú príslušnú techniku, stroje a zariadenia, príslušné technológie, základy ekonomiky výroby a služieb. Poznajú základné prírodovedné zákonitosti svojho odboru a vedia ich prakticky využívať pri riešení odborných problémov. Absolventi sú pripravení na výkon odborných činností, pre ktoré je podmienkou stredné odborné vzdelanie v potravinárstve, vo veľkovýrobných podmienkach, v stredných i malých podnikoch, v predaji a hodnotení potravinárskych výrobkoch, ich expedícií a ďalších službách, ako aj na samostatné podnikanie.

Základom odbornej teoretickej a praktickej prípravy je učivo o prírodných, technických, technologických, ekologických a ekonomicko-spoločenských zákonitostiach a ich aplikácie v praktických činnostiach. Absolvent má všetky predpoklady na to, aby po príslušnej praxi vedel posudzovať základné a pomocné suroviny, kontrolovať nastavenie technologických parametrov vo výrobnom procese, vyrábať výrobky podľa technologických postupov a receptúr, dodržiavať a uplatňovať zásady HACCP, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Vie sa orientovať v základných vzťahoch svojho odvetvia výroby k životnému prostrediu a v zásadách jeho ochrany pred možnými negatívnymi vplyvmi. Vie sa orientovať na trhu práce, aktívne komunikovať, vie využívať informačné a komunikačné technológie. Všetky činnosti súvisiace s prípravou na výkon profesie sa uskutočňujú v nadväznosti na potreby potravinárskej výroby.

Absolvent chápe význam práce a ďalšieho vzdelávania pre svoj rozvoj a rozvoj celej spoločnosti. Uvedomuje si rastúce nároky na kvalifikovanú pracovnú činnosť. Pracuje

<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 CUKRÁR</p>	Strana :	27 z 179
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:

disciplinovane, svedomite, zodpovedne, je schopný samostatne myslieť, pohotovo rozhodovať, cieľavedome konať. Vie aplikovať získané vedomosti a zručnosti v praktickej činnosti, iniciatívne a samostatne riešiť úlohy na pracovisku, pracovať v kolektíve a tiež samostatne podnikáť, využívať vedecko-technické informácie a ďalej sa vzdelávať. Všetky činnosti súvisiace s prípravou na výkon profesie sa uskutočňujú v nadväznosti na požiadavky spoločnosti v oblasti potravinárstva.

Absolvent získava po ukončení štúdia výučný list a vysvedčenie o záverečne 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 potravinárska výroba a získať úplné stredné odborné vzdelanie, ktoré mu umožňuje pokračovať v štúdiu na úrovni ISCED 5. Absolvent učebného odboru je pripravený na uplatnenie v zodpovedajúcich pracovných profesiách. Svoju kvalifikáciu môže zvyšovať rôznymi vzdelávacími cestami prípadne môže získať aj inú kvalifikáciu ako je kvalifikácia v danom učebnom odbore. Absolventi po ukončení štúdia sú spôsobilí zaradiť sa do jednotlivých odvetví potravinárskeho priemyslu alebo pracovať samostatne v potravinárskych a gastronomických prevádzkach.

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) Spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

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

Absolvent vie:

- 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,

<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 CUKRÁR</p>	Strana :	28 z 179	
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

b) Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v štátnom, 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 štátny, materinský a cudzí jazyk, disponovať s čitateľskou a matematickou gramotnosťou, prehodnocovať základné zručnosti a sebatvoriť.

Absolvent vie:


- spoľahlivo vyjadrovať sa v štátnom, 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. Žiaci musia byť schopní učiť sa, nažívať a pracovať nielen ako jednotlivci, ale v sociálne vyváženej skupine. Sú to teda schopnosti, ktoré na základe získaných vedomostí, sociálnych zručností, interkulturálnych kompetencií, postojov a hodnotovej orientácii umožňujú stanoviť jednoduché algoritmy na vyriešenie problémových úloh, javov a situácií a získané poznatky využívať v osobnom živote a povolání.

Absolvent vie:

- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívitu,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- stanoviť priority cieľov,
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých,
- uzatvárať jasné dohody,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v 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>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>OS – CUK/ 2019</p>	Strana :	29 z 179
		Výtlačok č.:	1 - R


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

8.3 ODBORNÉ KOMPETENCIE

a) Požadované vedomosti

Absolvent vie:

- používať základnú odbornú terminológiu svojho odboru,
- vysvetliť biologickú a chemickú podstatu procesov,
- aplikovať zásady hygieny a bezpečnosti práce, základy systému HACCP,
- definovať sanitačné opatrenia na pracovisku,
- rozoznať základné suroviny a ich využitie,
- vysvetliť hlavné zásady a technologické postupy príslušných výrobných postupov,
- aplikovať technologické postupy,
- určiť znaky kvality výrobkov,
- vysvetliť trvanlivosť výrobkov, jej predĺženie, spôsoby skladovania a expedície,
- používať schémy, pracovné návody, katalógy a technickú dokumentáciu v pracovných činnostiach, receptúry, normovanie a kalkulácie výrobkov,
- vysvetliť zloženie strojov a zariadení používaných v potravinárstve,
- popísať základnú funkciu strojov, zariadení, liniek,
- vysvetliť zásady hygieny práce, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany životného prostredia,
- definovať a určiť možné zdroje znečisťovania životného prostredia súvisiace s príslušnou výrobou alebo službou,
- načrtnúť možnosti eliminácie zdrojov znečistenia životného prostredia,
- aplikovať výpočtovú techniku pri riešení odborných úloh,
- vysvetliť základné ekonomické pojmy potreby a spotreba, uspokojovanie potrieb, statky a služby, výroba a výrobné faktory,
- popísať trh a formy trhov,
- porovnať profesijnú ponuku na slovenskom i európskom trhu práce a pružne na ňu reagovať ďalším vzdelávaním,
- vysvetliť na príklade postup pri uzatváraní pracovnej zmluvy a skončenie pracovného pomeru,
- vyjadriť vlastnými slovami zabezpečenie základných ľudských a ekonomických potrieb jednotlivca a rodiny,
- posúdiť vhodné formy podnikania v svojom odbore,
- vysvetliť problematiku práv a povinností spotrebiteľa,
- popísať vplyv spotreby na životné prostredie,
- vysvetliť pojmy reklama, zavádzajúca reklama, priamy predaj, gamblerstvo.

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	OS – CUK/ 2019	Strana :	30 z 179
		Výtlačok č.:	1 - R

b) Požadované zručnosti


Absolvent vie:

- samostatne vykonávať odborné a technické činnosti v odbore,
- aplikovať osvojené vedomosti v praktických úlohách,
- aplikovať zásady, princípy a postupy v technológiách, vykonať požadovanú prácu so surovinami, materiálmi a polotovarmi, pri príprave výroby,
- vyrobiť výrobky,
- správne pracovať s receptúrami, vypočítať kalkuláciu výrobkov, dodržiavať postupnosť krokov vo výrobe,
- vykonať odber vzorky,
- uskutočňovať práce v expedícii pri uplatňovaní znakov kvality,
- aplikovať a dodržiavať HACCP,
- vykonávať obsluhu a používať technologické zariadenia,
- vykonávať sanitačné opatrenia na pracovisku,
- vykonávať základnú údržbu prístrojov, nástrojov, strojov a zariadení, liniek v rozsahu odboru štúdia,
- využívať informačné technológie pri riešení odborných úloh,
- postupovať v zmysle zásad bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci, ochrany životného prostredia,
- postupovať hospodárne pri manipulácii s materiálmi, energiou, strojmi a zariadeniami,
- dodržiavať technologickú a pracovnú disciplínu,
- vykonávať kvalifikovane odborné práce, racionálne riešiť jednoduché problémové situácie,
- dodržiavať normy, parametre kvality procesov, výrobkov alebo služieb,
- uplatniť tvorivosť, estetickosť pri príprave výrobkov,
- sledovať vývoj nových výrobkov a technológií.

c) Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje:


- manuálnou zručnosťou v činnostiach odboru, adaptabilitou, kreativitou, disponibilitou, spoľahlivosťou, trpezlivosťou, dôslednosťou a presnosťou, schopnosťou spolupracovať, sebadisciplínou, mobilitou.

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
<p>OS – CUK/ 2019</p>	<p>Strana :</p>	31 z 179	
		Výtlačok č.:	1 - R


9. RÁMCOVÝ UČEBNÝ PLÁN ODBORU 2964 H CUKRÁR

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 Pribenik			
Názov ŠkVP	Cukrár			
Kód a názov ŠVP	29 Potravinarstvo			
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár			
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie ISCED 3C Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 15. januára 2013 pod číslom 2013-762/1735:1-925 s účinnosťou od 1. septembra 2013 začínajúc prvým ročníkom.			
Dĺžka štúdia	3 roky			
Forma štúdia	denná			
iné	vyučovací jazyk – maďarský			
Štátny vzdelávací program		Školský vzdelávací program		
Vzdelávacie oblasti Obsahové štandardy	Minimálny počet týždenných vyučovacích hodín celkom	Vyučovací predmet	Počet týž. vyučovacích hodín celkom	Disponibilné hodiny
Všeobecné vzdelávanie	25,5	Všeobecné vzdelávanie – povinné predmety	25,5 + 1,5 ²	4
Jazyk a komunikácia	15		15	1
Zdokonaľovanie jazykových vedomostí a zručností			3,5	

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
<p>OS – CUK/ 2019</p>	<p>Výtlačok č.:</p>	Strana :	32 z 179
			1 - R


Komunikačná a slohová výchova		Slovenský jazyk slovenská a literatúra		
Práca s textom a získavanie informácií		Maďarský jazyk a literatúra	3,5	
Komunikačné zručnosti		Anglický jazyk	8	1
Počúvanie s porozumením		Ruský jazyk		
Čítanie s porozumením				
Písomný prejav				
Dialóg				
Monológ				
Interkultúrna komunikácia				
Rečové zručnosti				
Jazykové prostriedky				
Komunikačné situácie a jazyková funkcia				
Poznatky o krajinách študovaného jazyka				
Človek a hodnoty	1		1	
Etická výchova		Etická výchova	1	
Človek a spoločnosť	1		1	
Občianska náuka		Občianska náuka	1	
Človek v ľudskom spoločenstve				
Človek ako občan				
Človek a právo				
Človek a ekonomika				
Človek a príroda	1		1 + 1,5²	3

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	33 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R


Základy biológie		Biológia		2
Základy ekológie				
Človek a životné prostredie				
Mechanika		Fyzika	1	
Termika				
Elektrina a magnetizmus				
Vlnenie a optika				
Fyzika atómu				
Vesmír				
Všeobecná chémia		Chémia	1,5²	1
Anorganická chémia				
Organická chémia				
Biochémia				
Matematika a práca s informáciami	3		3	
Čísla, premenná a početové výkony s číslami		Matematika	2	
Vzťahy, funkcie, tabuľky a diagramy				
Geometria a meranie				
Kombinatorika, pravdepodobnosť a štatistika				
Práca s údajmi		Informatika	1	
Zdravie a pohyb	4,5		3	
Zdravie a jeho poruchy		Telesná a športová výchova	3	
Zdravý životný štýl				
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť				

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
<p>OS – CUK/ 2019</p>	<p>Strana :</p>	34 z 179	
		Výtlačok č.:	1 - R

Športove činnosti pohybového režimu				
Odborné vzdelávanie – povinné predmety	65,5	Odborné vzdelávanie – povinné predmety	65,5 + 4¹	4
Teoretické vzdelávanie	18		18 + 2¹	3,5
Ekonomické vzdelávanie	3		3	0,5
Ekonomika		Ekonomika	3	0,5
Pravidlá riadenia osobných financií				
Výchova k podnikaniu				
Spotrebiteľská výchova				
Svet práce				
Prírodovedná príprava	3		3	
Chemická podstata potravinárstva		Chemická podstata potravinárstva Potravinová biológia a mikrobiológia Základy výživy a životného prostredia	1	
Potravinárska biológia a mikrobiológia				
Základy výživy				
Potravinový kódex SR časť cukrárske výrobky				
Potravinárstvo a životné prostredie, odpadové hospodárstvo				
Vzdelávanie o surovinách a materiáloch	5		5 + 2¹	1
Suroviny potravinárskych výrob		Suroviny Hygiena potravín	1 + 2¹	
Hygiena, zásady správnej výrobnéj praxe				
Tovaroznalectvo				
Náuka o materiáloch				
Dokončovanie a zdobenie cukrárskeho výrobku				

<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 CUKRÁR</p>	Strana :	35 z 179
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:


Odborné kreslenie a modelovanie		Odborné kreslenie	1	1
Technické a technologické vzdelávanie	7		7	2
Technologické postupy		<p>Stroje a zariadenia Technológia</p>	<p>3 4</p>	<p>2</p>
Technologické výpočty				
Hodnotenie akosti výrobkov				
Skladovanie a trvanlivosť výrobkov, balenie a expedícia				
Stroje a zariadenia v potravinárstve				
Cukrárska technológia				
Rozdelenie základných druhov ciest a hmôt v cukrárskej technológii				
Praktická príprava	47,5		47,5 + 2¹	0,5
Cukrárska výroba		<p>Odborný výcvik</p>	<p>47,5 + 2¹</p>	<p>0,5</p>
Dokončovanie a zdobenie cukrárskych výrobkov				
Praktické cvičenie z odborného kreslenia a modelovania				
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci				
Základné pracovné úkony				
Technologické postupy a obsluha technologických zariadení				
Samostatná práca				
Disponibilné hodiny	8			8
CELKOM	99 (103)		99 + 4¹	
Ochrana človeka a prírody		Teoretická príprava	5 hodiny	
Teoretická príprava		Praktický výcvik	25 hodín	

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	OS – CUK/ 2019	Strana :	36 z 179
		Výtlačok č.:	1 - R


Praktický výcvik				
Telovýchovno-výcvikový kurz				
Plávanie		Plávanie	1 týždeň	
Lyžovanie		Lyžovanie	1 týždeň	

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

²Pridelený počet hodín zo vzdelávacej oblasti zdravie a pohyb

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	OS – CUK/ 2019	Strana :	37 z 179
	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	Cukrár			
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo			
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár			
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie ISCED 3C Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 15. januára 2013 pod číslom 2013-762/1735:1-925 s účinnosťou od 1. septembra 2013 začínajúc prvým ročníkom.			
Platnosť ŠkVP	01.09.2019			
Dĺžka štúdia	3 roky			
Forma štúdia	denná			
Druh školy	štátna			
Vyučovacia jazyk	maďarský			
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku			
	1.	2.	3.	Spolu
Všeobecnovzdelávacie predmety	14	9	6,5	29,5
slovenský jazyk a slovenská literatúra b)	1,5	1	1	3,5
jazyk maďarský a literatúra c)	1,5	1	1	3,5
cudzí jazyk d)	3	3	3	9
občianska náuka f)	1	-	-	1
etická výchova e)	1	-	-	1
fyzika g)	1	-	-	1
chémia g)	1	1	0,5	2,5
matematika h)	1	1	-	2
informatika h)	-	1	-	1
telesná a športová výchova i)	1	1	1	3
biológia g)	2	-	-	2
Odborné predmety	21	26	26,5	73,5

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
OS – CUK/ 2019		Strana :	38 z 179
		Výtlačok č.:	1 - R


stroje a zariadenia	1	1	1	3
suroviny	1	1	1	3
technológia	1	2	3	6
odborné kreslenie	-	1	1	2
hygiena potravín	2	1	-	3
ekonomika	-	1,5	2	3,5
chemická podstata potravínarstva	1	-	-	1
potravínová biológia a mikrobiológia	-	1	-	1
základy výživy a životného prostredia	-	-	1	1
odborný výcvik j)	15	17,5	17,5	50
Spolu	35	35	33	103
Účelové kurzy o)	35	35	30	
Kurz na ochranu života a zdravia p)			30	
Telovýchovno-výcvikový kurz	35	35		

Prehľad využitia týždňov

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

<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 CUKRÁR</p>	Strana :	39 z 179
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:

d) Žiaci si môžu vybrať z dvoch cudzích jazykov: Anglický jazyk, Ruský jazyk podľa ich doterajších výsledkov na základnej škole.

e) 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.

f) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet občianska náuka.

g) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ sú predmety fyzika, chémia a biológia, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdiu.

h) Súčasťou vzdelávacej oblasti Matematika a práca s informáciami sú predmety matematika a informatika, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia.

i) 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.

j) 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 sa vytvárajú podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou praktických cvičení (v dielnach, odborných učebniach, cvičných firmách a pod.) a odborného výcviku. Na praktických cvičeniach a odbornom výcviku sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy je stanovený všeobecne záväznými právnymi predpismi.


k) Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je minimálne 33 hodín a maximálne 35 hodín. Výučba v učebných odboroch sa realizuje v 1. a 2. ročníku v rozsahu 35 týždňov, v 3. ročníku v rozsahu 33 týždňov. Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na kurz na ochranu života a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.

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

m) Disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné a odborné vzdelávanie.

n) Účelové kurzy sa môžu realizovať v rámci časovej rezervy v školskom roku alebo v rámci praktickej prípravy, ak konkrétny kurz priamo súvisí s obsahom učiva predmetu odborný výcvik.

o) 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 pri realizácii internátnou formou. 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.

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	OS – CUK/ 2019	Strana :	40 z 179
		Výtlačok č.:	1 - R

10. UČEBNÉ OSNOVY PRE VŠETKY PREDMETY
10.1 UČEBNÉ OSNOVY VŠEOBECNO-VZDELÁVACÍCH PREDMETOV
10.1.1 SLOVENSKÝ JAZYK A SLOVENSKÁ LITERATÚRA


Názov predmetu	slovenský jazyk a slovenská literatúra
Časový rozsah výučby	v 1. ročníku 1,5 hodina týždenne, v 2. a 3. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 121 hodín
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	4524 H agromechanizátor, opravár
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 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,

<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 CUKRÁR</p>	Strana :	41 z 179
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:

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;
- 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

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	42 z 179
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:

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;
- 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, rozpoznanie 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.

<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>CUKRÁR</p>	<p>Vydanie č.:</p>	<p>3</p>	
		<p>Platné od:</p>	<p>1.9.2019</p>	
	<p>OS – CUK/ 2019</p>	<p>Strana :</p>	<p>43 z 179</p>	
		<p>Výtlačok č.:</p>	<p>1 - R</p>	

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 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.

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	44 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R


Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
<p>1. ročník</p> <p>A. Konverzácia</p> <p><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.</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>B. Sloh</p> <p>Rozprávanie zážitku, príhody. Informačné slohové útvary: oznámenie, správa, pracovný príkaz, hlásenie, pozvanie, plagát, inzerát, reklama. Reprodukcia textu, osnova a výt'ah textu. Záznam z výkladu učiteľa. Opis, odborný opis, opis pracovného postupu. Krátke ústne prejavy v spoločenskom živote: krátke informácie, predstavovanie, ospravedlňovanie, poďakovanie, blahoželanie. Cvičenia na využívanie slovníkov.</p> <ul style="list-style-type: none"> Kontrolné písomné práce 	<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</p> <p>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 mäkkosť 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</p> <p>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 C. Odporúčané čítanie</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 style="text-align: center;">STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p style="text-align: center;">AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	45 z 179
OS – CUK/ 2019		Výtlačok č.:	1 - R

<p>2. ročník</p> <p>A. Konverzácia</p> <p><u>Tematické okruhy na rozvoj rečových zručností:</u></p> <p>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 Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna- riadený rozhovor Heuristická- rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>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>
<p>B. Sloh</p> <p>Výpisky, výstrižky, kartotéka.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Informačné slohové útvary: súkromný a úradný list, telegram, objednávka, reklamácia, potvrdenka, účet. Umelecký opis, opis osoby, charakteristika. 	<p>Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna- riadený rozhovor Heuristická- rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>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>
<p>C. Gramatika</p> <p>1)Tvaroslovie</p> <p>Tvorenie správnych gramatických tvarov: podstatných mien, prídavných mien, zámen, čísloviek a sloviac. Predložkové pády a slovesné väzby. Zvratné a nezvratné slovesá. Slovesný vid a jeho vyjadrenie. Praktické precvičovanie učiva.</p> <p>2) Neohybné slovné druhy. Precvičovanie a praktické využívanie učiva.</p>	<p>Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna- riadený rozhovor Heuristická- rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>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>
<p>D. Literatúra</p> <p>A.Čítanie a literárnovedné poznatky späté s čítaním vybraných ukážok</p> <p>1) Slovenská literárna moderna 2) Literatúra medzi dvoma svetovými vojnami a) Slovenská literatúra 3) Rozvoj lyrizovanej prózy</p> <p>B. Individuálne čítanie a príležitostná výchova literatúrou a umením</p> <p>C. Odporúčané čítanie</p>	<p>Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna- riadený rozhovor Heuristická- rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>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>
<p>3. ročník</p> <p>A. Konverzácia</p> <p><u>Tematické okruhy na rozvíjanie rečových zručností:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mladí v spoločnosti. Voľba povolania. Pobyt 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 	<p>Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, počítačom, Internet</p>


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	46 z 179
OS – CUK/ 2019		Výtlačok č.:	1 - R

reštaurácii. Umenie a gýč. Krásy a pamätihodnosti Slovenska.		
<p>B. Sloh Ústne prejavy na aktuálne témy. Spoločenské dialógy. Referát, diskusia, zápisnica. Kritika, výklad. Žiadosť, životopis, prihláška. Slovníkové, frazeologické a štylizované cvičenia. Kontrolné písomné práce.</p>	<p>Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, počítačom, Internet</p>
<p>C. Gramatika Skladba. Spájanie slov do slovných spojení na základe zhody, väzby a primkynania. Precvičovanie. Tvorenie a obmieňanie jednoduchých viet podľa najpoužívanejších vetných modelov. Tvorenie priradovacích a podradovacích súvetí. Transformácia jednoduchých viet na súvetia a naopak. Slovosled a vetosled. Interpunkcia v jednoduchej vete, v súvetí a v priamej reči. Súhrnné precvičovanie a praktické využívanie učiva v štylizovaných cvičeniach</p>	<p>Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, počítačom, Internet</p>
<p>D. Literatúra Slovenská literatúra po roku 1945. Dramatická tvorba po r. 1945 Individuálne čítanie a príležitostná výchova literatúrou a umením Odporúčané čítanie.</p>	<p>Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, počítačom, Internet</p>


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 A. Konverzácia B. Sloh C. Gramatika D. Literatúra <u>1. Romantizmus v slovenskej literatúre</u> <u>2. Realizmus v slovenskej literatúre</u> D.1 Individuálne čítanie a príležitostná výchova literatúrou a umením D. 2 Odporúčané čítanie</p>	<p>- Slovenský jazyk, J.Ballay, L. Dostálová, D. Olgajová, SPN Bratislava, 2004 - Slovenská literatúra, E.Répassyová, SPN Bratislava, 1966 - Krátky slovník slovenského jazyka, SPN 2001 - Synonymický slovník slovenčiny, M. Pisarčíková, VEDA Bratislava, 2004 - Pravidlá slovenského pravopisu, SPN Bratislava,</p>	<p>Fólie Meotar Premietacie plátno PC, Dataprojektor, Programy v pover pointe a movie maker</p>	<p>Internetové stránky : www.referáty.sk Videofilmy: Slovenčina – Tvorivé písanie Vieme rozprávať? Každý sme učiteľom slovenčiny Komunikácia Výučbový software</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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	OS – CUK/ 2019	Strana :	47 z 179
		Výtlačok č.:	1 - R

	<p>2003</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prehľad gramatiky a pravopisu slovenského jazyka, Didaktis Bratislava, 2003 - Literárne diela 		<p>Slovenský jazyk I, Pravopis/vybrané slová, Veľké písmená, Prídavné mená, Podstatné mená, Slovné druhy</p>	
<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>	<ul style="list-style-type: none"> - Slovenský jazyk, J.Ballay, E. Dostálová, D. Olgyajová, SPN Bratislava, 2004 - Slovenská literatúra, E.Répassyová, SPN Bratislava, 1966 - Krátky slovník slovenského jazyka, SPN 2001 - Synonymický slovník slovenčiny, M. Pisarčíková, VEDA Bratislava, 2004 - Pravidlá slovenského pravopisu, SPN Bratislava, 2003 - Prehľad gramatiky a pravopisu slovenského jazyka, Didaktis Bratislava, 2003 - Literárne diela 	<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>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) Prehľad 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>	<ul style="list-style-type: none"> - Slovenský jazyk, J.Ballay, E. Dostálová, D. Olgyajová, SPN Bratislava, 2004 - Slovenská literatúra, E.Répassyová, SPN Bratislava, 1966 - Krátky slovník slovenského jazyka, SPN 2001 - Synonymický slovník slovenčiny, M. Pisarčíková, VEDA Bratislava, 2004 - Pravidlá slovenského pravopisu, SPN Bratislava, 2003 - Prehľad gramatiky a pravopisu slovenského jazyka, Didaktis Bratislava, 2003 - Literárne diela 	<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>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR</p>	OS – CUK/ 2019	Strana :	48 z 179
			Výtlačok č.:	1 - R

10.1.2 JAZYK MAĎARSKÝ A LITERATÚRA

Názov predmetu	maďarský jazyk a literatúra
Časový rozsah výučby	v 1. ročníku 1,5 hodina týždenne, v 2. a 3. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 113 hodín
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár
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, prehľbujú či analyzujú doterajšie výsledky a vyvodí z nich určité dôsledky charakterizujúce to-ktoré obdobie, ten-ktorý región.


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

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

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

Čiastkové úlohy jazykového vzdelávania sú:

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

<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 CUKRÁR</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2019		Strana :
			Výtlačok č.:

Čiastkové úlohy literárneho vzdelávania sú:

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

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

Metódy, formy a postupy vyučovania maďarského jazyka a literatúry

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


V prípade riadených kontrolovaných techník sa najčastejšie využívajú:

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

Spomedzi čiastočne riadených techník zohrávajú poprednú úlohu nasledujúce techniky:

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

<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 CUKRÁR</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2019		Strana :
			Výtlačok č.:

Z druhov jazykových cvičení sú najosvedčenejšie:

- substitučno -rozširujúce;
- substitučné;
- 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 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:

- riešiť rozmanité komunikačné, spoločenské a pracovné situácie,

<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 CUKRÁR</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2019		Strana :
			Výtlačok č.:

- 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,
- vytvoriť si pozitívny vzťah k literárnemu umeniu, založený na interpretácii ukážok z umeleckých diel, na osvojení podstatných literárnych faktov, pojmov a poznatkov,
- poznať a chápať tie myšlienkové a literárne smery, hnutia, významné osobnosti z diela, ktoré spoluvytvárajú duchovnú klímu našej súčasnosti,
- pristupovať k literatúre ako k zdroju estetických zážitkov, uplatňovať estetické a ekologické hľadiská pri pretváraní životného prostredia, podieľať sa na ochrane kultúrnych hodnôt,

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	52 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

- 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 CUKRÁR</p>	Strana :	53 z 179
		OS – CUK/ 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 sociolingvistike podoba jazyka, ktorá sa používa mimo územia „vlastného“ štátu. Ide o regionálnu podobu, ktorá je označená v lingvistike špecifickým termínom varieta maďarského jazyka na Slovensku. Táto podoba obsahuje jazykové prvky, ktoré vznikli v dôsledku vplyvu štátneho jazyka na maďarský jazyk ako menšinový jazyk. Tie sa vyskytujú aj na najvyššej úrovni používania jazyka, a to v písomných aj slovných jazykových prejavoch (napr. SR: *Szlovák Nemzeti Tanács*; v MR: *szlovák parlament* (Slovenská národná rada), *iskolaügyi minisztérium*; v MR: *művelődési és közoktatási minisztérium* (ministerstvo školstva), *születési szám*; v MR: *személyazonosító jel* (rodné číslo) atď.

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

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

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>OS – CUK/ 2019</p>	Strana :	54 z 179
		Výtlačok č.:	1 - R

komunikačné kompetencie umožňujúce prepínanie kódov v rámci jednotlivých podôb (útvarov) národného jazyka. Oboznámiť žiakov štandardnými paralelami neštandardných a regionálnych výrazových prostriedkov vyskytujúcich sa aj v ich jazykových prejavoch a rozvíjať tak náležité kompetencie.

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

Odporúčame učiteľom:

- využívať rôzne typy súčasných autentických textov ako názorný materiál z rečovej praxe Maďarov na Slovensku,


- ďalej odporúčame klásť patričný dôraz aj na aplikovanie cvičení na preklady bežných typov textov, a to v rôznych štýloch s rôznym stupňom náročnosti.

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

Literárna zložka predmetu

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 vtelujú 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


<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	55 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

občanom sa stane človek vtedy, ak spoľahlivo pozná kultúru a v jej rámci aj literatúru vlastného regiónu, a tak si dokáže vážiť aj kultúru iných regiónov. Táto časť školského vzdelávacieho programu môže úspešne rozvíjať kompetencie v tejto oblasti.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania


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

<p 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 CUKRÁR	Strana :	56 z 179
OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R	

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
<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.:</p> <p>Starovek, Stredovek, Renesancia. Literatúra I. Učebnica pre 1. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1997.</p> <p>Kulcsárová Z. Kulcsárová M.:</p> <p>Barok, Klasicizmus. Literatúra II. Učebnica pre 1. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1998.</p> <p>Kovács L.: Maďarský jazyk pre 1.- 4. ročník stredných škôl s VJM. SPN Bratislava 1997</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>PC</p> <p>Magnetická tabuľa</p> <p>Tabuľa</p>	<p>Obrázky</p> <p>Slovníky</p> <p>Knihy</p> <p>Zbierka lit. textov</p> <p>Pracovné listy</p> <p>Ppt prezentácia</p>	<p>Internet</p> <p>Knižnica</p> <p>Divadlo</p> <p>Odborné časopisy</p>
<p>Ročník: II.</p> <p>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.:</p> <p>Romantizmus. Literatúra III. Učebnica pre 2. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1997.</p> <p>Kulcsárová Z. Kulcsárová M.:</p> <p>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>Dataprojektor</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p> <p>Videotechnika</p>	<p>Obrázky</p> <p>Slovníky</p>	<p>Internet</p> <p>Knižnica</p> <p>Divadlo</p> <p>Odborné časopisy</p>
<p>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.:</p> <p>Koniec XIX. storočia a začiatok XX. Storočia., Literatúra V. Učebnica pre 3. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1999.</p> <p>Kulcsárová Z. Kulcsárová M.:</p> <p>Obdobie medzi svetovými vojnami. Literatúra VI.</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>Videotechnika</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p>	<p>Obrázky</p> <p>Slovníky</p>	<p>Internet</p> <p>Knižnica</p> <p>Divadlo</p> <p>Odborné časopisy</p>

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	57 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

	<p>Učebnica pre 3. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 2000.</p> <p>Kovács L.: Maďarský jazyk pre 1.- 4. ročník stredných škôl s VJM. SPN Bratislava 1997</p> <p>Grendel L. Hushegyi G.: Druhá polovica XX. storočia. Svetová literatúra. Literatúra VII. Učebnica pre 4. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1997.</p> <p>Grendel L. Görömbei A.: Druhá polovica XX. storočia. Maďarská literatúra. Literatúra VIII. Učebnica pre 4. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1997.</p> <p>Kovács L.: Maďarský jazyk pre 1.- 4. ročník stredných škôl s VJM. SPN Bratislava 1997</p>			
--	--	--	--	--


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	2964 H cukrár
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

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	OS – CUK/ 2019	Strana :	58 z 179
		Výtlačok č.:	1 - R

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.

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

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

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

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


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

Ciele predmetu

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

Žiaci:

- v receptívnych jazykových činnostiach (počúvanie s porozumením, čítanie s porozumením) a stratégiách 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,


<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 CUKRÁR</p>	Strana :	59 z 179
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:

- 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 vypočítaného textu na známe témy, s ktorými sa pravidelne stretávajú v škole, vo voľnom čase atď. vrátane krátkych rozprávání, • - nájdu a pochopia dôležité informácie v bežných materiáloch, akými sú napríklad listy, brožúry a krátke úradné dokumenty.
Produktívne jazykové činnosti a stratégie	<ul style="list-style-type: none"> • podajú jednoducho formulovaný opis ľubovoľnej oblasti svojho záujmu, pričom ho prezentujú ako lineárny sled myšlienok, • napíšu jednoducho členený súvislý text (opis udalosti, zážitkov, pocitov a reakcií) na známe témy z oblasti svojho záujmu, spájaním krátkych odlišných prvkov do lineárneho sledu.
Interaktívne jazykové činnosti a stratégie	<ul style="list-style-type: none"> • zrozumiteľne vyjadria svoje názory, • získajú a odovzdajú nové informácie, vymieňajú si a overujú nazhromaždené informácie, • zrozumiteľne zaznamenajú odkaz, ktorý obsahuje informácie bezprostrednej dôležitosti pre adresáta.
Všeobecné kompetencie	<ul style="list-style-type: none"> • uvedomujú si spoločné a rozdielne črty medzi vlastnou a cieľovou jazykovou komunitou, • - stanovujú si vlastné učebné ciele a spôsoby ich dosiahnutia.

<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 CUKRÁR</p>	Platné od:
	Strana :		60 z 179
	OS – CUK/ 2019		Výtlačok č.:


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, žiadosti, vyjadrenia vlastných názorov a postojov, • slovné vyjadrí, 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

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	61 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

Vyjadriť svoj názor	Vyjadriť súhlas / nesúhlas Vyjadriť stupeň istoty
Vyjadriť svoju vôľu	Vyjadriť svoje želania/túžby Vyjadriť svoje plány (blízke)
Vyjadriť svoju schopnosť	Vyjadriť svoju schopnosť vykonať nejakú činnosť Vyjadriť vedomosti/poznatky/zistenia
Vnímať a vyjadrovať svoje city	Vyjadriť radosť z niečoho, šťastie, uspokojenie Vyjadriť smútok, sklúčenosť Vyjadriť fyzickú bolesť
Vyjadriť očakávania a reagovať na ne	Vyjadriť nádej Vyjadriť sklamanie Vyjadriť strach, znepokojenie, obavu
Predstaviť svoje záľuby a svoj vkus	Vyjadriť, čo mám rád, čo sa mi páči, čo uznávam Vyjadriť, že niekoho, niečo nemám rád Vybrať si z ponúknutých možností
Stanoviť, oznámiť a prijať pravidlá alebo povinnosti	Vyjadriť príkaz/zákaz Získať povolenie, súhlas Dať súhlas, potvrdiť niečo Odmietnuť Zakázať
Reagovať na 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

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	62 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

Korešpondovať	Napísať pohľadnicu, SMS, list
Porozprávať niečo	Rozprávať príbeh, historku
Uistiť sa v rozhovore, že moje slová /môj výklad/môj argument boli pochopené	Uistiť sa, že účastníci komunikácie pochopili moje vyjadrenia Uistiť sa, že som dobre pochopil to, čo bolo povedané Nahradiť zabudnuté/neznáme slovo Opraviť sa, vrátiť sa k rozhovoru

Lexika a komunikačné témy

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

Zoznam tém pre komunikačné úrovne A1 až B2:

Rodina a spoločnosť

Osobné údaje Rodina - vzťahy v rodine Národnosť/štatná príslušnosť
Tlačivá/dokumenty Vzťahy medzi ľuďmi Náboženstvo

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

Ľudské telo, starostlivosť o zdravie

Ľudské telo Fyzické charakteristiky Charakterové vlastnosti človeka Choroby a nehody
Hygiena a starostlivosť o telo Zdravý spôsob života Nemocnica a klinika, lekáreň a lieky,
poistenie

Doprava a cestovanie

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

Vzdelávanie a práca


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

Človek a príroda

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

Voľný čas a záľuby

Záľuby Knihy a čítanie Rozhlas, televízia a internet Výstavy a veľtrhy Kultúra a jej
vplyv na človeka Umenie a rozvoj osobnosti

<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 CUKRÁR</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2019		Strana :
			Výtlačok č.:

Stravovanie

Stravovacie návyky Mäso a mäsové výrobky Zelenina a ovocie Nápoje Cestoviny a múčne výrobky Mliečne výrobky Stravovacie zariadenia Príprava jedál Kultúra stolovania Zdravá výživa

Multikultúrna spoločnosť

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

Oblekanie a móda

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

Šport

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

Obchod a služby

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

Krajiny, mestá a miesta

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

Kultúra a umenie

Druhy umenia Kultúra a jej formy Umenie – spoločnosť – kultúra

Človek a spoločnosť; komunikácia

Jazyk ako dorozumievací prostriedok Formy komunikácie Kultúra komunikácie

Mládež a jej svet

Aktivity mládeže Vzťahy medzi rovesníkmi Generačné vzťahy Predstavy mládeže o svete

Zamestnanie

Pracovné pomery a kariéra Platové ohodnotenie Nezamestnanosť

Veda a technika v službách ľudstva

Technické vynálezy Vedecký pokrok

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

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	OS – CUK/ 2019	Strana :	64 z 179
		Výtlačok č.:	1 - R


Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:


Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
1. ročník Hello everybody!/Zdravím všetkých!	Informačnéreceptívna - výklad Reprodukčná – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovnýmzošitom Prá s IKT
Meeting people/ Zoznamovanie s ľuďmi	Informačnéreceptívna - výklad Reprodukčná – 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	Informačnéreceptívna - výklad Reprodukčná – 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!	Informačnéreceptívna - výklad Reprodukčná – 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?	Informačnéreceptívna - výklad Reprodukčná – 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?	Informačnéreceptívna - výklad Reprodukčná – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	OS – CUK/ 2019	Strana :	65 z 179
		Výtlačok č.:	1 - R

		pracovným zošitom Práca s IKT
Then and now/Vtedy a teraz	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
English speaking states and countries/Anglicky hovoriace štáty a krajiny	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
2.ročník How long ago?/Ako dávno?	Informačnéreceptívna - 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	Informačnéreceptívna - 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!	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
Looking good!/Dobre vyzerat'!	Informačnéreceptívna - 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!	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	66 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

	Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	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 countries/Anglicky hovoriace štáty a krajiny	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, Internet Práca s IKT
3.ročník Getting to know you/Spoznávame sa	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom
The way we live/ Spôsob života	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom Práca s IKT
It all went wrong/ Všetko sa pokazilo	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom Práca s IKT
Let's do shopping/Pod'me nakupovať	Informačnoreceptívna - výklad	Frontálna výučba


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	OS – CUK/ 2019	Strana :	67 z 179
		Výtlačok č.:	1 - R

	Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	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
1. ročník Hello everybody!/ Zdravím všetkých!	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	- prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
Meeting people/ Zoznamovanie s ľuďmi	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	- prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	68 z 179
OS – CUK/ 2019		Výtlačok č.:	1 - R


	Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004			
The world of work/ Svet práce	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	- prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
Take it easy!/ Ber to ľahko!	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	- prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
Where do you live?/ Kde bývaš?	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	- prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
Can you speak English?/ Hovoríš po anglicky?	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	- prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
Then and now/ Vtedy a teraz	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	- prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
English speaking states and countries/ Anglicky hovoriace štáty a krajiny	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	- prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	69 z 179
OS – CUK/ 2019		Výtlačok č.:	1 - R

2. ročník How long ago?/Ako dávno?	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	- prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
Food you like!/Jedlo, ktoré Ti chutí	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	- prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
Bigger and better!/Väčšie a lepšie!	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	- prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
Looking good!/ Dobre vyzerat'!	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	- prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
Life's an adventure!/Život je dobrodružstvo!	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	- prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
How terribly clever/ Aké úžasne múdre	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	- prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
Have you ever?/Už si niekedy...?	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University	Dataprojektor PC Tabuľa	- prezentácie v powerpointe - obrazový	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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	70 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

	Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Interaktívna tabuľa	materiál - pracovný list	
English speaking countries/Anglicky hovoriace štáty a krajiny	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	- prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
3.ročník Getting to know you/Spoznávame sa	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Pre-Intermediate Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	- prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
The way we live/Spôsob života	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Pre-Intermediate Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	- prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
It all went wrong/Všetko pokazilo	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Pre-Intermediate Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	- prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
Let's do shopping/Pod'me nakupovať	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Pre-Intermediate Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	- prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
What do you want to do?/ Čo chceš robiť?	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Pre-Intermediate Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	- prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	OS – CUK/ 2019	Strana :	71 z 179
		Výtlačok č.:	1 - R

	University Press, Oxford UK, 2004			
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 - pracovný list	Internet
Famous couples/Slavné dvojice	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Pre-Intermediate, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	- prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet

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 učebného odboru	2964 H cukrár
Vyučovacý jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ ŠVP 29 Potravinárstvo. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠkVP vyčlenil 1 hodinu týždenne v prvom ročníku v súlade s učebným plánom.

Predmet občianska náuka je koncipovaný tak, aby svojim obsahom pomáhal žiakom orientovať sa v sociálnej realite a ich začleňovaní do rôznych spoločenských vzťahov a väzieb. Otvára cestu k realistickému 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.

Vzdelávací štandard zahŕňa 4 tematické celky: sociálne vzťahy v spoločnosti, človek – občan, ľudské práva a základné slobody, ochrana spoločenských hodnôt a slobôd. 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

<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 CUKRÁR</p>	Strana :	72 z 179
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:

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.

Ciele predmetu

Žiaci:

- sa oboznámiť so základnými ľudskými hodnotami a ich vzťahom k spoločenským normám ako aj s aktuálnymi problémami súčasnej spoločnosti,
- charakterizujú spôsoby komunikácie v sociálnych vzťahoch,
- sa učia chápať svoje miesto v spoločnosti, možnosti rozvoja a uplatnenia vlastnej osobnosti,
- identifikujú dôsledky predsudkov a nerešpektovania kultúrnych odlišností príslušníkov rôznych spoločenských skupín,
- osvoja si základné vedomosti o poslaní štátu a práva, občianskej spoločnosti,
- zoznámia sa so základnými právami a povinnosťami občanov,
- sa oboznámiť s prostriedkami ochrany spoločenských hodnôt v SR a vo svete,
- spoznajú základné právne dokumenty, zakotvujúce ľudské práva a slobody,
- majú možnosť poznať možnosti aktívnej participácie občana na chode spoločnosti

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,

<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 CUKRÁR</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2019		Strana :
			Výtlačok č.:

- posudzovať riešenie daného problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému,

- korigovať nesprávne riešenia problému,

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

Spôsobilosti využívať informačné technológie

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

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

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

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

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

- 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.

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.


VZDELÁVACÍ ŠTANDARD

Žiaci po absolvovaní daného učebného odboru

Výkonový štandard	Obsahový štandard – pojmy	Tematický celok
<ul style="list-style-type: none"> vysvetlia potrebu socializácie ľudskej bytosti popíšu svoje sociálne roly v súčasnosti a budúcnosti rozlíšia základné ľudské hodnoty a spoločenské hodnoty načrtnú vývoj základných ľudských a spoločenských hodnôt v procese socializácie objasnia podstatu niektorých vybraných sociálnych problémov súčasnosti 	<ul style="list-style-type: none"> socializácia, etapy, priebeh sociálny status sociálne roly základné ľudské hodnoty spoločenské hodnoty kultúra kultúrna tolerancia 	<p>Sociálne vzťahy v spoločnosti</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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	74 z 179
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:

<ul style="list-style-type: none"> • uvedú dôsledky predsudkov a nerešpektovania kultúrnych odlišností príslušníkov rôznych sociálnych skupín 	a intolerancia	
<ul style="list-style-type: none"> • vysvetlia význam občianstva pre človeka • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • občianska spoločnosť • princípy demokratického riadenia spoločnosti • právny štát • základné práva a povinnosti občanov • Ústava Slovenskej republiky • participácia občana na chode spoločnosti • verejná správa • samospráva • volebný systém v SR 	Človek - občan
<ul style="list-style-type: none"> • ovládajú praktickú občiansku komunikáciu v styku s úradmi • charakterizujú podstatu komunálnych, parlamentných a prezidentských volieb • správajú sa zodpovedne - v zmysle hesla „Neznalosť zákona neospravedľuje“ 		
<ul style="list-style-type: none"> • rozlíšia ľudské práva a občianske práva • vysvetlia poslanie jednotlivých generácií ľudských práv • dokážu pracovať s textami jednotlivých dokumentov o ľudských právach • obhája svoje práva a rešpektujú ľudské práva druhých ľudí 	<ul style="list-style-type: none"> • ľudské a občianske práva a slobody • generácie ľudských práv, • podstata a zmysel ľudských práv a slobôd • Všeobecná deklarácia ľudských práv • Dohovor o právach dieťaťa • analýza ľudských práv • oprávnenia a povinnosti jednotlivcov 	Ľudské práva a základné 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 	<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 	Ochrana spoločenských hodnôt a slobôd

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	75 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

spotrebiteľa ovládajú základné praktické postupy na znovunadobudnutie tohto práva	ľudské práva	• práva slúžiace na ochranu spotrebiteľa
---	--------------	--

Stratégia vyučovania:

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

1. ročník


Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Sociálne vzťahy v spoločnosti	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Človek – občan	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov
Ľudské práva a základné slobody	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov
Ochrana spoločenských hodnôt a slobôd	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna 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
Sociálne vzťahy v spoločnosti	Ján Sopóci, Bohumil Búzik: Základy sociológie (A szociológia alapjai) pre gymnáziá a štvorročné štúdium: ISBN 80-10-00069-8	Videotechnika Dataprojektor Tabuľa PC Interaktívna tabuľa	Noviny	Knižnica Internet
Človek - občan	Tóth R.: Základy politológie, SPN Bratislava 1994 DROZDÍKOVÁ, A.: Občianska náuka pre 7. ročník základnej školy a 2. ročník gymnázia s osemročným štúdiom. Bratislava: Slovenské pedagogické nakladateľstvo, 2012. ĎURAJKOVÁ, D. - DROZDÍKOVÁ, A.: Občianska náuka pre 8. ročník základnej školy a 3. ročník gymnázia s osemročným štúdiom. Bratislava: Slovenské pedagogické nakladateľstvo, 2012	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	Časopisy	Internet

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	76 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

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	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna abuľa	Časopisy	Knižnica Internet
Ochrana spoločenských hodnôt a slobôd	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	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna abuľa	Časopisy	Knižnica Internet

10.1.6 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	2964 H cukrár
Vyučovací jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ ŠVP 29 Potravinárstvo. Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu „Etická výchova“. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠkVP vyčlenil 1 hodinu týždenne v prvom ročníku štúdia.

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

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

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	77 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

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,
- uznávajú za najvyššiu hodnotu život človeka a všetko, čo ho rozvíja,
- pochopia pravidlá vzájomného spolužitia rodiny,
- naplánujú si aktívnu participáciu na živote svojej rodiny,
- preberajú zodpovednosť za svoje rozhodnutia,
- akceptujú inakosť v oblasti názorov, sexuálnej orientácie, zvykov, kultúr,
- pochopia dôležitosť nezávislosti od vecí, drog, sexu, médií,
- osvoja si poznanie metód regulácie počatia,
- porozumejú hodnotám priateľstva, lásky, manželstva a rodiny,
- pochopia riziká spojené s predčasným sexuálnym životom,
- osvoja si rešpektovanie etických zásad v práci.

VZDELÁVACÍ ŠTANDARD

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

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	OS – CUK/ 2019	Strana :	78 z 179
	Výtlačok č.:	1 - R	


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

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

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

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

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	79 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

bezpodmienečné prijatie každého žiaka, pozitívne očakávania (atribúcia), induktívna disciplína; zdôrazňovanie prosociálnych hodnôt, ako sú spolupráca a pomoc.

Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie *komunikatívne a 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.	Dataprojektor	Kniha	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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	80 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

	Základy psychológie pre stredné školy LITERA. Bratislava 1997	PC Notebook Tablety		
Etika sexuálneho života	Miedzgová J. Základy etiky.SPN.Bratislava 1994	Dataprojektor PC Notebook Tablety	Učebnica	Knižnica Internet
Etika práce	v Miedzgová J. Základy etiky.SPN.Bratislava 1994	Dataprojektor PC Notebook Tablety	Učebnica	Internet

10.1.7 FYZIKA

Názov predmetu	FYZIKA
Časový rozsah výučby	v 1. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 35 hodín
Ročník	prvý
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár
Vyučovacý jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu


Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ ŠVP 29 Potravinárstvo. Na vytvorenie predmetu sú integrované obsahové štandardy „Mechanika“, „Energia okolo nás“, „Elektromagnetické žiarenie a fyzika mikrosveta“. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠVP vyčlenil

1 hodinu týždenne. Predmet svojim obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehľbuje ho. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov.

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

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

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

<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 CUKRÁR</p>	Strana :	81 z 179
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:

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

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

Ciele predmetu

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

Vyučovanie smeruje k tomu, aby žiaci:


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

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

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

Samozrejme pedagóg sa neustále oboznamuje s novými metódami práce s takýmito deťmi, zúčastňuje sa prednášok a školení, obohacuje svoje vedomosti o nové poznatky práce s takýmto druhom postihnutia.

<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 CUKRÁR</p>	Strana :	82 z 179
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:

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

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

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

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

- komunikovať zreteľne na primeranej odbornej úrovni

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

Schopnosť tvorivo riešiť problémy


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

Spôsobilosti využívať informačné technológie

- - získavať informácie v priebehu vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii pri riešení daného problému alebo osvojiť si nové poznatky
- vyhľadať vhodné informačné zdroje a potrebné informácie,
- komunikovať elektronickou poštou, využívať prostriedky online a offline komunikácie,
- evidovať, triediť a uchovávať informácie tak, aby ich mohol využívať pri práci,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov, kriticky pristupovať k získaným informáciám a byť mediálne gramotný.

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

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

<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 CUKRÁR</p>	Strana :	83 z 179	
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

VZDELÁVACÍ ŠTANDARD

Výkonový štandard

Mechanika

Žiak po absolvovaní daného študijného odboru vie:

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

Energia okolo nás

Žiak po absolvovaní daného študijného odboru vie:

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

Elektromagnetické žiarenia a fyzika mikrosveta

Žiak po absolvovaní daného študijného odboru vie:

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

Obsahový štandard

Mechanika


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

Energia okolo nás

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

Elektromagnetické žiarenia a fyzika mikrosveta

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

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR OS – CUK/ 2019	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	84 z 179
		Výtlačok č.:	1 - R

Stratégia vyučovania


Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

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

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
1. ročník Úvod	Bednarík M., Široká M., Široký J. Fyzika I. SPN. Bratislava 1984, Řešátko M., Pitner J., Volf I. Fyzika A pre UO SOU, SPN Bratislava 1984	Meotar, transparentné fólie,	obraz	Internet, Časopis
Mechanika	Bednarík M., Široká M., Široký J. Fyzika I. SPN. Bratislava 1986 Barták F. a kol. Zbierka úloh z fyziky SPN Bratislava 1988, Řešátko M., Pitner J., Volf I. Fyzika A pre UO SOU, SPN Bratislava 1984	Meotar, transparentné fólie, Dataprojektor PC	Mechanika demonštračná Súprava SEG	Internet Časopis
Energia okolo nás	Bednarík M., Široká M.,	Dataprojektor	Mechanika	Soft.

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	85 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

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

10.1.8 CHÉMIA


Názov predmetu	chémia
Časový rozsah výučby	v 1. a 2. ročníku 1 hodina týždenne, v 3. ročníku 0,5 hodiny, spolu 87 hodín
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár
Vyučovací jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ ŠVP 29 Potravinárstvo. 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 2964 H cukrár 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 fyzika, biológia, matematika, suroviny, technológia, chemická podstata potravín, potravinová biológia a mikrobiológia, potraviny a výživa a hygiena potravín.

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu chémia patria aj chemické experimenty a laboratórne cvičenia, pre ktoré škola nemá vytvorené materiálo-

<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 CUKRÁR</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2019		Strana :
			Výtlačok č.:

technické a priestorové vybavenie. Škola nemá chemické laboratórium, môžeme využiť iba chemické experimenty zaznamenané na videu alebo CD nosičoch. Preto využitie počítačov a internetu tiež predstavuje možnosti simulácie experimentov.

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

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

Ciele predmetu

Žiaci:

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

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	87 z 179
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:

2. Všeobecné kompetencie

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

3. Odborné kompetencie

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


Integrované vzdelávanie žiakov so špeciálno-výchovnými vzdelávacími potrebami

Učebný odbor 2964 H cukrár 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.

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	OS – CUK/ 2019	Strana :	88 z 179
	Výtlačok č.:	1 - R	

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>

II. Chemická väzba a štruktúra látok

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

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: H₂O, CO, CO₂, N₂O₅, SO₂, SO₃, CaO, HCl, HNO₃, H₂SO₄, H₂CO₃, NaOH, KOH, Ca(OH)₂, NaCl, NaNO₃, CuSO₄, CaCO₃, NaCl, KCl. 	<p>Oxidačné číslo, chemický prvok, chemická zlúčenina, chemický vzorec.</p>


<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>CUKRÁR</p>	<p>Vydanie č.:</p> <p>3</p>
		<p>Platné od:</p> <p>1.9.2019</p>
	<p>Strana :</p> <p>89 z 179</p>	
	<p>OS – CUK/ 2019</p>	<p>Výtlačok č.:</p> <p>1 - R</p>

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. 	<p>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.</p>

V. Chemické reakcie

výkonový štandard	obsahový štandard
<ul style="list-style-type: none"> vedú príklady chemických reakcií z bežného života, rozlíšia reaktanty a produkty, zapišu rovnicu reakcie na základe slovného popisu chemickej reakcie (iba s využitím látok, ktorých názvy a vzorce poznajú), rozlíšia na príkladoch reakcie chemického rozkladu a chemického zlučovania, vymenujú príklady reakcií, pri ktorých sa energia uvoľňuje a pri ktorých sa energia spotrebuje s dôrazom na bežný život, vymenujú príklady pomalých a rýchlych reakcií, jednoducho zdôvodnia vplyv teploty, množstva reaktantov, plošného obsahu reaktantov (v tuhom skupenstve) a katalyzátora na rýchlosť chemických reakcií s dôrazom na bežný život, vedia používať ochranné pomôcky – okuliare, rukavice, ochranný štít, aplikujú zásady bezpečnej práce v chemickom laboratóriu, základné piktogramy (napr. žieravina, horľavina), dodržiavajú zásady bezpečnej práce v chemickom laboratóriu a v praxi, opíšu pomôcky používané pri vykonaných laboratórnych prácach, opíšu deje sprevádzajúce pokus, 	<p>Chemická reakcia, reaktanty, produkty, schéma chemickej reakcie, chemická rovnica, chemický rozklad, chemické zlučovanie.</p> <p>Energetické zmeny pri chemických reakciách, rýchlosť chemických reakcií, faktory ovplyvňujúce rýchlosť chemických reakcií (koncentrácia reaktantov, teplota, katalyzátor, veľkosť povrchu tuhých látok).</p> <p>Bezpečnosť práce v chemickom laboratóriu, základné laboratórne pomôcky, základné</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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	OS – CUK/ 2019	Strana :	90 z 179
		Výtlačok č.:	1 - R


<ul style="list-style-type: none"> • opíšu stupnicu pH, jej význam a použitie, • vymedzia hodnoty pH, pre ktoré je vodný roztok kyslý, neutrálny a zásaditý, • rozdelia experimentálne roztoky na kyslé, neutrálne a zásadité, • určia experimentálne pH roztokov uplatňujúcich sa v odbore štúdia. 	<p>laboratórne operácie. Stupnica pH, kyslý, neutrálny a zásaditý roztok, kyselina, zásada, indikátor.</p>
---	--

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 (H_2, O_2, N_2, S, C, halogény) a anorganické zlúčeniny (CO, CO_2, SO_2, SO_3, CaO, HCl, HNO_3, H_2SO_4, H_2CO_3, $NaOH$, $Ca(OH)_2$, $NaCl$), • 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, spájani kovov, výrobe vlákien do žiaroviek, ochrane ocele pred koróziou. 	<p>Vlastnosti, výskyt, výroba a použitie dôležitých anorganických prvkov a zlúčenín, vplyv niektorých prvkov a ich zlúčenín na životné prostredie. Halogény, kyselina chlorovodíková, chlorid sodný. Vodík, kyslík. Síra, kyselina sírová, sírany. Uhlík, uhličitany. Dusík, dusičnany, priemyselné hnojivá a ich vplyv na životné prostredie. Kovy, korózia kovov, výroba kovov, zliatiny.</p>

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, 	<p>Charakteristika a rozdelenie</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	91 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R


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

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. 	<p>Prírodné látky (sacharidy tuky, bielkoviny, vitamíny, enzýmy, hormóny).</p>

IX. Chémia bežného života

výkonový štandard	obsahový štandard
<ul style="list-style-type: none"> • opíšu význam liečiv pre ľudstvo, ich delenie, význam tukov a kozmetiky pre človeka • poznajú plusy a mínusy používania kozmetických prípravkov pre človeka, 	<p>Liečivá, tuky a kozmetika. Kozmetické prípravky. Čistiace prostriedky a cudzorodé látky</p>

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	92 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

<ul style="list-style-type: none"> • poznajú čistiace prostriedky a cudzorodé látky v potravinovom reťazci. 	v potravinovom reťazci.
--	-------------------------


X. Potravinársky priemysel

výkonový štandard	obsahový štandard
<ul style="list-style-type: none"> • popíšu, čím sa zaoberá potravinársky priemysel, • vymenujú najdôležitejšie produkty potravinárskeho priemyslu, • popíšu životné prostredie, • vymenujú vplyv procesov v potravinárskom priemysle na životné prostredie, • poznajú odpady a ich spracovanie v potravinárskom priemysle. 	Potravinársky priemysel. Produkty potravinárskeho priemyslu. Životné prostredie. Procesy ovplyvňujúce životné prostredie. Spracovanie odpadov v potravinárskom.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
1. ročník I. Atómy a chemické prvky, periodická sústava prvkov	Informačnoreceptívna –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	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
III. Základy názvoslovia anorganických látok	Informačnoreceptívna –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	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh Demonštračná	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Demonštrácia a pozorovanie
V. Chemické reakcie	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh Demonštračná	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Demonštrácia a pozorovanie
2. ročník I. Chemické reakcie	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	93 z 179
OS – CUK/ 2019		Výtlačok č.:	1 - R

II. Prvky a anorganické zlúčeniny dôležité v bežnom živote	Demonštračná Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Demonštrácia a pozorovanie Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
III. Charakteristika a rozdelenie organických látok	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
3. ročník I. Biológie	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
II. Chémia bežného života	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
III. Potravinársky priemysel	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov


Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
1. ročník I. Atómy a chemické prvky, periodická sústava prvkov	Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985 Silný P., Brestenská B., Pichaničová I.: Úlohy a modely usmerňovania úloh zo všeob. chémie, Expol pedagogika, spol. s r. o., Bratislava 1999	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa	Chemické tabuľky, PSP Chemické suroviny Pracovný list	CD – 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	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Magnetická	Chemické tabuľky Pracovný list	CD – Chemie II – multimediálny výukový program

<p style="text-align: center;">STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p style="text-align: center;">AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	94 z 179
OS – CUK/ 2019		Výtlačok č.:	1 - R

	názvoslovie a základné chemické výpočty, Príroda, Bratislava, 1999	tabuľa Tabuľa		Internet PPT prezentácie
IV. Zmesi a roztoky	Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985 Kandráč J., Sirota A.: Výpočty v stredoškolskej chémii, SPN, Bratislava, 1996 Poláček Š., Puškáš J.: Chemické názvoslovie a základné chemické výpočty, Príroda, Bratislava, 1999	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa	Chemické tabuľky Guličkové modely Laboratórne sklo Chemické suroviny Pracovný list	Internet PPT prezentácie
V. Chemické reakcie	Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985 Poláček Š., Puškáš J.: Chemické názvoslovie a základné chemické výpočty, Príroda, Bratislava, 1999	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa	Chemické tabuľky Laboratórne sklo Chemické suroviny Pracovný list	CD – Chemie I – multimediálny výukový program Internet PPT prezentácie
2. ročník I. 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
II. 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
III. 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 I. Biolátky	Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa	Chemické tabuľky Pracovný list	CD – Chemie II – multimediálny výukový

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	95 z 179
OS – CUK/ 2019		Výtlačok č.:	1 - R

	Heger J.: Ako tvoriť názvy organických zlúčenín, SPN, Bratislava 1985	Tabuľa		program Internet PPT prezentácie
II. 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
III. Potravinársky priemysel	Kvasničková D.: Základy ekológie, SPN, Bratislava 1991	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa	Chemické tabuľky Pracovný list	Internet PPT prezentácie

10.1.9 MATEMATIKA

Názov predmetu	matematika
Časový rozsah výučby	v 1. a v 2. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 70 hodín
Ročník	prvý, druhý
Kód a názov študijného odboru	2964 H cukrár
Vyučovací 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 „*Číslo, premenná a početové výkony s číslami*“, „*Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy*“, „*Geometria a meranie*“, „*Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika*“.

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

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

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

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	96 z 179
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:

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. Vedie žiakov k pochopeniu kvantitatívnych vzťahov v prírode i spoločnosti, vybavuje poznatkami užitočnými v každodennom živote aj pre chápanie technických alebo ekonomických súvislostí a pre odborné vzdelávanie. Matematické vzdelávanie sa výdatne podieľa na rozvoji samostatného a logického myslenia. Matematické vzdelávanie poskytuje žiakom ucelený systém poznatkov, ktoré im umožňujú štúdium daného odboru i uplatnenie v praxi a slúži ako základ pre ich ďalšie vzdelávanie.

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


Cieľom vzdelávania sú aritmetické operácie s prirodzenými a celými číslami. Žiak sa zdokonaľuje v rôznych zápisoch racionálneho čísla, aritmetických operáciách so zlomkami a desatinnými číslami. Žiaci si osvojujú postupy pri zaokrúhľovaní desatinných čísel, znázorňovaní reálnych čísel na číselnej osi. Zvyšujú svoje praktické zručnosti a vedomosti pri určovaní percentá a percentovej časti, druhej mocniny a odmocniny čísla za pomoci kalkulačiek, 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,

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	97 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

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

Geometria a meranie

Žiak po absolvovaní daného učebného odboru vie:

- s využitím priestorovej predstavivosti riešiť jednoduché úlohy z praxe.

Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika

Žiak po absolvovaní daného učebného odboru vie:

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

Absolvent má vedieť:

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


Obsahový štandard

Čísla, premenná a početné 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

<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 CUKRÁR</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2019		Strana :
			Výtlačok č.:

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

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

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

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

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

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

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

- - hodnotiť a rešpektovať svoju vlastnú prácu a prácu druhých.

Schopnosti riešiť problémy

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

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

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

Spôsobilosti využívať informačné technológie


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

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

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

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

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

<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 CUKRÁR	Strana :	99 z 179	
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

Stratégia vyučovania


Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
1. ročník Čísla, premenná a početové 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
2. ročník Geometria a meranie	Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor, diskusia Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Problémová, Názorná, Písomná Názorná –grafické znázornenie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov Tvorba modelov telies Meranie
Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika	Názorná, Heuristická – riešenie úloh Reproduktívna – diskusia Informačnoreceptívna - výklad, inštruktáž, vysvetľovanie Problémová, tvorivá, Písomná	Práca s knihou a textom Individuálna práca žiakov Riešenie problému

Učebné zdroje

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

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

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	OS – CUK/ 2019	Strana :	100 z 179
	Výtlačok č.:	1 - R	

	1.č.EXAM Bratislava 2003			
2. ročník Geometria a meranie	Barták J., Bojtár Š., Kopka J.: Matematika 2. SPN. Bratislava 1984 Jirásek F. a kol.: Zb. úloh z matematiky pre SOŠ A ŠO SOU,1.č., SPN, Bratislava 1986 Burjanová L., Viskupová I.: Matematika strednej školy v testoch 1.č.EXAM Bratislava 2003	Dataprojektor PC Tabuľa Meotar Transparentné fólie	Transparent né fólie	Internet Odborná literatúra
Kombinatorika pravdepodob- nosť, štatistika	Barták J., Bojtár Š., Kopka J.: Matematika 2. SPN. Bratislava 1984 Jirásek F. a kol.: Zb. úloh z matematiky pre SOŠ A ŠO SOU,1.č., SPN, Bratislava 1986 Burjanová L., Viskupová I.: Matematika strednej školy v testoch 1.č.EXAM Bratislava 2003	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Meotar	Rysovacie potreby Transparent né fólie Kalkulačky Farebné kriedy	Internet Prehľadý vzorcov Tabuľky

10.1.10 INFORMATIKA


Názov predmetu	informatika
Časový rozsah výučby	v 2. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín
Ročník	druhý
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár
Vyučovací 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 29 Potravinárstvo. Na vytvorenie predmetu sú integrované 4 obsahové štandardy „Informácie okolo nás“, „Princíp fungovania digitálnych technológií“, „Komunikácia prostredníctvom digitálnych technológií“ a „Informačná spoločnosť“. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠVP vyčlenil 1 hodiny týždenne.

Predmet informatika v učebnom odbore 2964 H cukrár svojim obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehľbuje ho. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov.

<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 CUKRÁR</p>	Strana :	101 z 179
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:

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

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

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

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	102 z 179
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:

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

Integrované vzdelávanie žiakov so špeciálno-výchovno vzdelávacími potrebami

Učebný odbor 2964 H cukrár opravár 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 fyzika je prispôbené nielen zdravým žiakom, kde učiteľ pracuje podľa bežných učebných osnov, metódami a formami pre bežnú školu, ale aj špeciálnymi formami a metódami pre žiakov so špeciálno-výchovno vzdelávacími potrebami. Využíva veľa názorného materiálu pri objasňovaní nového učiva a nových pojmov. Práca na hodine je náročnejšia, ako v bežnej triede, kde nie sú zaradení títo žiaci, ale v triedach sa pracuje kreatívnejšie, využívajú sa nové formy a metódy práce na vyučovacích hodinách.


Samozrejme pedagóg sa neustále oboznamuje s novými metódami práce s takými deťmi, zúčastňuje sa prednášok a školení, obohacuje svoje vedomosti o nové poznatky práce s takýmto druhom postihnutia. Vypracúvajú im individuálno-vzdelávacie plány v danom predmete, aby im tým umožnili získať vedomosti a zručnosti k zvládnutiu stredoškolského vzdelania z fyziky.

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

Výkonový 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 	<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.

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	103 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R


spracovanie informácií (podľa typu informácie).	
PRINCÍPY FUNGOVANIA DIGITÁLNYCH TECHNOLOGIÍ	
- vysvetlia činnosti operačného systému pri práci so súbormi a priečkami.	- Základné pojmy, vstupné, výstupné zariadenia, - Softvér, operačný systém, základné vlastnosti a funkcie (spravovanie zariadení, priečinkov a súborov).
KOMUNIKÁCIA PROSTREDNÍCTVOM DIGITÁLNYCH TECHNOLOGIÍ	
- spoznajú princípy a demonštrujú použitie e-pošty na konkrétnom klientovi, - využijú služby webu na získavanie informácií, - spoznajú rôzne spôsoby vyhľadávania informácie	- internet, základné pojmy (adresa, URL, poskytovateľ služieb, služby), - neinteraktívna komunikácia, e-pošta, web-prehliadače, webová stránka, vyhľadávacie informácie, bezpečnosť na internete.
INFORMAČNÁ SPOLOČNOSŤ	
- 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.	- registrácia softvéru - riziká informačných technológií, malware, kriminalita - etiketa a právo, autorské práva na softvér, licencie.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

1. Ročník

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


<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	104 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

Tabuľkový procesor MS Excel	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Praktická úloha	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Komunikácia prostredníctvom IKT	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Praktická úloha	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov

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,
Tabuľkový procesor MS Excel	Skalka J., Jakab I. Základy PC, Windows a Office AM-SKALKKA Nitra 2004	Dataprojektor PC	periférne zariadenia	Internet,
Komunikácia prostredníctvom IKT	Skalka J., Jakab I. Základy PC, Windows a Office AM-SKALKKA Nitra 2004 Jašková E. Informatika pre stredné školy – Práca s internetom SPN Bratislava 2001	Dataprojektor PC	periférne zariadenia	Internet,

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	105 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

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	2964 H cukrár
Vyučovací jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ ŠVP 29 Potravinárstvo. Do predmetu sme integrovali 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.


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

<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 CUKRÁR</p>	Strana :	106 z 179
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:

pôsobeníu špecifických pohybových činností ako možnej prevencie civilizačných chorôb,

- zorganizujú svoj pohybový režim na základe zhodnotenia svojich pohybových možností,
- aplikujú pravidlá vybraných športových disciplín pri športovej činnosti,
- využijú vedomosti z oblasti prevencie a ochrany zdravia v bežnom živote.
- Vo vyučovacom predmete telesná a športová výchova budeme rozvíjať nasledujúce kompetencie:

1. Kľúčové kompetencie

a) Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

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

b) Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

- významne sa podieľať na stanovení zodpovedajúcich krátkodobých cieľov, ktoré smerujú k zlepšeniu vlastnej výkonnosti,
- rozvíjať vlastnú aktivitu, samostatnosť, sebaopoznanie, sebadôveru a reprodukčné myslenie,
- mať zodpovedný vzťah k svojmu zdraviu, starať sa o svoj fyzický a duševný rozvoj, byť si vedomý dôsledkov nezdravého životného štýlu a 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 (prehováranie, presvedčovanie),
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi.

d) Podnikateľské spôsobilosti


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

e) Spôsobilosť byť demokratickým občanom

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

2. Všeobecné kompetencie

- prejavovať aktívne postoje k vlastnému všestrannému telesnému rozvoju predovšetkým snahou o dosiahnutie optimálnej úrovne telesnej zdatnosti a vlastnú pohybovú aktivitu spojiť s vedomím potreby sústavného zvyšovaniu telesnej zdatnosti a upevňovania zdravia,
- uvedomovať si význam telesného a pohybové zdokonaľovania, vnímať krásu pohybu, prostredia a ľudských vzťahov,

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	107 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

- ovládať a dodržiavať zásady prvej pomoci, zabrániť úrazu a poskytnúť prvú pomoc pri úraze, uplatňovať pri športe a pobyte v prírode poznatky z ochrany a tvorby životného prostredia.

Špecifickými cieľmi telesnej a športovej výchovy sú:

a) Pohybové kompetencie

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

b) Kognitívne kompetencie

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

c) Učebné kompetencie

- 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.

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	108 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

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 poskytnete učiteľ prvú pomoc, zabezpečí lekárske ošetrovanie, oznámenie rodičom a napíše záznam o úraze. Žiaci používajú na hodinách zodpovedajúci cvičebný úbor, ktorý zodpovedá zásadám bezpečnosti a hygieny telovýchovnej činnosti.


Kurzová forma výučby

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


Vzdelávací štandard

Žiaci po absolvovaní daného učebného odboru:

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

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	109 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

<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>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 chrčtice, 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, strelby, 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 	<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, 	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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	110 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

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

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	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda – pozorovanie, demonštrovanie	Frontálna, skupinová práca žiakov Individuálna práca žiakov
II. Zdravý životný štýl	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda – pozorovanie, demonštrovanie	Frontálna, skupinová práca žiakov Individuálna práca žiakov
III. Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda – pozorovanie, demonštrovanie	Frontálna práca žiakov Individuálna práca žiakov
IV. Športové činnosti pohybového režimu	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda – pozorovanie, demonštrovanie	Frontálna, skupinová práca žiakov Individuálna práca žiakov

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	111 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

Učebné zdroje:

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

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

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
OS – CUK/ 2019		Strana :	112 z 179
		Výtlačok č.:	1 - R

10.1.12 BIOLÓGIA

Názov predmetu	Biológia
Časový rozsah výučby	v 1. ročníku 2 hodiny týždenne, spolu 70 hodín
Ročník	prvý
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár
Vyučovací jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ ŠVP 29 Potravinárstvo. Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu „ Človek a životné prostredie“.

Obsah predmetu je štruktúrovaný do tematických celkov: všeobecná biológia, človek a jeho zdravie, človek a životné prostredie. Predmet Biológia v učebnom odbore poskytne v rámci ŠVP informácie o základnom systéme živej prírody ako predpokladu formovania prírodovednej gramotnosti žiakov. Ťažiskom budú poznatky o organizmoch ako systémoch, ktoré žijú v dynamickej rovnováhe so 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, ctenie a postoje žiakov, podieľa sa na tvorbe novej hierarchie hodnôt z aspektu trvalo udržateľného rozvoja.

Ciele predmetu

Žiaci


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

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	OS – CUK/ 2019	Strana :	113 z 179
		Výtlačok č.:	1 - R

- dokážu aplikovať vedomosti o zdraví a chorobe v osobnom živote,
- reálne posúdia dôsledky existujúcich vedeckých objavov,
- dokážu prezentovať výsledky svojej práce ústnou i písomnou formou,
- nadobudnú spôsobilosť realizácie projektov v oblasti ochrany životného prostredia a zdravia človeka.

VZDELÁVACÍ ŠTANDARD

Výkonový štandard	Obsahový štandard	Tematický celok
<ul style="list-style-type: none"> <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"/> zúčastnia sa na formovaní prostredia, ktoré podporuje zdravie <input type="checkbox"/> aktívne sa podieľajú na vytvorení správnych životných zručností a návykov <input type="checkbox"/> uplatňujú osvojené preventívne spôsoby rozhodovania a správania v súvislosti s poškodzovaním vlastného 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 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> životné prostredie, zložky životného prostredia 	Človek a životné

<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 CUKRÁR</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2019		Strana :
			Výtlačok č.:

<input type="checkbox"/> uvedú príčiny globálnych problémov <input type="checkbox"/> analyzujú možnosti predchádzania znečisťovania životného prostredia <input type="checkbox"/> analyzujú nebezpečenstvo činnosti človeka vo vzťahu k životnému prostrediu <input type="checkbox"/> uvedú argumenty na potrebu ochrany prírody <input type="checkbox"/> naplánujú a vyhodnotia projekt na riešenie environmentálnych problémov	<input type="checkbox"/> znečistenie životného prostredia <input type="checkbox"/> globálne problémy <input type="checkbox"/> človek a životné prostredie <input type="checkbox"/> ochrana prírody	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, mikrobiológia a odborný výcvik.

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


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

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 sociálno – interakčné spôsobilosti

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

<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 CUKRÁR</p>	Strana :	115 z 179
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

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

Schopnosť riešiť problémy

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

Spôsobilosť využívať informačné technológie


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

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

- porozumieť systémovej (globálnej) podstate sveta,
- uvedomiť si a čiastočne pochopiť globálne podmienky, rozvoj a trendy súčasného sveta,
- chápať problémy ochrany životného prostredia, vyčerpania nerastných surovín, liečenia civilizačných nemoci, 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

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	116 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

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 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


Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

1. ročník

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

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	OS – CUK/ 2019	Strana :	117 z 179
	Výtlačok č.:	1 - R	

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

10.2 UČEBNÉ OSNOVY ODBORNÝCH PREDMETOV

10.2.1 STROJE A ZARIADENIA


Názov predmetu	stroje a zariadenia
Časový rozsah výučby	v 1., 2. a 3. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 103 hodín
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár
Vyučovací jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Vzdelávanie o surovinách a materiáloch“, „Technické a technologické vzdelávanie“ ŠVP 29 Potravinárstvo. Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu „Nauka o materiáloch“, „Skladovanie a trvanlivosť výrobkov, balenie a expedícia“, „Stroje a zariadenia v potravinárstve“. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠVP vyčlenil 1 hodinu v prvom, druhom a treťom ročníku.

Odborný predmet Stroje a zariadenia v učebnom odbore 2964 H cukrár využíva vedomosti získané na základnej škole na hodinách prírodovedy, fyziky, chémie v ďalších ročníkoch z predmetov technológia, suroviny, ekológiu, hygieny potravín, odborný výcvik. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtéma). Obsah učiva je v prehľade členenia s druhmi zariadení a strojov, manipuláciou a údržbou zariadení a strojov. Žiaci poznajú obsluhu a využitie zariadení a strojov v prevádzke ako aj hospodárenie s majetkom. Prihliadali sme aj na proporcionálnosť a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

Predmet vedie žiakov k tomu, aby získali a osvojili si teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti bezpečnej a hygienickej práce a manipulácie so strojmi a zariadeniami. Úlohou

<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 CUKRÁR</p>	Strana :	118 z 179
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:


predmetu je oboznámiť žiakov so základnými technickými a technologickými postupmi, dôležitými pre vykonávanie zvoleného povolania. Žiaci získavajú prehľad a podstatné vedomosti o používaní pracovných strojov, zariadení a ostatných inventárov potrebných k pracovnej činnosti. Tematické okruhy sú zvolené tak, aby umožnili žiakom prakticky používať zásady správnej výrobnéj a prevádzkovej praxe, zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Odborný predmet stroje a zariadenia je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi odborný výcvik, technológia, suroviny, ekonomika, matematika. Metódy, formy a prostriedky vyučovania strojov a zariadení 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 študijného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami a počítačom. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy s odbornou tematikou.

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

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

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu v odbore 2964 H cukrár je umožniť žiakom získať ucelený prehľad o základoch technického kreslenia, strojových súčiastkach a mechanizmoch, o všeobecných strojoch a zariadeniach, ktoré vytvára základ odborného vzdelávania pre nadväzujúce učivo o špeciálnych strojoch a zariadeniach používaných v konkrétnom odbore; ich obsluhu a ošetrovanie. Cieľom je oboznámiť žiakov s technickým a technologickým vybavením jednotlivých prevádzok podľa učebného odboru z hľadiska celkového vnútorného vybavenia, usporiadania a rozvrhnutia pracoviska, s jednotlivými druhmi zariadení a strojov, s ich manipuláciou a bežnou údržbou tak, aby získané vedomosti a zručnosti vedeli na pracovisku dobre využiť.

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	119 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

Dôležité miesto a význam má poznanie zásad bezpečnej práce a ochrany zdravia pri práci so strojmi, mechanizmami a zariadeniami používanými v odbore a tiež ochrana pracovného a životného prostredia.

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- vysvetliť trvanlivosť výrobkov, jej predĺženie, spôsoby skladovania a expedície,
- poznať základné princípy činnosti strojov a zariadení a zloženie ich funkčných častí podľa odboru,
- charakterizovať základné konštrukčné a prevádzkové materiály používané v potravinárstve

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

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

Schopnosti riešiť problémy

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


Spôsobilosti využívať informačné technológie

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


Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
1. ročník Základy technického kreslenia	Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh, grafické riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, počítačom
Spoje a spojovacie súčiastky	Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	120 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

		Práca s knihou, modelmi
Potrubie a armatúry	Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Práca s modelmi, nástrojmi
Súčiastky na prenos otáčavého pohybu	Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, počítačom, Internet
Mechanizmy	Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, počítačom, Internet
Mechanické dopravníky	Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, Internet
2. ročník Zariadenie na uskladnenie surovín	Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, modelmi, nástrojmi
Stroje na prípravu ciest a hmôt	Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Stroje na spracovanie ciest a hmôt	Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Stroje na tvarovanie sušienok	Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Stroje na konečnú úpravu výrobkov	Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, Internet
Zariadenie na výrobu a spracovanie	Informačno receptívna - výklad	Frontálna výučba


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	OS – CUK/ 2019	Strana :	121 z 179
		Výtlačok č.:	1 - R

oblátok	Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, Internet
3. ročník Zariadenie na tepelnú úpravu	Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, modelom
Chladiace zariadenia	Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, modelom
Mechanizované linky	Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, modelom
Baliace stroje	Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, modelom


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 Základy technického kreslenia	Doleček J., Holoubek Z.: Gépészet SPN. Bratislava 1990 STN, Strojnicke tabuľky Holoubek Z.,Leinveber J., Švercl J.: Műszaki rajz. SPN Bratislava 1980	Dataprojektor PC Tabuľa	Výkresy	Internet
Spoje a spojovacie súčiastky	Doleček J., Holoubek Z.: Gépészet SPN. Bratislava 1990 STN, Strojnicke tabuľky Holoubek Z.,Leinveber J., Švercl J.: Műszaki rajz. SPN Bratislava 1980	Dataprojektor PC Tabuľa	rôzne druhy spojov	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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	122 z 179
OS – CUK/ 2019		Výtlačok č.:	1 - R

Potrubie a armatúry	Doleček J., Holoubek Z.: Gépészet SPN. Bratislava 1990 Tereščík Z.: Stroje a zariadenia. IVaV MP SR 1986 Tasnádi E.: Pék-és cukrászati gépek. FVM Budapest.2003	PC Tabuľa	Potrubia, armatúry	obrazy
Súčiastky na prenos otáčavého pohybu	Tereščík Z.: Stroje a zariadenia. IVaV MP SR 1986 Tasnádi E.: Pék-és cukrászati gépek. FVM Budapest.2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Hriadele, spojky	Internet
Mechanizmy	Tereščík Z.: Stroje a zariadenia. IVaV MP SR 1986 Tasnádi E.: Pék-és cukrászati gépek. FVM Budapest.2003	Dataprojektor PC Tabuľa	modely	Internet
Mechanické dopravníky	Tereščík Z.: Stroje a zariadenia. IVaV MP SR 1986 Tasnádi E.: Pék-és cukrászati gépek. FVM Budapest.2003	Dataprojektor PC Tabuľa	obrazy	Power Point
2. ročník Zariadenie na uskladnenie surovín	Tereščík Z.: Stroje a zariadenia. IVaV MP SR 1986 Tasnádi E.: Pék-és cukrászati gépek. FVM Budapest.2003	Dataprojektor PC Tabuľa	obrazy	Internet
Stroje na prípravu ciest a hmôt	Tereščík Z.: Stroje a zariadenia. IVaV MP SR 1986 Tasnádi E.: Pék-és cukrászati gépek. FVM Budapest.2003	Dataprojektor PC Tabuľa	obrazy	Internet, Power Point
Stroje na spracovanie ciest a hmôt	Tereščík Z.: Stroje a zariadenia. IVaV MP SR 1986 Tasnádi E.: Pék-és cukrászati gépek. FVM Budapest.2003	Dataprojektor PC Tabuľa	obrazy	Internet
Stroje na tvarovanie sušienol	Tereščík Z.: Stroje a zariadenia. IVaV MP SR 1986 Tasnádi E.: Pék-és cukrászati gépek. FVM Budapest.2003	Dataprojektor PC Tabuľa	obrazy	Internet
Stroje na konečnú úpravu výrobkov	Tereščík Z.: Stroje a zariadenia. IVaV MP SR 1986 Tasnádi E.: Pék-és cukrászati gépek. FVM Budapest.2003	Dataprojektor PC Tabuľa	obrazy	Internet
Zariadenie na výrobu a spracovanie oblátok	Tereščík Z.: Stroje a zariadenia. IVaV MP SR 1986 Tasnádi E.: Pék-és cukrászati gépek. FVM Budapest.2003	Dataprojektor PC Tabuľa	obrazy	Internet
3. ročník Zariadenie na tepelnú úpravu	Tereščík Z.: Stroje a zariadenia. IVaV MP SR 1986 Tasnádi E.: Pék-és cukrászati gépek. FVM Budapest.2003	Dataprojektor PC Tabuľa	obrazy	Internet
Chladiace zariadenia	Tereščík Z.: Stroje a zariadenia. IVaV MP SR 1986 Tasnádi E.: Pék-és cukrászati gépek. FVM Budapest.2003	Dataprojektor PC Tabuľa	obrazy	Internet
	Tereščík Z.: Stroje a zariadenia.	Dataprojektor	obrazy	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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	123 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

Mechanizované linky	IVaV MP SR 1986 Tasnádi E.: Pék-és cukrászati gépek. FVM Budapest.2003	PC Tabuľa		
Baliace stroje	Tereščík Z.: Stroje a zariadenia. IVaV MP SR 1986 Tasnádi E.: Pék-és cukrászati gépek. FVM Budapest.2003	Dataprojektor PC Tabuľa	obrazy	Internet

10.2.2 SUROVINY

Názov predmetu	Suroviny
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	2964 H cukrár
Vyučovacia jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Vzdelávanie o surovinách a materiáloch“ ŠVP 29 Potravinárstvo. Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu „Suroviny potravinárskych výrob“. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠVP vyčlenil 1 hodinu týždenne v prvom, druhom a treťom ročníku štúdia.

Odborný predmet suroviny v učebnom odbore cukrár svojim obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehľbuje učivo prírodovedy a chémie. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov.


- Učivo je rozdelené na dve časti. Prvá časť je zameraná na zloženie potravín a charakteristiku surovín. V druhej časti sme sa zamerali na kypriace prostriedky, potravinárske farbivá a želatínové prípravky. Pri výbere učiva sme pristupovali už aj vzhľadom k jeho aplikácii v ďalších odborných predmetoch a s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na proporcionality a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

Ciele vyučovacieho predmetu

- Predmet suroviny poskytuje žiakovi prehľadné vedomosti o základných živinách a ich zastúpení v potravinách, o pôvode, zložení, vlastnostiach a výrobe surovín, používaných v cukrárskej výrobe, vrátane ich uskladňovania pred technologickým spracovaním. Žiaci získané poznatky využijú pri hodnotení kvality múky a ostatných surovín, pri určovaní a dodržiavaní podmienok skladovania surovín a zhodnotení ich vplyvu na kvalitu výrobkov.

Vzdelávací štandard umožňuje žiakovi získať ucelený súbor poznatkov o surovinách, pomocných látkach a prísadách používaných vo výrobe.

• Výkonové štandardy

<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 CUKRÁR</p>	Strana :	124 z 179
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:

Absolvent má:

- popísať základné suroviny a ich využitie,
- určiť základné znaky kvality výrobkov,
- aplikovať zásady hygieny a bezpečnosti práce
- definovať sanitačné opatrenia na pracovisku,
- popísať platné predpisy v potravinárstve,
- popísať úžitkovú hodnotu potravín,
- charakterizovať základné materiály používané v potravinárstve.

• **Obsahové štandardy**

Žiaci získajú poznatky o základných živinách, ich zastúpení v potravinách, o pôvode, zložení, vlastnostiach a výrobe surovín používaných v potravinárskej výrobe, vrátane akostných znakov a skladovania surovín pred technologickým spracovaním. Cieľom je, aby žiaci správne a hospodárne zaobchádzali so surovinami pri skladovaní, ich spracovaní, poznali ich vzťah a vplyv na technologický proces, na kvalitu výrobkov a ich výživovú hodnotu.


Predmet vedie žiakov k tomu, aby získali a osvojili si základné a špeciálne odborné vedomosti a zručnosti v oblasti bezpečnej a hygienickej práce a manipulácie so surovinami. Budeme žiakov viesť aj ku dodržiavaniu racionálnej výživy, hospodárnemu využívaniu surovín, dodržiavaniu skladovacích predpisov, k presnosti a zodpovednosti pri práci.

Učivo predmetu suroviny úzko nadväzuje na predmety technológia, odborný výcvik a chémia.

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 spoločne rozhodovať 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 a problémového vyučovania. Budú sa využívať aj moderné didaktické metódy, formy a prostriedky, ktoré okrem maximálnej názornosti budú podporovať samostatnosť a kreativitu žiakov pri práci s informáciami a rozvíjať schopnosť získané poznatky aplikovať v praxi.

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

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

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	125 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

Schopnosť riešiť problémy

- spoznávať problémy v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov ,ktoré majú v danom okamihu k dispozícii /pozorovanie, degustovanie a pod./
- zhodnotiť význam rozmanitých informácií, samostatne zhromažďovať informácie, vytriediť a využiť len tie, ktoré sú pre objasnenie problému najdôležitejšie,
- 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,
- vedieť vybrať vhodné postupy pre realizáciu zvoleného riešenia a dodržiavať ho,
- 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

Spôsobilosť využívať informačné technológie


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

1. ročník


Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Zloženie a vlastností potravín	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a počítačom
Akostné znaky surovín	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	126 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

Cukor a iné sladidlá	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s počítačom
Obilniny a múky	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Pozorovanie
Škroby	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Vajcia	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Pozorovanie

2. ročník

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Mlieko, smotana a mliečne výrobky	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Pozorovanie
Tuky	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Pozorovanie
Voda, soľ	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Pozorovanie
Ovocie a ovocné výrobky	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Pozorovanie
Kakao, čokoláda a pochutiny	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Jadroviny a olejnaté semená	Informačnéreceptívna - výklad	Frontálna výučba

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	127 z 179
OS – CUK/ 2019		Výtlačok č.:	1 - R

	Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Demonštračný pokus	Demonštrácia a pozorovanie Práca s knihou a počítačom
--	---	--

3. ročník


Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Kypriace prostriedky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a počítačom
Želatinové prípravky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Potravinárske farbivá	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s 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
Zloženie a vlastnosti potravín	Šrek F., Bláha L. Suroviny, Alfa. Bratislava 1990	Dataprojektor PC Tabuľa Notebook Tablety	Schéma	Internet Knižnica
Akostné znaky surovín	Šrek F., Bláha L. Suroviny, Alfa. Bratislava 1990	Dataprojektor PC Tabuľa Notebook Tablety	Vzorky	Internet CD
Cukor a iné sladidlá	Šrek F., Bláha L. Suroviny, Alfa. Bratislava 1990	Dataprojektor PC Tabuľa Notebook Tablety	Vzorky Schéma	Internet CD Časopis
Obilniny a múky	Šrek F., Bláha L. Suroviny, Alfa. Bratislava	Dataprojektor PC	Vzorky Surovín	Knižnica CD

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	128 z 179
OS – CUK/ 2019		Výtlačok č.:	1 - R


	1990	Tabuľa Notebook Tablety		
Škroby	Šrek F., Bláha L. Suroviny,Alfa. Bratislava 1990	PC Tabuľa Notebook Tablety	Obraz	Internet Knižnica CD
Vajcia	Šrek F., Bláha L. Suroviny,Alfa. Bratislava 1990	Dataprojektor PC Tabuľa Notebook Tablety	Nákres	Internet Knižnica CD

2.ročník

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Mlieko, smotana a mliečne výrobky	Šrek F., Bláha L. Suroviny,Alfa. Bratislava 1990	Dataprojektor PC, Tabuľa Notebook, Tablety	Vzorky	Internet Knižnica CD
Tuky	Šrek F., Bláha L. Suroviny,Alfa. Bratislava 1990	Dataprojektor PC, Tabuľa Notebook, Tablety	Vzorky	Internet Knižnica CD
Voda,sol'	Šrek F., Bláha L. Suroviny,Alfa. Bratislava 1990	Dataprojektor PC, Tabuľa Notebook, Tablety	Obraz	Internet CD
Ovocie a ovocné výrobky	Šrek F., Bláha L. Suroviny,Alfa. Bratislava 1990	Dataprojektor PC, Tabuľa Notebook, Tablety	Publikácia Vzorky	Internet Knižnica
Kakao, čokoláda a pochutiny	Šrek F., Bláha L. Suroviny,Alfa. Bratislava 1990	Dataprojektor PC, Tabuľa Notebook, Tablety	Publikácia Vzorky	Internet Knižnica
Jadroviny a olejnaté semená	Šrek F., Bláha L. Suroviny,Alfa. Bratislava 1990	Dataprojektor PC, Tabuľa Notebook, Tablety	Obraz Publikácia	CD Internet

3. ročník

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Kypriace prostriedky	Šrek F., Bláha L. Suroviny,Alfa. Bratislava 1990	Dataprojektor PC Tabuľa Notebook Tablety	Publikácia Vzorky	Internet Knižnica
Želatinové prípravky	Šrek F., Bláha L. Suroviny,Alfa. Bratislava 1990	Dataprojektor PC Notebook	Vzorky Publikácia	Internet

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	129 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

Potravinárske farbivá	Šrek F., Bláha L. Suroviny, Alfa. Bratislava 1990	Tablety Dataprojektor PC Notebook Tablety	Vzorky Publikácia	Internet
-----------------------	---	---	----------------------	----------

10.2.3 TECHNOLOGIA

Názov predmetu	technológia
Časový rozsah výučby	v 1. ročníku 1 hodina týždenne, v 2. ročníku 2 hodiny týždenne, v 3. ročníku 3 hodiny týždenne, spolu 204 hodín
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár
Vyučovacia jazyk	maďarský jazyk


Charakteristika predmetu

Obsah výučby predmetu vychádza zo vzdelávacej oblasti „Technické a technologické vzdelávanie“ ŠVP 29 Potravinárstvo. Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu „Technologické postupy“, „Technologické výpočty“, „Hodnotenie akosti výrobkov“, „Skladovanie a trvanlivosť výrobkov, balenie a expedícia“, „Stroje a zariadenia v potravinárstve“, „Cukrárska technológia“, „Rozdelenie základných druhov ciest a hmôt v cukrárskej technológii“. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠkVP vyčlenil 6 hodín. Jeho výučba je orientovaná do 1., 2. a 3. ročníka štúdia.

Cieľom vzdelávania je poskytnúť žiakom ucelený súbor poznatkov o technologických postupoch, receptúrach, technologických výpočtoch, hodnotení akosti výrobkov, ich skladovaní a expedícii. Žiaci si osvoja hygienické predpisy, zásady kontroly akosti surovín, polovýrobov a hotových výrobkov. Osvoja si odbornú terminológiu, konkrétne technologické postupy, získajú poznatky z ovládania strojových zariadení a o ich údržbe. Žiaci získajú poznatky o balení, skladovaní a expedícii výrobkov.

Úlohou je poskytnúť žiakom základné vedomosti o technológii výroby príslušného sortimentu cukrárskej výroby, o možnostiach jeho použitia, spôsoboch hodnotenia, prípadne skladovania. Cieľom je naučiť žiakov teoreticky zdôvodniť technologické procesy s dôrazom na biochemický a fyzikálno-chemický prístup. Žiaci získajú prehľad o technologických postupoch a naučia sa aplikovať technologické postupy a receptúry. Žiaci získajú zručnosť vo výpočte surovín, v stanovení výrobných strát a výťažnosti hotových výrobkov. Cieľom je, aby si žiaci osvojili stanovenie surovinových noriem a technologických postupov z hľadiska racionalizácie výroby, úspory energie a uspokojovania nárokov spotrebiteľov.

Predmet vedie žiakov k tomu, aby si žiaci prakticky overili odber a úpravu vzoriek a na základe senzorických a fyzikálno-chemických rozborov získali prehľad o kvalite, surovinách a hotových výrobkoch. Odborný predmet je úzko previazaný medzi predmetovo s ďalšími vyučovacimi predmetmi ako odborný výcvik, suroviny, chémia, potraviny a výživa.

<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 CUKRÁR</p>	Strana :	130 z 179	
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

Metódy, formy a prostriedky vyučovania technológie majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Prednostne bude využívaná taká stratégia vyučovania, pri ktorej bude žiak aktívne spolupracovať a spolurozhodovať a učiteľ bude motivovať a povzbudzovať žiaka k osvojovaniu si vedomostí z odborného predmetu. Okrem výkladu bude preferovaná forma riadeného rozhovoru, práce s odbornou literatúrou a s využitím PC a internetu.

Poznávacie procesy žiaka budeme stimulovať proporcionálnym zastúpením praktického a teoretického poznávania. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie žiaka, tvorivo riešiť problémy a spôsobilosť aktívne využívať informačné technológie. Súčasťou teoretického poznávania a upevňovania poznatkov bude aj riešenie úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, pri ktorých bude žiak využívať aj poznatky z iných predmetov. Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto Školského vzdelávacieho programu.


Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu Technológia je poskytnúť žiakom súbor vedomostí a zručností týkajúcich sa technológie prípravy cukrárskych výrobkov, ich akosti, ich zloženia, trvanlivosti, expedície a skladovania, ucelený súbor poznatkov o technologických postupoch, receptúrach, technologických výpočtoch, hodnotení akosti výrobkov, ich skladovaní a expedícii. Žiaci si osvoja hygienické predpisy, zásady kontroly akosti surovín, polovýrobkov a hotových výrobkov. Osvoja si odbornú terminológiu, konkrétne technologické postupy, získajú poznatky z ovládania strojových zariadení a o ich údržbe. Žiaci získajú poznatky o balení, skladovaní a expedícii výrobkov.

Výkonové štandardy

Absolvent má

- popísať základné druhy ciest a hmôt používaných v cukrárskej výrobe,
- vysvetliť a opísať cukrárske polotovary, základné druhy cukrárskych výrobkov a ich výživovú hodnotu,
- definovať špeciálne cukrárske výrobky, zmrzliny, mrazené krémy a reštauračné múčniky,
- vysvetliť dokončovacie fázy výroby,
- popísať význam hygieny výroby v cukrárskej technológii,
- definovať hmoty používané v cukrárskej výtvarnej technike,
- popísať rozostavenie písmen a slov,
- definovať techniku zdobenia a figurálnu kresbu.
- vysvetliť hlavné zásady a technologické postupy príslušných výrob,
- aplikovať technologické postupy,
- previesť základné technologické výpočty
- hodnotiť priebeh procesov výroby technologických postupov a ekonomiky výroby,
- zhodnotiť kvalitu produkcie,
- vysvetliť trvanlivosť výrobkov, jej predĺženie, spôsoby skladovania a expedície,

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	131 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

- popísať základné princípy činnosti strojov a zariadení a zloženie ich funkčných častí podľa odboru

Obsahové štandardy

Cukrárska technológia

Rozdelenie základných druhov ciest a hmôt v cukrárskej technológii

Potravinový kódex SR časť cukrárske výroby

Dokončovanie a zdobenie cukrárskych výrobkov

Odborné kreslenie a modelovanie

Technologické postupy

Technologické výpočty

Hodnotenie akosti výrobkov

Skladovanie a trvanlivosť výrobkov, balenie a expedícia

Stroje a zariadenia v potravinárstve

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Vo vyučovacom predmete Technológia využijeme pre utváranie a rozvíjanie kľúčových kompetencií žiakov také výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré umožnia žiakom:

Schopnosti riešiť problémy


- vysvetliť hlavné zásady a technologické postupy výroby
- aplikovať technologické postupy
- ovládať základné technologické výpočty
- hodnotiť priebeh procesov výroby, technologických postupov a ekonomiky výroby
- zhodnotiť kvalitu produkcie
- vysvetliť trvanlivosť výrobkov, jej predĺženie, spôsoby skladovania a expedície
- poznať základné princípy činnosti strojov a zariadení a zloženie ich funkčných častí

V predmete sa bude rozvíjať spôsobilosť žiakov využívať informačné technológie a schopnosť riešiť problémy.


Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy práce:


Názov tematického celku	Stratégia vyučovania Metódy	Formy práce
1. Ročník Hygiena a sanitácia Zásady bezpečnosti práce	Informačnéreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Prepočty surovinových noriem	Informačnéreceptívna – výklad Heuristická – riešenie úloh	Frontálna výučba Práca s knihou, s normami, tabuľkami Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	132 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

Úprava cukru varením	Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna - rozhovor	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov s pomôckami a vzorkami
Náplňové hmoty - plnky	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna - rozhovor	Frontálna výučba Práca s knihou a vzorkami
Polevy	Informačnoreceptívna – rozhovor, vysvetľovanie	Frontálna výučba Skupinová práca žiakov so vzorkami Individuálna práca žiakov
Tuhé tukové cestá	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Skupinová práca žiakov so surovinovými normami
Čajové pečivo	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov s pomôckami Práca s odbornou literatúrou
Odpalovaná hmota a výrobky z odpalovanej hmoty	Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna - rozhovor	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov s pomôckami
2. Ročník Med	Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna - rozhovor	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov so vzorkami
Medovníkové a perníkové cesto	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Lístkové cesto	Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna - rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou, s receptúrami
Koloidy	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna - rozhovor	Frontálna výučba Skupinová práca so vzorkami Individuálna práca žiakov
Šľahané hmoty	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Skupinová práca žiakov s rýchlošľahacími prípravkami Práca s normami
3. Ročník Trené hmoty	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou, s receptami a normami
Jadrové hmoty	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Skupinová práca žiakov Práca so vzorkami

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	133 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

		Práca s knihou
Smotanové výrobky a plnky	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Ozdoby a príprava hmôt	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Špeciálne výrobky	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Kysnuté cesto	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou, s receptúrami
Reštauračné múčniky	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Skupinová práca Práca s knihou
Zmrzliny	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Oplátky	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Dia výrobky	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Skupinová práca žiakov so sladidlami Práca s knihou, s receptúrami a s normami
Hodnotenie kvality cukrárskych výrobkov	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Technologické výpočty	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Skupinová práca žiakov so sladidlami Práca s knihou, s receptúrami a s normami
Zavádzanie inovácií do cukrárskej výroby	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Skupinová práca žiakov so sladidlami Práca s knihou, s receptúrami a s normami


<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	134 z 179
OS – CUK/ 2019		Výtlačok č.:	1 - R

Balenie, skladovanie a preprava polotovarov a výrobkov	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov so vzorkami obalových materiálov
Výrobno-technická evidencia v cukrárskej výrobe	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Skupinová práca žiakov so sladidlami Práca s knihou, s receptúrami a s normami


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 Hygiena a sanitácia Zásady bezpečnosti práce	Sládečková G.: Technológia. Expol Pedagogika 2005 Dunszt K.: Cukrászati technológia 1. Séd Nyomda 1998 Kemény A.: Cukrászati technológia 2. Séd Nyomda 2000	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Vzorky dezinfekčných prostriedkov Ochranné pomôcky	Vyhľadávka BOZP
Prepočty surovinových noriem	Sládečková G.: Technológia. Expol Pedagogika 2005 Dunszt K.: Cukrászati technológia 1. Séd Nyomda 1998 Kemény A.: Cukrászati technológia 2. Séd Nyomda 2000	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Normy Receptúry	Tlačivá a formuláre
Úprava cukru varením	Sládečková G.: Technológia. Expol Pedagogika 2005 Dunszt K.: Cukrászati technológia 1. Séd Nyomda 1998 Kemény A.: Cukrászati technológia 2. Séd Nyomda 2000	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Vzorky cukru	Bretschneider R.: Technológia cukru. SNTL Praha. 1980
Náplňové hmoty - plnky	Sládečková G.: Technológia. Expol Pedagogika 2005 Dunszt K.: Cukrászati technológia 1. Séd Nyomda 1998 Kemény A.: Cukrászati technológia 2. Séd Nyomda 2000	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Vzorky	Dubová G.: Suroviny. 2005 Časopis Gastro
Polevy	Sládečková G.: Technológia. Expol Pedagogika 2005 Dunszt K.: Cukrászati	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna	Vzorky surovín	Dubová G.: Suroviny. 2005 Časopis Gastro

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	135 z 179
OS – CUK/ 2019		Výtlačok č.:	1 - R


	<p>technológia 1. Séd Nyomda 1998 Kemény A.:Cukrászati technológia 2. Séd Nyomda 2000</p>	<p>tabuľa Notebook Internet</p>		
Tuhé tukové cestá	<p>Sládečková G.: Technológia. Expol Pedagogika 2005 Dunszt K.: Cukrászati technológia 1. Séd Nyomda 1998 Kemény A.:Cukrászati technológia 2. Séd Nyomda 2000</p>	<p>Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet</p>	Vzorky surovín	Šrek f. – Blaho L.: Suroviny.
Čajové pečivo	<p>Sládečková G.: Technológia. Expol Pedagogika 2005 Dunszt K.: Cukrászati technológia 1. Séd Nyomda 1998 Kemény A.:Cukrászati technológia 2. Séd Nyomda 2000</p>	<p>Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet</p>	Vzorky	Časopis Gastro
Odpalovaná hmota a výrobky z odpalovanej hmoty	<p>Sládečková G.: Technológia. Expol Pedagogika 2005 Dunszt K.: Cukrászati technológia 1. Séd Nyomda 1998 Kemény A.:Cukrászati technológia 2. Séd Nyomda 2000</p>	<p>Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet</p>	Vzorky Ochranné pomôcky	Časopis Gastro
2. Ročník Med	<p>Sládečková G.: Technológia. Expol Pedagogika 2005 Dunszt K.: Cukrászati technológia 1. Séd Nyomda 1998 Kemény A.:Cukrászati technológia 2. Séd Nyomda 2000</p>	<p>Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet</p>	Vzorky	Šrek F. – Blaho L.: Suroviny.
Medovníkové a perníkové cesto	<p>Sládečková G.: Technológia. Expol Pedagogika 2005 Dunszt K.: Cukrászati technológia 1. Séd Nyomda 1998 Kemény A.:Cukrászati technológia 2. Séd Nyomda 2000</p>	<p>Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet</p>	Vzorky	Šrek F. – Blaho L.: Suroviny
Lístkové cesto	<p>Sládečková G.: Technológia. Expol Pedagogika 2005 Dunszt K.: Cukrászati technológia 1. Séd Nyomda 1998 Kemény A.:Cukrászati</p>	<p>Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet</p>	Vzorky Receptúry	Časopis Gastro

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	136 z 179
OS – CUK/ 2019		Výtlačok č.:	1 - R

	technológia 2. Séd Nyomda 2000			
Koloidy	Sládečková G.: Technológia. Expol Pedagogika 2005 Dunszt K.: Cukrászati technológia 1. Séd Nyomda 1998 Kemény A.: Cukrászati technológia 2. Séd Nyomda 2000	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Vzorky koloidných roztokov	Dubová G.: Suroviny. 2005
Šľahané hmoty	Sládečková G.: Technológia. Expol Pedagogika 2005 Dunszt K.: Cukrászati technológia 1. Séd Nyomda 1998 Kemény A.: Cukrászati technológia 2. Séd Nyomda 2000	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Vzorky	Časopis Gastro
3. Ročník Trené hmoty	Sládečková G.: Technológia. Expol Pedagogika 2005 Dunszt K.: Cukrászati technológia 1. Séd Nyomda 1998 Kemény A.: Cukrászati technológia 2. Séd Nyomda 2000	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Vzorky	Časopis Gastro
Jadrové hmoty	Sládečková G.: Technológia. Expol Pedagogika 2005 Dunszt K.: Cukrászati technológia 1. Séd Nyomda 1998 Kemény A.: Cukrászati technológia 2. Séd Nyomda 2000	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Vzorky jadrovín	Šrek F. – Blaho L.: Suroviny.
Smotanové výrobky a plnky	Sládečková G.: Technológia. Expol Pedagogika 2005 Dunszt K.: Cukrászati technológia 1. Séd Nyomda 1998 Kemény A.: Cukrászati technológia 2. Séd Nyomda 2000	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Vzorky	Winter J. – Cejp J.: Mléko, mléčné výrobky, máslo. Praha Merkur. 1981
Ozdoby a príprava hmôt	Sládečková G.: Technológia. Expol Pedagogika 2005 Dunszt K.: Cukrászati technológia 1. Séd Nyomda 1998 Kemény A.: Cukrászati technológia 2. Séd Nyomda 2000	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet Videotechnika	Vzorky hmôt	Časopis Gastro CD zdobenie tort
Špeciálne výrobky	Sládečková G.: Technológia.	Dataprojektor	Vzorky	Časopis Gastro

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	137 z 179
OS – CUK/ 2019		Výtlačok č.:	1 - R


	Expol Pedagogika 2005 Dunszt K.: Cukrászati technológia 1. Séd Nyomda 1998 Kemény A.:Cukrászati technológia 2. Séd Nyomda 2000	Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet		
Kysnuté cesto	Sládečková G.: Technológia. Expol Pedagogika 2005 Dunszt K.: Cukrászati technológia 1. Séd Nyomda 1998 Kemény A.:Cukrászati technológia 2. Séd Nyomda 2000	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Vzorky surovín Receptúry Normy	Šrek F. – Blaho L.: Suroviny.
Reštauračné múčniky	Sládečková G.: Technológia. Expol Pedagogika 2005 Dunszt K.: Cukrászati technológia 1. Séd Nyomda 1998 Kemény A.:Cukrászati technológia 2. Séd Nyomda 2000	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Vzorky	Časopis Gastro
Zmrzliny	Sládečková G.: Technológia. Expol Pedagogika 2005 Dunszt K.: Cukrászati technológia 1. Séd Nyomda 1998 Kemény A.:Cukrászati technológia 2. Séd Nyomda 2000	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Vzorky surovín	Šrek F. – Blaho L.: Suroviny.
Oplátky	Sládečková G.: Technológia. Expol Pedagogika 2005 Dunszt K.: Cukrászati technológia 1. Séd Nyomda 1998 Kemény A.:Cukrászati technológia 2. Séd Nyomda 2000	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Vzorky sladidiel	Šrek F. – Blaho L.: Suroviny.
Dia výrobky	Sládečková G.: Technológia. Expol Pedagogika 2005 Dunszt K.: Cukrászati technológia 1. Séd Nyomda 1998 Kemény A.:Cukrászati technológia 2. Séd Nyomda 2000	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Vzorky obalových materiálov	
Hodnotenie kvality cukrárskych výrobkov	Sládečková G.: Technológia. Expol Pedagogika 2005 Dunszt K.: Cukrászati technológia 1. Séd Nyomda	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa	Vzorky sladidiel	Šrek F. – Blaho L.: Suroviny.

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	138 z 179
OS – CUK/ 2019		Výtlačok č.:	1 - R

	1998 Kemény A.:Cukrászati technológia 2. Séd Nyomda 2000	Notebook Internet		
Technologické výpočty	Sládečková G.: Technológia. Expol Pedagogika 2005 Dunszt K.: Cukrászati technológia 1. Séd Nyomda 1998 Kemény A.:Cukrászati technológia 2. Séd Nyomda 2000	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Vzorky sladidiel	Šrek F. – Blaho L.: Suroviny.
Zavádzanie inovácií do cukrárskej výroby	Sládečková G.: Technológia. Expol Pedagogika 2005 Dunszt K.: Cukrászati technológia 1. Séd Nyomda 1998 Kemény A.:Cukrászati technológia 2. Séd Nyomda 2000	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Vzorky sladidiel	Šrek F. – Blaho L.: Suroviny. Časopis Gastro
Balenie, skladovanie a preprava polotovarov a výrobkov	Sládečková G.: Technológia. Expol Pedagogika 2005 Dunszt K.: Cukrászati technológia 1. Séd Nyomda 1998 Kemény A.:Cukrászati technológia 2. Séd Nyomda 2000	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Vzorky sladidiel	Šrek F. – Blaho L.: Suroviny. Časopis Gastro
Výrobno- technická evidencia v cukrárskej výrobe	Sládečková G.: Technológia. Expol Pedagogika 2005 Dunszt K.: Cukrászati technológia 1. Séd Nyomda 1998 Kemény A.:Cukrászati technológia 2. Séd Nyomda 2000	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Vzorky sladidiel	Šrek F. – Blaho L.: Suroviny.

10.2.4 ODBORNÉ KRESLENIE

Názov predmetu	odborné kreslenie
Časový rozsah výučby	v 2., 3. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 68 hodín
Ročník	druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár
Vyučovací jazyk	maďarský jazyk

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	139 z 179
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:

Charakteristika predmetu


Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti *“Teoretické vzdelávanie“* ŠVP 29 Potravinárstvo. Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu *„Odborné kreslenie a modelovanie“*, *„Dokončovanie a zdobenie cukrárskych výrobkov“*.

Odborný predmet Odborné kreslenie v učebnom odbore 2964 H cukrár využíva vedomosti získané na základnej škole na hodinách výtvarnej výchovy, technickej práce, deskriptívnej geometrie, matematiky v ďalších ročníkoch z predmetov technológia, suroviny, stroje a zariadenia, odborný výcvik. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtéma). Obsah učiva je v precvičovaní línií, nácviku písma, v delení a zdobení plôch. Žiaci poznajú a využívajú poznatky pri zdobení a krájaní cukrárskych výrobkov. Prihliadali sme aj na proporionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

Predmet vedie žiakov k tomu, aby získali a osvojili si teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti prípravy a zdobení cukrárskych výrobkov. Úlohou predmetu je oboznámiť žiakov so základnými technickými a technologickými postupmi, dôležitými pre vykonávanie zvoleného povolania. Žiaci získavajú prehľad a podstatné vedomosti a zručnosti pri používaní pracovných pomôcok, zariadení a ostatných inventárov potrebných k pracovnej činnosti. Tematické okruhy sú zvolené tak, aby umožnili žiakom prakticky používať zásady správnej výrobnéj a prevádzkovej praxe, zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Odborný predmet odborné kreslenie je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi odborný výcvik, stroje a zariadenia, technológia, suroviny, ekonomika, matematika. Metódy, formy a prostriedky vyučovania odborného kreslenia majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepšiemu výkonu, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami a počítačom. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy s odbornou tematikou.

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

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu patria aj ukážky vybraných druhov techník odborného kreslenia. Mnohé príklady a techniky práce 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

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	140 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

školského vzdelávacieho programu. Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia. Výučba bude prebiehať v bežnej triede a odbornej učebni.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu v odbore 2964 H cukrár je umožniť žiakom získať ucelený prehľad o základoch technického kreslenia, strojových súčiastkach a mechanizmoch, o všeobecných strojoch a zariadeniach, ktoré vytvára základ odborného vzdelávania pre nadväzujúce učivo o špeciálnych strojoch a zariadeniach používaných v konkrétnom odbore; ich obsluhu a ošetrovanie. Cieľom je oboznámiť žiakov s technickým a technologickým vybavením jednotlivých prevádzok podľa učebného odboru z hľadiska celkového vnútorného vybavenia, usporiadania a rozvrhnutia pracoviska, s jednotlivými druhmi zariadení a strojov, s ich manipuláciou a bežnou údržbou tak, aby získané vedomosti a zručnosti vedeli na pracovisku dobre využiť.

Dôležité miesto a význam má poznanie zásad bezpečnej práce a ochrany zdravia pri práci so strojmi, mechanizmami a zariadeniami používanými v odbore a tiež ochrana pracovného a životného prostredia.

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- definovať hmoty používané v cukrárskej výtvarnej technike,
- popísať rozostavenie písmen a slov,
- definovať techniku zdobenia a figurálnu kresbu.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

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

Schopnosti riešiť problémy

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

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
2.ročník	Informačnéreceptívna - výklad	Frontálna výučba


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	141 z 179
OS – CUK/ 2019		Výtlačok č.:	1 - R

Precvičovanie línií	Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh, grafické riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, počítačom
Nácvik písma	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, modelmi
Nácvik zrezaného písma	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, počítačom Práca s modelmi, nástrojmi
3.ročník Delenie	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, počítačom, modelmi Internet
Zdobenie plochy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, počítačom, modelmi 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
2. ročník Precvičovanie línií	Holoubek Z., Leinveber J., Švercl J.: Múszaki rajz. SPN Bratislava 1980, Stejskalová J., Míšek K.: Odborné kreslenie. Alfa press Bratislava 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Výkresy	Internet Obrazy
Nácvik písma	Stejskalová J., Míšek K.: Odborné kreslenie. Alfa press Bratislava 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	rôzne druhy písma	Internet obrazy
Nácvik zrezaného písma	Stejskalová J., Míšek K.: Odborné kreslenie. Alfa press Bratislava 2003	PC Tabuľa	Ukážky písma	Obrazy
3.ročník Delenie	Stejskalová J., Míšek K.: Odborné kreslenie. Alfa press Bratislava 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Výkresy	Internet
Zdobenie plochy	Stejskalová J., Míšek K.: Odborné kreslenie. Alfa press Bratislava 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Výkresy, modely	Internet

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	142 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

10.2.5 HYGIENA POTRAVÍN


Názov predmetu	hygiena potravín
Časový rozsah výučby	v 1. ročníku 2 hodiny týždenne, v 2. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 105 hodín
Ročník	prvý, druhý
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár
Vyučovací jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Vzdelávanie o surovinách a materiáloch“ ŠVP 29 Potravinárstvo. Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu „Hygiena, zásady správnej výrobnnej praxe“. Odborný predmet hygiena potravín v učebnom odbore 2964 H cukrár využíva vedomosti získané na základnej škole na hodinách prírodopisu a chémie v ďalších ročníkoch z predmetov technológia, suroviny, odborný výcvik. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtémy). Obsah učiva umožňuje získať základné vedomosti o hygiene a sanitácii v potravinárstve, o zabezpečení zdravotnej a hygienickej neškodnosti potravín. Žiaci sa naučia základné hygienické zásady pri výrobe potravín, osvoja si hygienické návyky a uplatňovanie systému HACCP, ako aj získajú prehľad o potravinárskej legislatíve. Prihliadali sme aj na proporionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

Predmet vedie žiakov k tomu, aby získali a osvojili si teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti hygieny a uplatňovania systému HACCP. Úlohou predmetu je oboznámiť žiakov so základnými hygienickými zásadami pri výrobe potravín, princípmi čistenia a dezinfekcie, osobnou hygienou a systémom HACCP dôležitými pre vykonávanie zvoleného povolania. Žiaci získavajú prehľad a podstatné vedomosti a zručnosti pri používaní hygienických pomôcok, zariadení a ostatných inventárov potrebných k pracovnej činnosti. Tematické okruhy sú zvolené tak, aby umožnili žiakom prakticky používať zásady správnej výrobnnej a prevádzkovej praxe, zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Odborný predmet hygiena potravín je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi odborný výcvik, technológia, suroviny, ekonomika. Metódy, formy a prostriedky vyučovania hygieny potravín majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami a počítačom. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy s odbornou tematikou.

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania. Výchovné

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR</p>	Strana :	143 z 179
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:

a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie *tvorivo riešiť problémy a spôsobilosti využívať informačné technológie*. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehľbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov. K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu patria aj ukážky vybraných druhov techník hygieny potravín. Mnohé príklady a techniky práce sú zaznamenané na videu alebo CD nosičoch, preto využitie počítačov a internetu tiež predstavuje možnosti simulácie experimentov. Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu. Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia. Výučba bude prebiehať v bežnej triede a odbornej učebni.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu v odbore 2964 H cukrár je umožniť žiakom získať ucelený prehľad o základoch hygieny, zásadách správnej výrobnéj praxe a HACCP. Cieľom je oboznámiť žiakov hygienickými zásadami jednotlivých prevádzok podľa učebného odboru tak, aby získané vedomosti a zručnosti vedeli na pracovisku dobre využiť.

Dôležité miesto a význam má poznanie zásad bezpečnej práce a ochrany zdravia pri práci so strojmi, mechanizmami a zariadeniami používanými v odbore a tiež ochrana pracovného a životného prostredia.

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- aplikovať zásady hygieny a bezpečnosti práce, základy systému HACCP,
- definovať sanitačné opatrenia na pracovisku,
- popísať význam hygieny výroby v cukrárskej technológii.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií


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

Schopnosti riešiť problémy

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

Spôsobilosti využívať informačné technológie

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


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2019		Strana :
			Výtlačok č.:

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

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
1. ročník Význam hygieny a sanitácie	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh, grafické riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, počítačom
Voda	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, modelmi
Zabezpečenie zdravotnej a hygienickej potravinovej neškodnosti	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, počítačom Práca s modelmi, nástrojmi
Alimentárne ochorenia	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, počítačom Práca s modelmi, nástrojmi
Praktické cvičenia	Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, počítačom, modelmi Internet
2.ročník Hygienické nebezpečenstvo z potravín	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, počítačom, modelmi Internet
Skladovanie potravín	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, počítačom, modelmi 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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	145 z 179
OS – CUK/ 2019		Výtlačok č.:	1 - R

Spôsoby predĺžovania trvanlivosti potravín	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, počítačom, modelmi Internet
Hygienické požiadavky pri získaní, spracovaní a expedícii pekárskech a cukrárskech výrobkov	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, počítačom, modelmi Internet
Praktické cvičenia	Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, počítačom, modelmi 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 Význam hygieny a sanitácie	Stecová E., Popelka P: Hygiena potravín. Proxima Press 2005	Datapojektor Tabuľa, Interaktívna tabuľa , Notebook Internet	Chemické tabuľky, vzorky	Internet
Voda	Stecová E., Popelka P: Hygiena potravín. Proxima Press 2005	Datapojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa, Notebook Internet	Vzorky Ochranné pomôcky	Internet
Zabezpečenie zdravotnej a hygienickej neškodnosti potravín	Stecová E., Popelka P: Hygiena potravín. Proxima Press 2005	Datapojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Vzorky Ochranné pomôcky	Internet
Alimentárne ochorenia	Stecová E., Popelka P: Hygiena potravín. Proxima Press 2005	Datapojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa, Notebook Internet	Vzorky Ochranné pomôcky	Internet
Praktické cvičenia	Stecová E., Popelka P: Hygiena potravín. Proxima Press 2005	Datapojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa, Notebook Internet	Vzorky Ochranné pomôcky	Internet
2.ročník Hygienické nebezpečenstvo z	Stecová E., Popelka P: Hygiena potravín. Proxima Press 2005	Datapojektor Tabuľa Interaktívna	Vzorky Ochranné pomôcky	Internet

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	146 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

potravín		tabuľa, Notebook Internet		
Skladovanie potravín	Stecová E., Popelka P: Hygiena potravín. Proxima Press 2005	Datapojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Vzorky Ochranné pomôcky	Internet
Spôsoby predlžovania trvanlivosti potravín	Stecová E., Popelka P: Hygiena potravín. Proxima Press 2005	Datapojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa, Notebook, Internet	Vzorky Ochranné pomôcky	Internet
Hygienické požiadavky pri získaní, spracovaní a expedícii pekárskeho a cukrárskeho výrobkov	Stecová E., Popelka P: Hygiena potravín. Proxima Press 2005	Datapojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Vzorky Ochranné pomôcky	Internet
Praktické cvičenia	Stecová E., Popelka P: Hygiena potravín. Proxima Press 2005	Datapojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa, Notebook Internet	Vzorky Ochranné pomôcky	Internet

10.2.6 EKONOMIKA


Názov predmetu	Ekonomika
Časový rozsah výučby	v 2. ročníku 1,5 hodiny týždenne, v 3. ročníku 2 hodiny týždenne, spolu 118,5 hodín
Ročník	druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár
Vyučovací jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Učivo sa skladá z poznatkov o základných ekonomických pojmoch, trhu, trhovom mechanizme a podnikaní je rozšírené o poznatky o založení a zániku podniku, pracovnom pomere a o otázke zamestnanosti.

Ďalej si žiaci osvoja poznatky o obchodných spoločnostiach. Predmet vedie žiakov k tomu, aby si žiaci osvojili komunikačné spôsobilosti, teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti ekonomického myslenia. Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s predmetom cukrárska technológia.

Podkladom sme použili nasledujúce štandardy:

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	147 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- vysvetliť základné ekonomické pojmy potreby a spotreba, uspokojovanie potrieb,
- popísať trh a formy trhov,
- 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

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu ekonomika je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií o spoločensko-ekonomickom dianí, o makroekonomických javoch, o reálnom ekonomickom živote človeka, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a v občianskom živote.

V priebehu vzdelávania rozoznávať problémy a jasne ich formulovať, zhodnotiť význam informácií, navrhovať informačné zdroje a metódy vhodné na riešenie problému, vybrať na základe kritérií postupy pre realizáciu zvoleného riešenia, korigovať nesprávne riešenia problému.

Kľúčové kompetencie:

- vysvetliť základné ekonomické pojmy potreba a uspokojovanie potrieb, statkov.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

1.Kľúčové kompetencie

Na základe cieľov stanovených v ŠkVP v súlade s cieľmi stredného odborného vzdelávania na úrovni ISCED 3A absolvent učebného odboru 2964 H cukrár po absolvovaní vzdelávacieho programu disponuje týmito kompetenciami:

a)Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti

Absolvent má:

- vybrať si správne rozhodnutie z viacerých možností,
- vyjadrovať a zdôvodňovať svoje názory.


b)Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti

Absolvent má:

- spolupracovať pri riešení problému s inými,
- prezentovať svoje myšlienky, názory a postoje,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať konfliktom.

c)Schopnosť tvorivo riešiť problémy

Absolvent má:

<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 CUKRÁR</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2019		Strana :
			Výtlačok č.:

- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov, byť mediálne gramotný,
- získavať samostatným štúdiom všetky nové informácie.

d) Podnikateľské spôsobilosti:

Absolvent má:

- pochopiť podstatu a princíp podnikania,
- orientovať sa v rôznych štatistických údajoch a vedieť ich využívať pre vlastné podnikanie,
- pochopiť a osvojiť si metódy informačnej a komunikačnej technológie.

2. Všeobecné kompetencie:

Absolvent má:

- popísať jednotlivé spôsoby odmeňovania pracovníkov
- zvoliť vhodný spôsob rozdeľovania finančných zdrojov.

3. Odborné kompetencie:

Absolvent má:

- používať aktívne základné ekonomické pojmy, ovládať ich súvislosti a aplikovať ich v praxi,
 - aplikovať jednotlivé metódy výpočtu mzdy v praxi,
 - poznať komunikáciu s obchodnými partnermi a využívať ju v praxi,
- písomný prejav má spravidla závažné nedostatky v správnosti, presnosti a výstižnosti.

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
2. Ročník Základné ekonomické kategórie	Informačnoreceptívna -výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov, Práca s knihou
Právne podmienky podnikania	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
Majetok a hospodárenie podniku	Informačnoreceptívna -výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	OS – CUK/ 2019	Strana :	149 z 179
		Výtlačok č.:	1 - R


	úloh	Práca s knihou Práca s právnymi normami Práca s originálnymi tlačivami
Hospodárska stránka činnosti podniku	Informačnéreceptívna – výklad, Reproduktívna – rozhovor, Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov, Práca s knihou
Modelová farma /Ekologické pestovanie plodín/	Informačnéreceptívna - výklad, Reproduktívna – rozhovor, Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Ekonomická stránka hospodárskej činnosti podnikateľov a organizácií	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov, Práca s knihou Práca s originálnymi tlačivami
3. Ročník Obchodno-závazkové vzťahy	Informačnéreceptívna - 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
Program rozvoja vidieka /ekologické pestovanie plodín/	Informačnéreceptívna - 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
Finančné inštitúcie	Informačnéreceptívna -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
Financovanie podniku	Informačnéreceptívna - 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
Dane a daňová sústava	Informačnéreceptívna –výklad, Reproduktívna – rozhovor, Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Riadenie ľudských zdrojov	Informačnéreceptívna – výklad, Reproduktívna – rozhovor, Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	150 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
2. ročník Základné ekonomické kategórie	Podnikanie a služby 3 Ján Babinský ISBN 80-07-00779-2	Učebnica Tabuľa	Časopisy	Internet
Právne podmienky podnikania	Podnikanie a služby 3 Ján Babinský ISBN 80-07-00779-2	Učebnica Tabuľa	Časopisy	Internet
Majetok hospodárenie podniku	Podnikanie a služby 3 Ján Babinský ISBN 80-07-00779-2	Učebnica Tabuľa	Časopisy	Internet
Hospodárska stránka činnosti podniku	Podnikanie a služby 4 Ján Babinský ISBN 80-07-00780-6	Učebnica Tabuľa	Schéma Časopisy	Internet
Modelová farma /Ekologické pestovanie plodín/	Podnikanie a služby, Ján Babinský a Miroslav Babinský, ISBN 978-80-89248-29-2, 2009	Učebnica Tabuľa	Schéma Časopisy	Internet
Ekonomická stránka hospodárskej činnosti podnikateľov a organizácií	Podnikanie a služby 4 Ján Babinský ISBN 80-07-00780-6	Učebnica Tabuľa	Časopisy Originálne tlačivá	Internet Právne normy
3. ročník Obchodno-závazkové vzťahy	Podnikanie a služby 4 Ján Babinský ISBN 80-07-00780-6	Učebnica Tabuľa	Časopisy Originálne tlačivá	Internet
Program rozvoja vidieka /ekologické pestovanie plodín/	Podnikanie a služby, Ján Babinský a Miroslav Babinský, ISBN 978-80-89248-29-2, 2009	Učebnica Tabuľa	Schéma Časopisy	Internet
Finančné inštitúcie	Podnikanie a služby 3 Ján Babinský ISBN 80-07-00779-2	Učebnica Tabuľa	Časopisy Originálne tlačivá	Internet Právne normy
Financovanie podniku	Podnikanie a služby 3 Ján Babinský ISBN 80-07-00779-2	Učebnica Tabuľa	Časopisy	Internet
Dane a daňová sústava	Podnikanie a služby 4 Ján Babinský ISBN 80-07-00780-6	Učebnica Tabuľa	Časopisy Originálne tlačivá	Internet
Riadenie ľudských zdrojov	Podnikanie a služby 4 Ján Babinský ISBN 80-07-00780-6	Učebnica Tabuľa	Časopisy	Internet

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	151 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

10.2.7 CHEMICKÁ PODSTATA POTRAVÍN

Názov predmetu	chemická podstata potravín
Časový rozsah výučby	v 1. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 35 hodín
Ročník	prvý
Kód a názov učebného odboru	2964 H 00 cukrár
Vyučovacia jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Prírodovedná príprava“, „Vzdelávanie o surovinách a materiáloch“ ŠVP 29 Potravinárstvo. Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu „Potraviny a výživa“, „Suroviny potravinárskych výrob“.

Na túto vzdelávaciu oblasť ŠkVP vyčlenil 1 hodinu v 1. ročníku. Jeho výučba je orientovaná do 1. ročníka štúdia.


Predmet chemická podstata potravín v učebnom odbore 2964 H cukrár rozvíja, rozširuje a prehľbuje učivo chémie. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zložením a hodnotou potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Pri výbere učiva sme pristupovali už aj vzhľadom k jeho aplikácii v odborných predmetoch a s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na proporcionálnu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

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

Predmet chemická podstata potravín je medzipredmetovo previazaný s odbornými predmetmi suroviny, hygiena potravín a technológia, ďalej s odborným výcvikom a všeobecno-vzdelávacími predmetmi chémiou a biológiou.

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 najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, skupinovú prácu a problémové vyučovanie. Na hodinách sa rozvíja aj čitateľská gramotnosť. Pri vyučovaní sa intenzívne využívajú IKT technológie. Učiteľ pri príprave na hodinu čerpá aj námety z rôznych odborných časopisov.

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu chemická podstata potravín proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického

<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 CUKRÁR</p>	Strana :	152 z 179	
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

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

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu chemická podstata potravín patria aj ukážky vybraných druhov potravín a pochutín.

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

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu chemická podstata potravín v učebnom odbore 2964 H cukrár je poskytnúť žiakom súbor vedomostí a kompetencií o potravinách, zlození, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote. Žiaci získajú poznatky o vybraných potravinách a pojmoch, osvoja si základné vzťahy medzi organizmom a vonkajším prostredím, vplyv potravín na ľudský organizmus a životné prostredie.

- Vo vyučovacom predmete chémia budeme rozvíjať nasledujúce kompetencie:

Kľúčové kompetencie

g) Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

- vyjadrovať a zdôvodňovať svoje názory,

h) Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

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

i) Schopnosť tvorivo riešiť problémy

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


j) Podnikateľské spôsobilosti

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

k) Spôsobilosť využívať informačné technológie

- vyhľadávať vhodné informačné zdroje a potrebné informácie.

l) Spôsobilosť byť demokratickým občanom

<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 CUKRÁR</p>	Strana :	153 z 179	
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

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

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),
- vplyv kontaminantov na zdravie človeka a životné prostredie,
- vytvoriť si pozitívny vzťah ku kultúrnym hodnotám, prírode a životnému prostrediu a aktívne sa podieľať na ich ochrane.

Odborné kompetencie

- ovládať a používať odbornú terminológiu,
- poznať a vedieť vysvetliť chemické zloženie potravín,
- poznať základné druhy požívatín.

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- vymenovať a charakterizovať druhy požívatín, ich význam pre výživu ľudí,
- poznať a vysvetliť chemické zloženie potravín,
- popísať význam funkčných potravín,
- vysvetliť zásady správnej výživy,
- popísať cudzorodé látky, ich rozdelenie a chemické zloženie,
- popísať kontaminanty, ich chemické zloženie a vplyv na zdravie ľudí.

Obsahové štandardy


- potraviny,
- chemické zloženie potravín,
- sladidlá,
- pochutiny,
- cudzorodé látky.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

- Vo vyučovacom predmete chemická podstata potravín využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

Schopnosti riešiť problémy

- rozpoznať problémy v priebehu ich vzdelávania,

<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 CUKRÁR</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2019		Strana :
			Výtlačok č.:

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

Spôsobilosti využívať informačné technológie

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


Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:


Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
1. ročník Potraviny	Informačnéreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov
Chemická podstata potravín	Informačnéreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a PSP
Sladidlá	Informačnéreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov
Pochutiny	Informačnéreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a PSP
Cudzorodé látky	Informačnéreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov

Učebné zdroje

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR</p>	Strana :	155 z 179	
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
I. ročník Potraviny	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I, SPN, Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách, SPN, Bratislava 2004	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa	Chemické tabuľky, PSP PP prezentácie	Internet Odborná literatúra
Chemická podstata potravín	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 Šimončíč, Kružíak: Výživa, SPN, Bratislava 1992	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa Flipchart	Chemické tabuľky, PSP Vzorky potravín PP prezentácie Pracovný list	Internet Odborná literatúra
Sladidlá	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I, SPN, Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách, SPN, Bratislava 2004	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa Flipchart	Chemické tabuľky, PSP Vzorky potravín PP prezentácie Pracovný list	Internet Odborná literatúra
Pochutiny	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	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa Flipchart	Chemické tabuľky, PSP Vzorky potravín PP prezentácie Pracovný list	Internet Odborná literatúra
Cudzorodé látky	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I, SPN, Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách, SPN, Bratislava 2004	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa	Chemické tabuľky, PSP PP prezentácie Pracovný list	Internet Odborná literatúra

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	OS – CUK/ 2019	Strana :	156 z 179
		Výtlačok č.:	1 - R

10.2.8 POTRAVINOVÁ BIOLÓGIA A MIKROBIOLÓGIA

Názov predmetu	Potravinová biológia a mikrobiológia
Časový rozsah výučby	v 2. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 35 hodín
Ročník	druhý
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár
Vyučovací jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Prírodovedná príprava“ ŠVP 29 Potravinárstvo. Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu „Potravinárska biológia a mikrobiológia“. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠVP vyčlenil 1 hodinu týždenne v druhom ročníku štúdia.


Odborný predmet potravinárska biológia a mikrobiológia svojím obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehľbuje učivo prírodovedy a chémie. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov.

Predmet potravinárska biológia a mikrobiológia poskytuje žiakom základné vedomosti o vzniku, zákonitostiach živej hmoty a celej živej prírody, oboznamuje žiakov so stavbou a životnými prejavmi bunky ako základnej jednotky organizmu.

Žiaci získajú vedomosti o mikroorganizmoch vyskytujúcich sa v potravinárskej výrobe, o činnosti baktérií, plesní a kvasiniek v potravinárskom priemysle, ich účinnosti, želatelného a neželatelného vplyvu na technologický výrobný proces. Ďalej sa oboznámia so škodlivými vplyvmi, ktoré pôsobia na hotové výrobky a s opatreniami proti nežiaducim mikroorganizmom, o zabezpečení zdravotnej a hygienickej neškodnosti potravín. Žiaci sa oboznámia s významom vody pre človeka a s pôsobením vody pri kazení potravín. Žiaci získajú všeobecné poznatky o mikroorganizmoch.

Predmet vedie žiakov k tomu, aby získali a osvojili si základné a špeciálne odborné vedomosti a zručnosti v oblasti potravinárskej biológie, bezpečnej a hygienickej práce a manipulácie s potravinami. Budeme žiakov viesť aj ku dodržiavaniu racionálnej výživy, k presnosti a zodpovednosti pri práci. Učivo predmetu potravinárska biológia a mikrobiológia úzko nadväzuje na predmety technológia, suroviny, chémie a odborný výcvik.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania tohto predmetu majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujú také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spoločne rozhodovať 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 a problémového vyučovania. Budú sa využívať aj moderné didaktické metódy, formy a prostriedky, ktoré okrem maximálnej názornosti budú podporovať samostatnosť a kreativitu žiakov pri práci s informáciami a rozvíjať schopnosť získané poznatky aplikovať v praxi.

<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 CUKRÁR</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2019		Strana :
			Výtlačok č.:

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

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu potravinárska biológia a mikrobiológia patria aj ukážky vybraných druhov potravín. Mnohé potraviny a ich spracovanie sú zaznamenané na videu a 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 predmetu bude prebiehať v bežnej triede. Žiaci absolvujú jednodňovú exkurziu do pekárne v Kráľovskom Chlmci.

Ciele vyučovacieho predmetu

Absolvent má vysvetliť biologickú a chemickú podstatu procesov, popísať opatrenia proti nežiaducim mikroorganizmom, poznať zásady správnej výživy, definovať vplyv potravinárskej výroby na životné prostredie.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:


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

Schopnosť riešiť problémy

- spoznávať problémy v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii /pozorovanie, degustovanie a pod./
- zhodnotiť význam rozmanitých informácií, samostatne zhromažďovať informácie, vytriediť a využiť len tie, ktoré sú pre objasnenie problému najdôležitejšie,
- 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,
- vedieť vybrať vhodné postupy pre realizáciu zvoleného riešenia a dodržiavať ho,
- 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

Spôsobilosť využívať informačné technológie

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	158 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

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, chat, e-mail, mobil). 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. 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 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 (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 zväšene ohrození.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

2. ročník

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Potravinárska biológia a mikrobiológia	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie individuálna práca žiakov
Mikroorganizmy V potravinárstve	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a


STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR OS – CUK/ 2019	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	159 z 179
		Výtlačok č.:	1 - R

	Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Užitočné a škodlivé mikroorganizmy v pekárskej a cukrárskej výrobe	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Pozorovanie
Zabezpečenie zdravotnej a hygienickej neškodnosti potravín	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Demonštrácia a pozorovanie
Význam vody v potravinárstve	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Potravinárska biológia a mikrobiológia	Mergl, Obermaier: Mikrobiológia pre 1. ročník SOU. Alfa Bratislava, 1984 Szladecskó: Mikrobiológia és táplálkozásélettan FVM Budapest, 2003	Dataproyektor Videotechnika PC Meotar,	CD Odborné filmy	Internet Knížnica
Mikroorganizmy v potravinárstve	Tvrdoň: Školský atlas mikroorganizmov pre 1. – 4. ročník SPŠPT. Alfa Bratislava, 1978 Szladecskó: Mikrobiológia és táplálkozásélettan FVM Budapest, 2003	Dataproyektor Videotechnika PC Meotar Premietací prístroj	Transparentné fólie Odborné filmy knihy, časopisy, encyklopédie	Internet CD multimediálny výukový program
Užitočné a škodlivé mikroorganizmy v pekárskej a cukrárskej výrobe	Görner, Valík: Aplikovaná mikrobiológia. Malé centrum Bratislava, 2004 Szladecskó: Mikrobiológia és táplálkozásélettan FVM Budapest, 2003	Dataproyektor Videotechnika PC	Transparentné fólie Odborné filmy knihy, časopisy, encyklopédie	Internet CD multimediálny výukový program
Zabezpečenie zdravotnej	Görner, Valík: Aplikovaná mikrobiológia. Malé	Videotechnika PC	CD Transparentné fólie	Internet CD

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR OS – CUK/ 2019	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	160 z 179
		Výtlačok č.:	1 - R

a hygienickej neškodnosti potravín	centrum Bratislava, 2004 Szladecskó: Mikrobiológia és táplálkozásélettan FVM Budapest, 2003	Meotar,	Odborné filmy knihy, časopisy, encyklopédie	multimediálny výukový program
Význam vody v potravinárstve	Görner, Valík: Aplikovaná mikrobiológia. Malé centrum Bratislava, 2004 Szladecskó: Mikrobiológia és táplálkozásélettan FVM Budapest, 2003	Videotechnika PC Meotar,	CD Transparentné fólie Odborné filmy knihy, časopisy, encyklopédie	Internet CD multimediálny výukový program

10.2.9 ZÁKLADY VÝŽIVY A ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA


Názov predmetu	Základy výživy a životného prostredia
Časový rozsah výučby	v 3. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín
Ročník	tretí
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár
Vyučovací jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Prírodovedná príprava“ ŠVP 29 Potravinárstvo. Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu „Základy výživy“. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠVP vyčlenil 1 hodinu v 3. ročníku. Jeho výučba je orientovaná do 3. ročníka štúdia.

Odborný predmet základy výživy v učebnom odbore 2964 H cukrár rozvíja, rozširuje a prehĺbuje učivo chémie, potraviny a výživa. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečením výživy a zásadami správnej výživy ľudí. Učivo sa skladá z poznatkov o potravinách, hodnote potravín, zásadách správnej výživy a venuje sa aj fyziológii výživy, charakterizuje jednotlivé druhy stravy, diferencovanú výživu ľudí a diétne stravovanie. Pri výbere učiva sme pristupovali už aj vzhľadom k jeho aplikácii v ďalších odborných predmetoch a s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na proporcionality a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

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

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	161 z 179
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:

s odbornými vyučovacími predmetmi odborný výcvik, technológia, potraviny a výživa, chémia.

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

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

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


Ciele vyučovacieho predmetu

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

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- popísať význam živín vo výžive človeka,
- vysvetliť fyziológiu výživy,
- charakterizovať jednotlivé druhy stravy
- vysvetliť diferencovanú výživu jednotlivých skupín obyvateľstva
- popísať význam jednotlivých druhov potravín v ľudskej výžive
- vysvetliť význam diétného stravovania pri jednotlivých chorobách

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
OS – CUK/ 2019		Strana :	162 z 179
		Výtlačok č.:	1 - R

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

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


Spôsobilosti využívať informačné technológie

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

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
I. Význam živín vo výžive človeka	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
II. Fyziológia výživy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
III. Druhy stravy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
IV. Diferencovaná výživa	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	163 z 179
OS – CUK/ 2019		Výtlačok č.:	1 - R

	úloh	Skupinová práca žiakov Práca s knihou
V. Význam jednotlivých druhov potravín v ľudskej výžive	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
VI. Diétne stravovanie	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
I. Význam živín vo výžive človeka	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa II. SPN. Bratislava 2008 Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa II. SPN. Bratislava 2008	Dataprojektor PC Tabuľa	Chemické tabuľky, vzorky	Internet
II. Fyziológia výživy	Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít	Dataprojektor PC Tabuľa	Vzorky surovín Ochranné pomôcky	Internet
III. Druhy stravy	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa II. SPN. Bratislava 2008 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít	Dataprojektor PC Tabuľa	Vzorky surovín Ochranné pomôcky	Internet
IV. Diferencovaná výživa	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa II. SPN. Bratislava 2008 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít	Dataprojektor PC Tabuľa	Vzorky Ochranné pomôcky	Internet
V. Význam jednotlivých druhov potravín v ľudskej výžive	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa II. SPN. Bratislava 2008 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít	Dataprojektor PC Tabuľa	Vzorky Ochranné pomôcky	Internet
VI. Diétne stravovanie	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa II. SPN. Bratislava 2008 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky surovín Ochranné pomôcky	Internet

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	OS – CUK/ 2019	Strana :	164 z 179
		Výtlačok č.:	1 - R

10.2.10 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	2964 H cukrár
Vyučovací jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Praktická príprava“ ŠVP 29 Potravinárstvo. Na vytvorenie predmetu sme integrovali obsahové štandardy „Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci“, „Základné pracovné úkony“, „Technologické postupy, obsluha technologických zariadení podľa učebného odboru“, „Samostatná práca“, „Cukrárska výroba“, „Dokončovanie a zdobenie cukrárskych výrobkov“, „Praktické cvičenie z odborného kreslenia a modelovania“.


Cieľom vyučovacieho predmetu odborný výcvik je získať v súlade s požiadavkami stanovenými profilom absolventa zručnosti, ktoré súvisia s estetickým cítením pri tvorbe cukrárskych výrobkov a ozdôb, originálny súlad farieb a vytváranie súborov výrobkov. Odborný výcvik sa vyučuje formou praktických cvičení priamej práce žiakov v dielňach alebo prevádzkach podľa charakteru odborných činností.

Žiaci získajú manuálnu zručnosť v cukrárskej výrobe, naučia sa obsluhovať jednotlivé výrobné zariadenia, vykonávať bežnú údržbu používaných strojov a zariadení, robiť základné prevádzkové výpočty, posudzovať kvalitu polotovarov a konečných výrobkov a dodržiavať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany, hygieny a sanitácie na pracovisku.

Výchovno-vzdelávacie ciele odborného výcviku spočívajú predovšetkým v osvojení si odborných zručností a vedomostí potrebných na výkon kvalifikovanej práce v cukrárskej výrobe, v oboznámení žiakov s najnovšími pokrokovými metódami, v ich usmerňovaní k výrobnej a technologickej disciplíne, k šetreniu surovinami a energiou.

Pri odbornom výcviku sa postupuje od jednoduchých pracovných úkonov k zložitejším. V úvodnom tematickom celku 1. ročníka sa žiaci oboznámia so základnými ustanoveniami právnych noriem o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci. Potom nasledujú tematické celky, a to i v 2. a 3. ročníku, v ktorých žiaci získavajú manuálnu zručnosť pri príprave jednotlivých cukrárskych ciest a hmôt a pri ich spracúvaní na finálne výrobky, pri zdobení cukrárskych výrobkov, pri príprave reštauračných múčnikov a pri výrobe zmrzliny.

Súčasťou odborného výcviku sú tematické exkurzie, organizovanie výstav vlastných prác. Jednotlivé celky sa zohľadnia podľa vybavenie školy a možnosti uplatnenia absolventa na trhu práce v súlade s bezpečnosťou a ochranou zdravia.

<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 CUKRÁR</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2019		Strana :
			Výtlačok č.:


Absolvent má:

- vybrať a pripraviť potrebné suroviny, materiál, náradie, prístroje, stroje a zariadenia potrebné pre konkrétny technologický proces a hospodárne ich využívať,
- pracovať podľa schválených postupov a receptúr,
- dodržiavať zásady správnej výrobnéj praxe, príslušné normy a legislatívu vrátane hygienických, bezpečnostných a preventívnych opatrení,
- podľa návodu nastavovať a obsluhovať stroje, prístroje a niektoré technologické zariadenia podľa konkrétneho odboru,
- pripraviť suroviny na výrobu,
- zhotoviť cestá, hmoty, náplne, polevy, ozdoby a finálne výrobky,
- uplatniť fantáziu, tvorivosť, estetické cítenie pri príprave, tvarovaní a dokončovaní výrobkov,
- obsluhovať technologické strojné zariadenia,
- skladovať, expedovať a predávať hotové výrobky.


Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania


Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
1.ročník Úvod	Informačno receptívna- výklad Reproduktívna- rozhovor Riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Bezpečnostné predpisy Internet
Normy	Informačno receptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, normy, Internet
Úprava cukru	Informačno receptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy
Cukrárske náplne	Informačno receptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy
Cukrárske polevy	Informačno receptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy
Cestá- výroba a výrobky z tuhých ciest	Informačno receptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	166 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

Čajové pečivo	Informačno receptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou , normy
Odpaľované cesto	Informačno receptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy
Výroba a výrobky z ciest	Informačno receptívna- výklad Reproduktívna- rozhovor Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s nástrojmi, zariadeniami Internet
Jadrové hmoty	Informačno receptívna- výklad Reproduktívna- rozhovor Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s nástrojmi, zariadeniami Internet
2.ročník Úvod	Informačno receptívna- výklad Reproduktívna- rozhovor Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s nástrojmi, zariadeniami Internet
Medovníkové a perníkové cestá	Informačno receptívna- výklad Reproduktívna- rozhovor Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami Práca s knihou, Normy
Lístkové cesto	Informačno receptívna- výklad Reproduktívna- rozhovor Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami Práca s knihou, Normy
Ľahké šľahané hmoty - ĽŠH	Informačno receptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Bezpečnostné predpisy
Nahrievané šľahané hmoty - NŠH	Informačno receptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, zariadeniami, nástrojmi Práca s knihou, Normy
Ťažké šľahané hmoty - ŤŠH	Informačno receptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, zariadeniami, nástrojmi Práca s knihou Normy
Trené hmoty	Informačno receptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, zariadeniami, nástrojmi Práca s knihou, Normy

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	167 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

Ostatné špeciálne hmoty	Informačno receptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, zariadeniami, nástrojmi Práca s knihou, Normy
Vizovické cesto	Informačno receptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, zariadeniami, nástrojmi Práca s knihou, Normy
3.ročník Úvod	Informačno receptívna- výklad Reproduktívna- rozhovor Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami Práca s knihou, Normy
Jadrové pasty, hmoty	Informačno receptívna- výklad Reproduktívna- rozhovor Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami Práca s knihou, Normy
Smotanové výrobky	Informačno receptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy
Ozdoby a modelovacie hmoty	Informačno receptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy
Kysnuté a pľundrové cestá	Informačno receptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy
Reštauračné múčniky	Informačno receptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy
Dia výrobky	Informačno receptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy
Zmrzliny	Informačno receptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi,


<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	168 z 179
OS – CUK/ 2019		Výtlačok č.:	1 - R

		zariadeniami Práca s knihou, Normy
Skladová evidencia a účtovníctvo	Informačno receptívna- výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, 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	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrárszati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	STN	
Normy	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrárszati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. zariadenia	Internet
Úprava cukru	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrárszati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Cukrárske náplne	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrárszati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Cukrárske polevy	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrárszati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Cestá- výroba a výrobky z tuhých ciest	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrárszati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Čajové pečivo	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrárszati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Dataprojektor PC Tabuľa	Internet

<p style="text-align: center;">STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p style="text-align: center;">AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	169 z 179
OS – CUK/ 2019		Výtlačok č.:	1 - R

Odpalované cesto	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Dataprojektor PC Tabuľa	Internet
Výroba a výrobky z ciest	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Dataprojektor PC Tabuľa	Internet
Jadrové hmoty	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Dataprojektor PC Tabuľa	Internet
2.ročník Úvod	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Dataprojektor PC Tabuľa	Internet
Medovníkové a perníkové cestá	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	STN	Internet
Lístkové cesto	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Ľahké šľahané hmoty – ĽŠH	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Nahrievané šľahané hmoty – NŠH	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Ťažké šľahané hmoty – ŤŠH	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Trené hmoty	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	170 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

Ostatné špeciálne hmoty	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Vizovické cesto	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
3.ročník Úvod	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Jadrové pasty, hmoty	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Smotanové výrobky	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Ozdoby a modelovacie hmoty	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Kysnuté a pľundrové cestá	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Reštauračné múčniky	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Dia výrobky	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Zmrzliny	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	171 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

Skladová evidencia a účtovníctvo	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
----------------------------------	--	-------------------------------	--	----------

11. MATERIÁLNO-TECHNICKÉ A PRIESTOROVÉ PODMIENKY NA REALIZÁCIU ŠKVP

Pre uskutočňovanie vzdelávania a výchovy v súlade so ŠVP je nevyhnutne vytvárať vhodné realizačné podmienky. Podkladom pre ich stanovenie sú všeobecné požiadavky platných právnych noriem a konkrétne požiadavky vyplývajúce z cieľov a obsahu vzdelávania v odbore. Iba ucelený, vzájomne sa podmieňujúci komplex týchto požiadaviek, umožní vytvárať optimálne vzdelávacie prostredie. Naša škola ich konkretizovala podľa potrieb a požiadaviek odboru, aktuálnych cieľov a v rámci reálnych možností školy.

11.1 MATERIÁLNE PODMIENKY

Teoretické vyučovanie je realizované v areáli školy na J. Majlátha 2 Pribeník. Normatív vybavenosti dielni, odborných učebni a tried na úseku praktického vyučovania je v súlade s Normatívom základného vybavenia pracovísk praktického vyučovania pre daný odbor.

Kapacita školy:

Školský manažment: kancelária riaditeľky školy, kancelárie pre zástupcov riaditeľky školy pre teoretické vyučovanie, pre praktické vyučovanie, pre technicko-ekonomickú činnosť, kancelária vedúcej školskej jedálne, kabinet pre výchovnú a kariérnu poradkyňu.

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

<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 CUKRÁR</p>	Strana :	172 z 179
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:

3. Školské dielne
4. Miestnosť na cvičenie
5. Učebňa informatiky / multimedialna učebňa

Vyučovacie exteriéry

Školské ihrisko, multifunkčné ihrisko

Zmluvné pracoviská

➤ *Reštaurácie:* M.F.S., spol.s.r.o. Hlavná 712 Kráľovský Chlmec Pizzeria – PenzionItalia; Fortúna, Turňa nad Bodvou; Reštaurácia Borostyán, Kráľovský Chlmec; Hotel Družba, Veľké Kapušany

➤ *Poľnohospodárske družstvá a spoločnosti:* Matex, s.r.o, 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 všeobecnevzdelávacích predmetov, odborných predmetov, majstrov odbornej výchovy na úseku praktického vyučovania, ktorí realizujú ŠkVP je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom učebnom odbore v súlade so ŠVP. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.

↳ Odborná spôsobilosť nepedagogických zamestnancov (ekonóm, účtovník, personalista, hospodár, upratovačky a pod.), ktorí sa podieľajú na realizácii ŠkVP je v súlade s platnými predpismi. Práva a povinnosti nepedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich činnosti v rámci platných predpisov.

↳ Plnenie požiadaviek poradenskej činnosti sa riadi platnými predpismi. Výchovný a kariérny poradca je pedagogický zamestnanec, ktorého poslaním je poskytovanie odbornej pedagogickej starostlivosti žiakom, rodičom a pedagogickým zamestnancom školy. Jeho práca je usmerňovaná metodickými, pedagogickými a psychologickými centrami. Ďalšie práva a povinnosti výchovných poradcov vymedzujú vnútorné predpisy školy (pracovný poriadok, vnútorný poriadok školy, vnútorný mzdový predpis a pod.).

↳ Plnenie požiadaviek poradenskej činnosti sa riadi platnými predpismi. Školský psychológ je odborný zamestnanec, ktorého poslaním je poskytovať preventívno-výchovné konzultácie žiakom a ich zákonným zástupcom, vykonávať poradenskú činnosť v otázkach prevencie drogových závislostí a ďalších sociálno-patologických javov. Jeho práca je usmerňovaná metodickými, pedagogickými a psychologickými centrami. Ďalšie práva

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>OS – CUK/ 2019</p>	Strana :	173 z 179
		Výtlačok č.:	1 - R

a povinnosti školského psychológa vymedzujú vnútorné predpisy školy (pracovný poriadok, vnútorný poriadok školy, vnútorný mzdový predpis a pod.).

11.3 ORGANIZAČNÉ PODMIENKY

↳ Plnenie stanovenej miery vyučovacej a výchovnej povinnosti vyplýva z platnej legislatívy a rámcového učebného plánu ŠVP. Rámcové rozvrhnutie obsahu vzdelávania v školských vzdelávacích programoch vychádza zo ŠVP. Stanovené vzdelávacie oblasti a ich minimálne počty hodín boli v tomto programe dodržané a sú preukázateľné.

↳ Teoretické a praktické vyučovanie prebieha v dvojtyždňovom cykle, strieda sa páry a nepáry týždeň. Teoretické a praktické vyučovanie sa začínajú o 7:40 hod. Organizácia školského roka sa riadi podľa pedagogicko-organizačných pokynov v danom školskom roku.


↳ Plnenie školskej legislatívy vzhľadom na organizáciu a priebeh školského vzdelávacieho programu vo väzbe na teoretické vyučovanie a odbornú prax je v súlade. Výchovno-vzdelávací proces sa riadi Zákonom o výchove a vzdelávaní (školský zákon).

↳ Odborný výcvik sa vyučuje sa v rozsahu stanovenom v učebnom pláne, vykonáva sa v školských zariadeniach: dielne a učebne odborného výcviku, ako aj v zmluvných pracoviskách odborného výcviku. Výučba prebieha pod vedením inštruktorov poverených zamestnávateľov a MOV. Všetky pracoviská majú základné štandardné vybavenie. Odborný výcvik nadväzuje na teoretické vyučovanie. Ak to vyžaduje charakter nácviku, odborný výcvik možno spájať aj do viacdňových celkov s rešpektovaním podmienok odboru aj čase prázdnin, cez soboty a nedele. Delenie skupín stanovuje platná legislatíva.

↳ Vzdelávanie a príprava sa riadi podľa Vnútorného školského poriadku. Zabezpečuje jednotnosť v celom výchovno-vzdelávacom procese. Upravuje pravidla správania sa žiakov v teoretickom a praktickom vyučovaní. Obsahuje tiež práva a povinnosti žiakov. Vnútorný školský poriadok je súčasťou Organizačného poriadku školy a Pracovného poriadku školy a riadi sa podľa nich. Žiaci sa oboznamujú s Vnútorným 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 zaradovaniu 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.

<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 CUKRÁR</p>	Strana :	174 z 179
		OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:

↳ Ukončovanie štúdia a organizácia záverečnej skúšky sa riadi platným legislatívnym predpisom. Úspešní absolventi získajú vysvedčenie o záverečnej skúške a výučný list. Žiaci môžu vykonať záverečnú skúšku, ak úspešne ukončili posledný ročník trojročného vzdelávacieho programu odboru vzdelávania v strednej odbornej škole. Cieľom záverečnej skúšky je overenie vedomostí, zručností a kompetencií žiakov v rozsahu učiva určeného katalógom cieľových požiadaviek. Klasifikácia žiaka na záverečnej skúške je vyjadrená stupňom prospechu.


↳ Kurzy, exkurzie, športové akcie sa organizujú v rámci 5 týždňov školského roka. Kurzy nevyhnutné pre výkon povolania vyplývajúce z kompetencií (profilu) absolventa sa môžu vykonávať aj ako súčasť odbornej praxe. Kurz na ochranu človeka a prírody sa organizuje priebežne počas roka skupinovú formou v 6 – 7 hodinových celkoch vo všetkých ročníkoch. Telovýchovný-výcvikový kurz sa podľa podmienok v regióne školy organizuje s náplňou lyžiarskeho a plaveckého kurzu skupinovú formou, najlepšie v 1. ročníku. Organizácia exkurzií je súčasťou praktického a teoretického vyučovania a zameriavajú sa na poznávanie nových výrobných technológií, nových materiálov, ekologických stavieb, odpadových technológií, na výstavy a prezentácie nových výrobkov a technológií. Exkurzie sa konajú v každom ročníku po dva dni (12 – 14 hodín) s pedagogickým dozorom a počtom žiakov v zmysle platných predpisov. Odborný obsah exkurzií vyplýva z obsahu učebných osnov odboru štúdia a plánuje sa v ročných plánoch práce školy.

↳ Spolupráca s rodičmi sa realizuje predovšetkým prostredníctvom triednych učiteľov, výchovného a kariérneho poradcu, školského psychológa, manažmentu školy, jednotlivých vyučujúcich všeobecnovzdelávacích a odborných predmetov, majstrov odbornej výchovy, osobnou komunikáciou s rodičmi, prípadne zákonnými zástupcami rodičov. Sú to pravidelné, plánované zasadnutia Rodičovskej rady a zasadnutia Rady školy, v ktorých sú zastúpení rodičia a sociálni partneri. Obsahom týchto zasadnutí sú informácie o plánoch a dosiahnutých 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

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	175 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

d'alej 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. 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. Znáмка z vyučovacieho predmetu nezahŕňa hodnotenie správania žiaka.
4. Vyučujúci klasifikujú iba prebrané a precvičené učivo.
5. Žiak má dostatok času na učenie, precvičovanie a upevnenie učiva.

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	176 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

6. Podklady pre hodnotenie a klasifikáciu získava vyučujúci hlavne: sledovaním výkonov a pripravenosti žiaka na vyučovanie, rôznymi druhmi písomných prác, analýzou výsledkov rôznych činností žiakov, konzultáciami s ostatnými vyučujúcimi a podľa potreby s psychologickými a sociálnymi pracovníkmi.
7. Pri klasifikácii používa vyučujúci platnú klasifikačnú stupnicu.
8. Výsledky žiakov posudzuje pedagóg objektívne.
9. V predmete, v ktorom vyučujú viacerí pedagógovia, je výsledný stupeň klasifikácie stanovený po vzájomnej dohode.
10. Písomné práce sú žiakom oznámené vopred, aby mali dostatok času na prípravu.
11. Významným prvkom procesu učenia je práca s chybou.

Hodnotíme nasledovné:

- **Prácu v škole:** pripravenosť na vyučovanie, aktívne zapojenie sa do výučby, prezentácia vedomostí, zručností a kompetencií.
- **Vzdelávacie výstupy:** podľa kritérií hodnotenia
- **Domácu prípravu:** formálne a podľa kritérií hodnotenia.
- **Práce žiakov:** didaktické testy, písomné práce, úlohy, eseje, cvičenia, praktické cvičenia, projekty, skupinové projekty, prezentácie, súťaže, hry, simulácie a situačné štúdie, výrobky, činnosti, a pod.
- **Správanie:** v škole, na verejnosti, spoločenských aktivitách, odbornej praxi, súťažiach, výstavách a pod.

Obdobie hodnotenia: mesačne, štvrťročne, polročne, ročne.

Stupne prospechu a celkový prospech

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
- Neprospeš

<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 CUKRÁR</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2019		Strana :
			Výtlačok č.:

Žiak vykoná komisionálne skúšky, ak jeho absencia v klasifikačnom období prekročila 35% celkovej dochádzky (riaditeľ školy môže odsúhlasiť skúšku na doplnenie klasifikácie). Žiak je neklasifikovaný aj v prípade, ak vyučujúci nemá dostatok podkladov na uzatvorenie klasifikácie. O tejto skutočnosti musí byť informovaný riaditeľ školy. Ak je žiak neklasifikovaný, nedostane vysvedčenie. O dodatočnej klasifikácii rozhoduje riaditeľ školy v zmysle platnej legislatívy. Komisionálna skúška sa môže opakovať v zmysle právnych predpisov.

Ak má žiak alebo jeho zákonný zástupca pochybnosti o správnosti hodnotenia, môže požiadať riaditeľa školy o komisionálne preskúšanie žiaka. Na základe kritérií hodnotenia sa uskutoční preskúšanie žiaka v termíne po vzájomnej dohode medzi žiakom a riaditeľom školy. Komisionálne skúšky prebiehajú v súlade s právnymi predpismi, ktoré určuje riaditeľ školy.

Výchovné opatrenia

Patria sem pochvaly od triedneho učiteľa, majstra odborného výcviku a riaditeľa školy, napomenutia triedneho učiteľa, pokarhanie riaditeľa školy, podmienené vylúčenie zo štúdia, vylúčenie zo štúdia. Akékoľvek výchovné opatrenie musí byť okamžite oznámené v písomnej forme zákonným zástupcom žiaka. Opatrenie sa zaznamenáva do katalógového listu žiaka. Neuvádza sa na vysvedčení.

Klasifikácia a hodnotenie žiakov so ŠVVP sa robí s prihliadnutím na stupeň poruchy.

Vyučujúci rešpektujú doporučená psychologických vyšetrení žiaka a uplatňujú ich pri klasifikácii a hodnotení správania žiaka. Vyberajú vhodné a primerané spôsoby hodnotenia vrátane podkladov na hodnotenie. Uplatňujú také formy a spôsoby skúšania, ktoré zodpovedajú schopnostiam žiaka a nemajú negatívny vplyv na ich rozvoj a psychiku. Volia taký druh prejavu, v ktorom má žiak predpoklady preukázať lepšie výkony.


Ukončovanie štúdia

Hodnotíme všetky očakávané vzdelávacie výstupy, ktoré sú formulované výkonovými štandardmi v profile absolventa formou záverečnej skúšky. Cieľom záverečnej skúšky je overenie komplexných vedomostí a zručností, ako sú žiaci pripravení používať nadobudnuté kompetencie pri výkone povolání a odborných činností na ktoré sa pripravujú. Záverečná skúška je zásadným vzdelávacím výstupom sumatívneho hodnotenia našich absolventov. Vykonaním ZS získajú naši absolventi na jednej strane odbornú kvalifikáciu a kompetenciu vykonávať pracovné činnosti v danom povolání a na druhej strane majú možnosť ďalšieho vzdelávania na vyššom stupni. Získaný výučný list a vysvedčenie o záverečnej skúške potvrdzuje v plnom rozsahu ich dosiahnuté kompetencie – odbornú kvalifikáciu.

ZS pozostáva z týchto častí v nasledujúcom poradí:

- ↳ písomná časť,
- ↳ praktická časť,
- ↳ ústna časť.

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

<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>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	178 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

Cieľom *písomnej časti ZS* je overiť úroveň teoretických vedomostí a poznatkov vychádzajúcich z cieľových požiadaviek ŠkVP.

Cieľom *praktickej časti ZS* je overiť úroveň osvojených zručností a spôsobilostí žiakov a ich schopností využiť získané teoretické poznatky a vedomosti pri riešení konkrétnych praktických úloh komplexného charakteru.

Cieľom *ústnej časti ZS* je overiť úroveň teoretických vedomostí a poznatkov. Podrobnosti o ZS sú upravené platnými predpismi MŠVVaŠ SR.

13. ORGANIZÁCIA VÝCHOVY A VZDELÁVANIA V EXTERNEJ FORME ŠTÚDIA

V súlade so zákonom č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov sa výchova a vzdelávanie organizuje nielen dennou, ale aj externou formou štúdia. Externá forma štúdia sa organizuje ako večerná, diaľková alebo dištančná.

Naša škola má vypracovanú vnútornú smernicu pre prijímanie uchádzačov na externú formu štúdia, kde sa uvádza forma a obsah vzdelávania, dĺžka štúdia, spôsob ukončovania štúdia.

Vzdelanie získané vo všetkých formách štúdia je rovnocenné. Z tohto dôvodu je v externej forme štúdia vhodné navýšiť počet vyučovacích hodín/konzultácii v tých predmetoch ŠkVP, ktoré si vyžadujú nácvik zručností. Na tento účel sa využijú disponibilné hodiny uvedené v RUP. V diaľkovom vzdelávaní sa konzultačné hodiny uvedené za celé štúdium môžu využiť na jeden alebo viac predmetov ŠkVP.


14. SÚVISIACA DOKUMENTÁCIA

1. Zákony, vyhlášky a nariadenia MŠVVaŠ a KSK
2. Príručka kvality
3. STN EN ISO 9001

15. ZMENOVÉ KONANIE

Zmeny eviduje tvorca dokumentu.

P.č.	Dátum zmeny	Strana	Prepis Doplnok	Obsah zmeny	Zmenu zaznačil

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	179 z 179
	OS – CUK/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

16. ROZDELOVNÍK

Por. č. výtlačku	Držiteľ	Organizačná jednotka	Podpis o prevzatí
1 – R	Ing. Silvia Sakáčová	riaditeľka školy	
2 – ZRTV	PhDr. Monika Bálintová	ZRTV	
3 - ZRTEČ	Mgr. Monika Szűcssová	ZRTEČ	
4 – ZRPV	Ing. Juraj Košara	ZRPV	
5 – ved.ŠJ	Milota Šantová	vedúca ŠJ	
6 - PRŠ	Gabriel Štěpan	predseda Rady školy	