


STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	OS – CUK/ 2018	Strana :122	1 z 194	
		Výtlačok č.:	1 - R	

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

CUKRÁR


29 Potravinárstvo

2964 H cukrár - SDV

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 majsterka OV	predseda Rady školy	riaditeľka
Organizačná jednotka	úsek TV úsek TV úsek PV	úsek EPU	vedenie školy
Dátum	12.08.2020	19.08.2020	24.08.2020
Podpis			

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Platné od:
	Strana :122		2 z 194
	OS – CUK/ 2018		Výtlačok č.:

OBSAH

1. Účel	3
2. Pokyny pre používanie organizačnej smernice	3
3. Úvodné identifikačné údaje	3
4. Ciele výchovy a vzdelávania	6
5. Osobitosti a podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami	7
6. Vlastné zameranie školy	20
7. Charakteristika školského vzdelávacieho programu	24
8. Profil absolventa	28
9. Rámcový učebný plán odboru 2964 h cukrár – sdv	37
10.1 Učebné osnovy všeobecno-vzdelávacích predmetov	39
10.1.1 slovenský jazyk a slovenská literatúra	44
10.1.2 maďarský jazyk a literatúra	48
10.1.3 anglický jazyk	56
10.1.4 ruský jazyk	85
10.1.5 občianska náuka	94
10.1.6 etická výchova	95
10.1.7 fyzika	99
10.1.8 chémia	104
10.1.9 matematika	111
10.1.10 informatika	116
10.1.11 telesná a športová výchova	120
10.1.12 biológia	126
10.2 Učebné osnovy odborných predmetov	130
10.2.1 stroje a zariadenia	130
10.2.2 suroviny	134
10.2.3 technológia	138
10.2.4 odborné kreslenie	148
10.2.5 hygiena potravín	150
10.2.6 potraviny a výživa	155
10.2.7 ekonomika	159
10.2.8 aplikovaná chémia	163
10.2.9 chemická podstata potravín	167
10.2.10 potravinová biológia a mikrobiológia	171
10.2.11 špeciálne techniky	179
10.2.12 odborný výcvik	179
11. Materiálno-technické a priestorové podmienky	188
12. Vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov	190
13. Organizácia výchovy a vzdelávania v externej forme štúdia	193
14. Súvisiaca dokumentácia	193

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Školský vzdelávací program	Platné od:	1.9.2018
	CUKRÁR - SDV	Strana :122	3 z 194	
	OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R	

15. Zmenové konanie	194
16. Rozdeľovník	194

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		

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 - SDV

<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 - SDV</p>	Platné od:
	Strana :122		4 z 194
	OS – CUK/ 2018		Výtlačok č.:

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 2018 začínajúc prvým ročníkom

Kontakty pre komunikáciu so školou:


Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	Telefón	e-mail
Ing. Silvia Sakáčová	riaditeľka	056/ 6285020 +421 907 924 635	sosags-pribenik@sosags.sk silvia.sakacova@sosags.sk
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 Szűcssová	zástupkyňa pre technicko ekonomickú činnosť	056/ 6285020	sosags-pribenik@sosags.sk
Ing. Alica Varkondová	výchovný a kariérny poradca	056/ 6285020	sosags-pribenik@sosags.sk
Milota Šantová	vedúca Školskej jedálne	056/ 6285020	sosags-pribenik@sosags.sk
Gabriel Štépan	predseda Rady školy	056 / 6285020	sosags-pribenik@sosags.sk

Zriaďovateľ:

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

Ing. Silvia Sakáčová
riaditeľka školy


Názov a adresa školy	Stredná odborná škola agrotechnických a gastronomických služieb – Agrártechnikai és Gasztronómiai Szolgáltatási szakközépiskola J. Majlátha 2, 076 51 Pribeník
Názov ŠkVP	Cukrár

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	OS – CUK/ 2018	Strana :122	5 z 194
		Výtlačok č.:	1 - R

Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár - SDV
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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :	6 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

4. CIELE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA


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

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

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

Cieľom výchovy a vzdelávania v našom ŠkVP je:


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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			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>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	OS – CUK/ 2018	Strana :122	8 z 194
		Výtlačok č.:	1 - R

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:	1.9.2018	
	<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Strana :122	9 z 194	
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

- prognosticky závažným ochorením dýchacích ciest, srdcovými a cievnyimi ochoreniami (varixy),
- prognosticky závažným ochorením kože horných končatín,
- prognosticky závažnými a nekompenzovanými formami epilepsie a epileptických syndrómov a kolapsových stavov vzhľadom k predpokladanej obslužnej práci,
- psychickými chorobami (alkoholizmus, toxikománia, nervové choroby,
- prognosticky závažnými ochoreniami oka, a sluchu,
- endokrinnými ochoreniami a imúnnodeficitnými stavmi,
- chronickými chorobami pečene.

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:	1.9.2018	
	<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Strana :122	10 z 194	
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

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 Pribeník sa nachádza v Medzibodroží, okres Trebišov, na národnostne zmiešanom území. Strediskom regiónu je mesto Kráľovský Chlmec, od ktorého je obec Pribeník vzdialená 5 km a spoje SAD a ŽSR sú tomuto prispôbené. Obec Pribeník disponuje vlastnou železničnou stanicou. Spádovú oblasť predstavujú najmä obvody miest Kráľovský Chlmec, Čierna nad Tisou a Veľké Kapušany.

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

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


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

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

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


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

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

<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 - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			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>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:

↳ **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
		<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			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), multifuknčnom ihrisku a v posilňovni. Žiaci a učitelia využívajú aj pomerne dobre vybavenú školskú knižnicu. Škola má vlastnú kuchyňu, jedáleň, spoločenskú miestnosť (Historická sála kaštieľa). Manažment školy a hospodársky úsek má svoje priestory, učitelia využívajú svoje kabinety a zborovňu. Výchovný poradca ako aj školský psychológ majú k dispozícii kabinet, kde sa stretávajú so žiakmi, rodičmi, sociálnymi zamestnancami a pod. Hygienické zariadenia sú novo zrekonštruované.

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


6.2 PLÁNOVANÉ AKTIVITY ŠKOLY

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

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

- Jednou z možností je obnovenie akreditácie na realizovanie rekvalifikačných kurzov v odboroch, ktoré škola má v sieti schválené. Realizovaním kurzov predpokladáme 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.

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	OS – CUK/ 2018	Strana :122	14 z 194
		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>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV	Platné od:	1.9.2018
	OS – CUK/ 2018	Strana :122	15 z 194	
		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 učiteľ'ov, 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>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	16 z 194
		OS – CUK/ 2018	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. Víťame všetky ďalšie návrhy a možnosti na aktivizáciu práce školy.


6.3 Charakteristika pedagogického zboru

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

6.4 POŽIADAVKY NA KONTINUÁLNE VZDELÁVANIE PEDAGOGICKÝCH ZAMESTNANCOV

Manažment školy považuje za prioritnú úlohu zabezpečiť:

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

<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 - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:


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

6.5 VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ZAMESTNANCOV ŠKOLY

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

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

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

<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 - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:

- 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.

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.

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	19 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

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

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

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

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

9) Vzorová modelová školská farma – systém Agrokruh

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


6.7 MEDZINÁRODNÁ SPOLUPRÁCA

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

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

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

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Strana :122	20 z 194	
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

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

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

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

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

- výmena informácie, dokumentácie, vzdelávacej a metodologickej 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, 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 vplyvajú na výchovno-

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Strana :122	21 z 194	
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

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

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

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

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

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

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

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

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


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

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

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

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

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Strana :122	22 z 194	
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

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

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

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

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


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

➤ **Médiá a tlač** - *mestská TV, Kráľovský Chlmec, Zemplén TV, Sátoraljaújhely, 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 Pribenik
Názov školského vzdelávacieho programu	Cukrár
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár - SDV
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma výchovy a vzdelávania	denné štúdium pre absolventov základnej školy
Poskytnutý stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie - ISCED 3C Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 15. januára 2013 pod číslom 2013-762/1735:1-925 s účinnosťou od 1. septembra 2013 začínajúc prvým ročníkom.
Vyučovací jazyk	maďarský
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium	- nižšie stredné vzdelanie - splnenie podmienok prijímacieho konania - zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium
Spôsob ukončenia štúdia	záverečná skúška

<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 - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:

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 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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Strana :122	24 z 194	
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

výchovy a vzdelávania, podmienky prijímania, organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie, personálne, materiálno-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 zveľaďovania a udržiavania chráneného školského parku okolo budovy kaštieľa. Veľké množstvo záujmových krúžkov ponúkajú našim žiakom efektívne využívať svoj voľný čas.

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

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 zdravie 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

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	OS – CUK/ 2018	Strana :122	25 z 194	
		Výtlačok č.:	1 - R	

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. Učítelia, MOV, žiaci a rodičia sú podrobne s týmito rizikami oboznámení. Riziká, ktoré sa nedajú eliminovať, sú čiastočne riešené osobitnými ochrannými prostriedkami, ich používanie sa dôsledne kontroluje.

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

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


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

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

Základné podmienky bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sú:

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

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	OS – CUK/ 2018	Strana :122	26 z 194
		Výtlačok č.:	1 - R

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 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

<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 - SDV</p>	<p>Vydanie č.:</p> <p>3</p>	<p>Platné od:</p> <p>1.9.2018</p>	
		<p>Strana :122</p>	<p>27 z 194</p>	
	<p>OS – CUK/ 2018</p>	<p>Výtlačok č.:</p> <p>1 - R</p>		

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 KEÚČOVÉ 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,

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,

<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 - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:

- 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 negatívu,
- 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,
- 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,


<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 - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:

- 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 znečistenia 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.

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,


<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	Strana :122	30 z 194		
	OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R	

- 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>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:


9. RÁMCOVÝ UČEBNÝ PLÁN ODBORU 2964 H CUKRÁR – SDV

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


Škola	Stredná odborná škola agrotechnických a gastronomických služieb – Agrártechnikai és Gasztronómiai Szolgáltatási szakközépiskola, J. Majlátha 2, 076 51 Pribenik			
Názov ŠkVP	Cukrár			
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo			
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár – SDV			
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	18,5	Všeobecné vzdelávanie – povinné predmety	18,5	9,5
Zdokonaľovanie jazykových vedomostí a zručností		Slovenský jazyk slovenská	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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	32 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:


Komunikačná a slohová výchova		a literatúra		
Práca s textom a získavanie informácií				
Komunikačné zručnosti		Maďarský jazyk a literatúra		3,5
Počúvanie s porozumením				
Čítanie s porozumením				
Písomný prejav				
Dialóg				
Monológ				
Interkultúrna komunikácia		Anglický jazyk	5	
Rečové zručnosti		Ruský jazyk		3
Jazykové prostriedky				
Komunikačné situácie a jazyková funkcia				
Poznatky o krajinách študovaného jazyka				
Etická výchova		Etická výchova	1	
Občianska náuka				
Človek v ľudskom spoločenstve		Občianska náuka	1	
Človek ako občan				
Človek a právo				
Človek a ekonomika				
Základy biológie		Biológia		2
Základy ekológie				
Človek a životné prostredie				
Mechanika		Fyzika		1

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:


Termika				
Elektrina a magnetizmus				
Vlnenie a optika				
Fyzika atómu				
Vesmír				
Všeobecná chémia		Chémia	2	
Anorganická chémia				
Organická chémia				
Biochémia				
Čísla, premenná a počtové výkony s číslami		Matematika	2	
Vzťahy, funkcie, tabuľky a diagramy				
Geometria a meranie				
Kombinatorika, pravdepodobnosť a štatistika				
Práca s údajmi		Informatika	1	
Zdravie a jeho poruchy		Telesná a športová výchova	3	
Zdravý životný štýl				
Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť				
Športové činnosti pohybového režimu				
Odborné vzdelávanie – povinné predmety	71,5	Odborné vzdelávanie – povinné predmety	71,5	0,5
Teoretické vzdelávanie	21,5		21,5	0,5
Ekonomika		Ekonomika	1	0,5
Pravidlá riadenia osobných financií				
Výchova k podnikaniu				

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Strana :122	34 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:


Spotrebiteľská výchova				
Svet práce				
Aplikovaná chémia		<p>Aplikovaná chémia Chemická podstata potravinárstva Potravinová biológia a mikrobiológia</p>	<p>1,5 1 2</p>	
Chemická podstata potravinárstva				
Potravinárska biológia a mikrobiológia				
Základy výživy				
Potravinový kódex SR časť cukrárske výrobky				
Potravinárstvo a životné prostredie, odpadové hospodárstvo				
Suroviny potravinárskych výrob		<p>Suroviny Hygiena potravín Potraviny a výživa</p>	<p>2 3 1,5</p>	
Hygiena, zásady správnej výrobnéj praxe				
Tovarovnalectvo				
Náuka o materiáloch				
Potraviny a výživa				
Dokončovanie a zdobenie cukrárskych výrobkov				
Odborné kreslenie a modelovanie		Odborné kreslenie	1	
Technologické postupy		<p>Stroje a zariadenia Technológia Špeciálne techniky</p>	<p>2 5 1,5</p>	
Technologické výpočty				
Hodnotenie akosti výrobkov				
Skladovanie a trvanlivosť výrobkov, balenie a expedícia				
Stroje a zariadenia v potravinárstve				
Cukrárska technológia				
Špeciálne techniky				
Rozdelenie základných druhov ciest a hmôt v cukrárskej technológii				

<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 - SDV</p>	Platné od:	1.9.2018
	OS – CUK/ 2018		Strana :122	35 z 194
			Výtlačok č.:	1 - R

Praktická príprava	50		50	
Cukrárska výroba		Odborný výcvik	50	
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	10			10
CELKOM	100		100	
Ochrana človeka a prírody		Teoretická príprava	5 hodiny	
Teoretická príprava		Praktický výcvik	25 hodín	
Praktický výcvik				
Telovýchovno-výcvikový kurz				
Plávanie		Plávanie	1 týždeň	
Lyžovanie	Lyžovanie	1 týždeň		

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	36 z 194
	OS – CUK/ 2018	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 - SDV			
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	01.09.2018			
Dĺžka štúdia	3 roky			
Forma štúdia	denná			
Druh školy	štátna			
Vyučovací jazyk	maďarský			
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku			
	1.	2.	3.	Spolu
Všeobecnovzdelávacie predmety	14	9	5	28
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	2	8
občianska náuka f)	1	-	-	1
etická výchova e)	1	-	-	1
fyzika g)	1	-	-	1
chémia g)	1	1	-	2
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	25	72

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	37 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

stroje a zariadenia	1	1	-	2
suroviny	1	1	-	2
technológia	1	2	2	5
odborné kreslenie	-	1	-	1
hygiena potravín	2	1	-	3
potraviny a výživa	-	-	1,5	1,5
ekonomika	-	1,5	-	1,5
aplikovaná chémia	-	-	1,5	1,5
chemická podstata potravinárstva	1	-	-	1
potravinová biológia a mikrobiológia	-	1	1	2
špeciálne techniky	-	-	1,5	1,5
odborný výcvik j)	15	17,5	17,5	50
Spolu	35	35	30	100
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	30
Záverečná skúška	-	-	1
Časová rezerva (účelové kurzy, opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie a i.)	5	3	4
Účasť na odborných akciách	-	2	3
Spolu týždňov	40	40	38

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

a) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa potrieb.

b) 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.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Strana :122	38 z 194	
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

c) 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.

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Strana :122	39 z 194	
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa jeden v 1. ročníku štúdia.

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


Názov predmetu	Slovenský jazyk a slovenská literatúra
Časový rozsah výučby	v 1. ročníku 1,5 hodina týždenne, v 2. a 3. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 121 hodín
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár - SDV
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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Strana :122	40 z 194	
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

jazykov. Učiteľ vplýva na psychiku žiakov a formuje alebo i mení samotné myslenie žiaka. Pri vyučovaní cieľového jazyka je dôležité naučiť myslieť žiaka v inom jazyku ako materinskom. V školskom prostredí si žiak osvojuje jazyk uvedomene, pod vedením učiteľa, mimo školy je možné si jazyk osvojovať prirodzene, prakticky, pri viac či menej častom styku s cieľovým prostredím, pretože žiaci škôl s vyučovacím jazykom maďarským sa neučia v podmienkach cudzojazyčného prostredia. Zohráva tu dôležitú úlohu práve prostredie, v ktorom sa žiaci pohybujú (rodina, sociálne prostredie). Mnohé prieskumy dokazujú, že žiaci, ktorí žijú v prevažne maďarsky hovoriacom prostredí, majú väčšie problémy s osvojovaním si slovenského jazyka, ako žiaci žijúci vo väčších mestách alebo v oblastiach s prevažujúcim slovenským prostredím. Ciele vzdelávacej oblasti smerujú k zabezpečeniu tých kľúčových kompetencií, ktoré sú sledované všetkými učebnými predmetmi a ktoré sa realizujú v každom učebnom predmete podľa ich špecifik.

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


- Rozvoj žiackeho nazerania na základe veku primeraných praktických a intelektových činností s využitím indukčných a dedukčných 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.

<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 - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:

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

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

- Aplikovať získané poznatky z pravopisu a gramatiky;
- Kreatívne skoncipovať text o rôznych témach, udalostiach, príbehoch ako aj písomne interpretovať odborný text;
- Nadviazať kontextuálne na maďarskú literatúru, objasňovať špecifiká tých javov, ktoré sú charakteristické pre obe literatúry.

Odborné kompetencie:

- Orientovať sa v základnej jazykovednej a literárnoteoretickej oblasti pri pochopení, používaní a interpretovaní textov v jazykovej a literárnej sfére;
- Schopnosť adekvátne pochopiť podstatu a rozlíšiť úlohy v oblasti medzipredmetových vzťahov;
- Zorientovať sa dokonale v komparatistike pri čiastkových vedeckých prácach;
- Zvládnuť preberané slohové útvary, gramatické zákonitosti a analýzy literárneho diela; ich aplikácia v každodennej praxi.

Všeobecné kompetencie

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

Schopnosti riešiť problémy

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


Spôsobilosti využívať informačné technológie

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

Občianske kompetencie:

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

Vyučovacie metódy a formy


<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 - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:

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.


Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
<p>1. ročník A. Konverzácia <u>Tematické okruhy na rozvíjanie rečových zručností:</u> Zážitky z prázdnin. Dojmy z nového prostredia školy.</p>	<p>Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	43 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:
			1 - R

<p>Základy rečovej etikety. Naša rodina. Na hodinách odborných predmetov.</p> <p>V autoopravovni. Úprava sídliska. Môj pracovný deň. Starostlivosť o zdravie. Osobná hygiena. Zimné a letné športy. Obchod a služby. Naše mesto, dedina. Naš byt. Práca v záhrade. Moje záujmy a záľuby.</p>	<p>Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna- riadený rozhovor Heuristická- rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>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.</p> <p>Reprodukcia textu, osnova a výťah textu. Záznam z výkladu učiteľa. Opis, odborný opis, opis pracovného postupu.</p> <p>Krátko ústne prejavy v spoločenskom živote: krátke informácie, predstavovanie, ospravedlňovanie, poďakovanie, blahoželanie.</p> <p>Cvičenia na využívanie slovníkov. Kontrolné písomné práce</p>	<p>Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p> <p>Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna- riadený rozhovor Heuristická- rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou</p> <p>Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou</p>
<p>C. Gramatika</p> <p>1) Upevňovanie a praktické precvičovanie gramatického učiva zo základnej školy</p> <p>2) Slovenčina v rodine slovanských jazykov</p> <p>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</p> <p>4) Náuka o slovnej zásobe Štylové 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</p> <p><u>1. Romantizmus v slovenskej literatúre</u></p> <p><u>2. Realizmus v slovenskej literatúre</u></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</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>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</p>	<p>Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou</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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	44 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

<p>meste. Elektra v domácnosti. Moderné stavebníctvo. Krásky a bohatstvo našej vlasti. Na pošte. Poľnohospodárstvo.</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>B. Sloh Výpisky, výstrižky, kartotéka. Informačné slohové útvary: súkromný a úradný list, telegram, objednávka, reklamácia, potvrdenka, účet. Umelecký opis, opis osoby, charakteristika.</p>	<p>Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p> <p>Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna- riadený rozhovor Heuristická- rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou</p> <p>Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou</p>
<p>C. Gramatika 1)Tvaroslovie Tvorenie správnych gramatických tvarov: podstatných mien, prídavných mien, zámen, čísloviek a sloviess. Predložkové pády a slovesné väzby. Zvratné a nezvratné slovesá. Slovesný vid a jeho vyjadrenie. Praktické precvičovanie učiva. 2) Neohybné slovné druhy. Precvičovanie a praktické využívanie učiva.</p>	<p>Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p> <p>Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna- riadený rozhovor Heuristická- rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou</p> <p>Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou</p>
<p>D. Literatúra A. Čítanie a literárnovedné poznatky späté s čítaním vybraných ukážok 1) Slovenská literárna moderna 2) Literatúra medzi dvoma svetovými vojnami a) Slovenská literatúra 3) Rozvoj lyrizovanej prózy 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 Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou</p>
<p>3. ročník A. Konverzácia <u>Tematické okruhy na rozvíjanie rečových zručností:</u> Mladí v spoločnosti. Voľba povolania. Pobyť v prírode. Ochrana životného prostredia. Na odbornom výcviku. Zlepšovanie pracovného prostredia. Zlepšovacie návrhy a vynálezy. Čítame odborné časopisy a noviny. Výstava a veľtrhy. Ťažký a ľahký priemysel. Cestovný ruch. Nové</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 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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	45 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

objavy vo vede a technike. Na úrade. V 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 <i>Individuálne čítanie a príležitostná výchova literatúrou a umením Odporúčané čítanie.</i></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, E. 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</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 Slovenský jazyk I, Pravopis/vybrané</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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	46 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

	<p>pravopisu, SPN Bratislava, 2003</p> <p>- Prehľad gramatiky a pravopisu slovenského jazyka, Didaktis Bratislava, 2003</p> <p>- Literárne diela</p>		<p>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><i>D.1 Individuálne čítanie a príležitostná výchova literatúrou a umením</i></p> <p><i>D.2 Odporúčané čítanie</i></p>	<p>- Slovenský jazyk, J.Ballay, L. Dostálová, D. Olgyajová, SPN Bratislava, 2004</p> <p>- Slovenská literatúra, E.Répassyová, SPN Bratislava, 1966</p> <p>- Krátky slovník slovenského jazyka, SPN 2001</p> <p>- Synonymický slovník slovenčiny, M. Pisarčíková, VEDA Bratislava, 2004</p> <p>- Pravidlá slovenského pravopisu, SPN Bratislava, 2003</p> <p>- Prehľad gramatiky a pravopisu slovenského jazyka, Didaktis Bratislava, 2003</p> <p>- Literárne diela</p>	<p>Fólie</p> <p>Meotar</p> <p>Premietacie plátno</p> <p>PC, Dataprojektor,</p> <p>Programy v pover pointe a movie maker</p>	<p>Internetové stránky : www.referáty.sk</p> <p>Videofilmy: Slovenčina –Tvorivé písanie Vieme rozprávať? Každý sme učiteľom slovenčiny Komunikácia Výučbový software Slovenský jazyk I, Pravopis/vybrané slová, Veľké písmená, Prídavné mená, Podstatné mená, Slovné druhy</p>	
<p>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><i>D.1 Individuálne čítanie a príležitostná výchova literatúrou a umením</i></p> <p><i>D.2 Odporúčané čítanie.</i></p>	<p>- Slovenský jazyk, J.Ballay, L. Dostálová, D. Olgyajová, SPN Bratislava, 2004</p> <p>- Slovenská literatúra, E.Répassyová, SPN Bratislava, 1966</p> <p>- Krátky slovník slovenského jazyka, SPN 2001</p> <p>- Synonymický slovník slovenčiny, M. Pisarčíková, VEDA Bratislava, 2004</p> <p>- Pravidlá slovenského pravopisu, SPN Bratislava, 2003</p> <p>- Prehľad gramatiky a pravopisu slovenského jazyka, Didaktis Bratislava, 2003</p> <p>- Literárne diela</p>	<p>Fólie</p> <p>Meotar</p> <p>Premietacie plátno</p> <p>PC, Dataprojektor,</p> <p>Programy v pover pointe a movie maker</p>	<p>Internetové stránky : www.referáty.sk</p> <p>Videofilmy: Slovenčina –Tvorivé písanie Vieme rozprávať? Každý sme učiteľom slovenčiny Komunikácia Výučbový software Slovenský jazyk I, Pravopis/vybrané slová, Veľké písmená, Prídavné mená, Podstatné mená, Slovné druhy</p>	

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:

10.1.2 MAĎARSKÝ JAZYK 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 – SDV
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 prvoradý dôraz kladie na komunikatívnu kompetenciu, t. j. vytvoriť a rozvíjať tvorivú komunikatívnu činnosť. Treba však zdôrazniť aj medzi predmetové vzťahy, ktoré objasňujú, prehľbujú či analyzujú doterajšie výsledky a vyvodlia z nich určité dôsledky charakterizujúce to-ktoré obdobie, ten-ktorý región.

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

Čiastkové úlohy literárneho vzdelávania sú:

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	48 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

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

Metódy, formy a postupy vyučovania maďarského jazyka a literatúry

Vo vyučovacom procese by mali učitelia využiť také formy, metódy a postupy, ktoré sú veku primerané, vyvolávajú u žiaka záujem o predmet a tým ho bezprostredne usmerňujú ku kreatívnej činnosti. Ak zo strany učiteľa vyučovacia hodina bude tvorivá a 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 žiakom zbaviť sa stresu a nepripravenosti), rozvíjanie slovnej zásoby (slohové práce, riešenie neznámych slov hľadaním synonym, opisom, priblížením, tvorba kompozície pomocou slovníkov, čítanie literárnych diel), jazykový výcvik (opakovanie modelových viet, sústavné precvičovanie gramatických javov), práca s literárnym textom (referáty a koreferáty, analýza kontextu).

Z druhov jazykových cvičení sú najosvedčenejšie:

- a) substitučno -rozširujúce;

<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 - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:

b) substitučné;

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

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Posilnenie spôsobilostí

1) Posilniť čitateľskú gramotnosť

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

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

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

2) Posilniť komunikačné spôsobilosti žiakov

Posilniť **tvorivé písanie** v rámci jednotlivých ročníkov

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

Posilniť **ústny prejav** v rámci jednotlivých ročníkov

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

3) Posilniť medzi predmetové vzťahy

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


4) Ďalšie možnosti rozšírenia

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


Prehľad výkonových štandardov

Absolvent má:

- riešiť rozmanité komunikačné, spoločenské a pracovné situácie,
- zvoliť komunikatívnu stratégiu adekvátnu komunikačnému zámeru, podmienkam a normám komunikácie,

<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 - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:

- 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,
- poznať špecifické črty a funkcie literárnych diel, orientovať sa v ich základných výrazových prostriedkoch,

<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 - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:

- 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.

Enviromentálna výchova

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Strana :122	52 z 194	
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

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 komunikačné kompetencie umožňujúce prepínanie kódov v rámci jednotlivých podôb (útvarov) národného jazyka. Oboznámiť žiakov štandardnými paralelami neštandardných

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	OS – CUK/ 2018	Strana :122	53 z 194
		Výtlačok č.:	1 - R

a regionálnych výrazových prostriedkov vyskytujúcich sa aj v ich jazykových prejavoch a rozvíjať tak náležité kompetencie.

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

Odporúčame učiteľom:

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


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

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

Literárna zložka predmetu

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

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	54 z 194
	OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

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> <p>1. Staroveká literatúra</p> <p>2. Stredoveká literatúra</p> <p>3. Renesancia</p> <p>4. Baroková literatúra</p> <p>5. Klasicizmus a osvietenstvo</p> <p>6. Vývin maďarskej dramatickej tvorby</p> <p>Jazyk</p> <p>1. Jazyk a reč</p> <p>2. Komunikácia</p> <p>3. Text</p>	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna- riadený rozhovor</p> <p>Heuristická- rozhovor, riešenie úloh</p> <p>Práca s textom</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou</p>
<p>Ročník: II.</p> <p>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 20. storočia</p> <p>Jazyk</p> <p>1. Slovná zásoba</p> <p>2. Slovné druhy</p> <p>3. Sémantika</p>	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p> <p>Práca s textom</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou</p>
<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>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – rozhovor</p> <p>Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p> <p>Práca s textom</p>	<p>Frontálna výučba</p> <p>Frontálna a individuálna práca žiakov</p> <p>Skupinová práca žiakov</p> <p>Práca s knihou</p>


Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
<p>Ročník: I.</p> <p>Literatúra</p> <p>1. Staroveká literatúra</p> <p>2. Stredoveká literatúra</p>	<p>Kulcsárová Z. Kulcsárová M.: Starovek, Stredovek, Renesancia. Literatúra I. Učebnica pre 1. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1997.</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>PC</p> <p>Magnetická</p>	<p>Obrázky</p> <p>Slovníky</p> <p>Knihy</p> <p>Zbierka lit.</p>	<p>Internet</p> <p>Knižnica</p> <p>Divadlo</p> <p>Odborné</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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	55 z 194
	OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

<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.: Barok, Klasicizmus. Literatúra II. Učebnica pre 1. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1998. Kovács L.: Maďarský jazyk pre 1.- 4. ročník stredných škôl s VJM. SPN Bratislava 1997</p>	<p>tabuľa</p> <p>Tabuľa</p>	<p>textov</p> <p>Pracovné listy</p> <p>Ppt</p> <p>prezentácia</p>	<p>časopisy</p>
<p>Ročník: II.</p> <p>Literatúra</p> <p>1. Romantizmus</p> <p>2. Realizmus</p> <p>3. Svetová literatúra na konci 19. a na začiatku 20. storočia</p> <p>4. Maďarská literatúra na začiatku</p> <p>20. storočia</p> <p>Jazyk</p> <p>1. Slovná zásoba</p> <p>2. Slovné druh</p> <p>3. Sémantika</p>	<p>Kulcsárová Z. Kulcsárová M.: Romantizmus. Literatúra III. Učebnica pre 2. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1997. Kulcsárová Z. Kulcsárová M.: Realizmus. Literatúra IV. Učebnica pre 2. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1998. Kovács L.: Maďarský jazyk pre 1.- 4. ročník stredných škôl s VJM. SPN Bratislava 1997</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.: Koniec XIX. storočia a začiatok XX. Storočia., Literatúra V. Učebnica pre 3. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1999. Kulcsárová Z. Kulcsárová M.: Obdobie medzi svetovými vojnami. Literatúra VI. Učebnica pre 3. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 2000. Kovács L.: Maďarský jazyk pre 1.- 4. ročník stredných škôl s VJM. SPN Bratislava 1997 Grendel L. Hushegyi G.: Druhá polovica XX. storočia. Svetová literatúra. Literatúra VII. Učebnica pre 4. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1997. Grendel L. Görömbei A.: Druhá polovica XX. storočia. Maďarská literatúra. Literatúra VIII. Učebnica pre 4. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1997. Kovács L.: Maďarský jazyk pre 1.- 4. ročník stredných škôl s VJM. SPN Bratislava 1997</p>	<p>Dataprojektor</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>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:

10.1.3 ANGLICKÝ JAZYK

Názov predmetu	Anglický jazyk
Časový rozsah výučby	v 1., 2. ročníku 3 hodiny týždenne a 3. ročníku 2 hodiny týždenne, spolu 276 hodín
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár- SDV
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 ročníku a 2 hodiny treťom ročníku.

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

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

Metódy, formy a prostriedky vyučovania majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo 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.

<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 - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:

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

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

Ciele predmetu

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


Žiaci:

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

Vzdelávací štandard

Žiaci po absolvovaní daného učebného odboru nadobudnú:


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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV	Platné od:	1.9.2018
	OS – CUK/ 2018	Strana :122	58 z 194	
		Výtlačok č.:	1 - R	


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

Prehľad spôsobilostí a funkcií jazyka

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Strana :122	59 z 194	
		OS – CUK/ 2018	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
Telefónovať	Začať, udržiavať a ukončiť telefonický rozhovor
Reagovať na niečo, čo sa udialo v minulosti	Spomenúť si na niekoho/niečo Vyjadriť, že som na niekoho/niečo zabudol
Korešpondovať	Napísať pohľadnicu, SMS, list
Porozprávať niečo	Rozprávať príbeh, historku
Uistiť sa v rozhovore, že moje slová /môj výklad/môj argument boli pochopené	Uistiť sa, že účastníci komunikácie pochopili moje vyjadrenia Uistiť sa, že som dobre pochopil to, čo bolo povedané Nahradiť zabudnuté/neznáme slovo Opraviť sa, vrátiť sa k rozhovoru

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Strana :122	60 z 194	
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

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 úrovní (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/štátna 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, lekárň 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

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


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

Obliekanie a móda

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

Šport

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

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	61 z 194
	OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

Obchod a služby

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

Krajiny, mestá a miesta

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

Kultúra a umenie

Druhy umenia Kultúra a jej formy Umenie – spoločnosť – kultúra

Človek a spoločnosť; komunikácia

Jazyk ako dorozumievací prostriedok Formy komunikácie Kultúra komunikácie

Mládež a jej svet

Aktivity mládeže Vzťahy medzi rovesníkmi Generačné vzťahy Predstavy mládeže o svete

Zamestnanie

Pracovné pomery a kariéra Platové ohodnotenie Nezamestnanosť

Veda a technika v službách ľudstva

Technické vynálezy Vedecký pokrok

Vzory a ideály

Človek, jeho vzory a ideály Pozitívne a negatívne vzory

Slovensko

Geografické údaje História Turistické miesta, kultúrne zvyky a tradície


Krajina, ktorej jazyk sa učím

Geografické údaje História Turistické miesta, kultúrne zvyky a tradície


Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:


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

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	62 z 194
	OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

		Práca s knihou, pracovným zošitom Práca s IKT
Take it easy!/ Ber to ľahko!	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom
Where do you live?/ Kde bývaš?	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
Can you speak English?/ Hovoríš po anglicky?	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
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

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	63 z 194
	OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

Looking good!/ Dobre vyzerat'!	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Práca s IKT
Life's an adventure!/Život je dobrodružstvo!	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Práca s IKT
How terribly clever/ Aké úžasne múdre	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, Internet Práca s IKT
Have you ever?/Už si niekedy....?	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom Práca s IKT
English speaking 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 nakupovat'	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom


STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	64 z 194
	OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

What do you want to do?/ Čo chceš robiť?	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Práca s IKT 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 Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	- prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
The world of work/ Svet práce	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	- prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet
Take it easy!/ Ber to ľahko!	Liz and John Soars: New Headway, Student's Book, Elementary, Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	- prezentácie v powerpointe - obrazový materiál - pracovný list	Internet

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	65 z 194
OS – CUK/ 2018		Výtlačok č.:	1 - R

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
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	Dataprojektor PC Tabuľa	- prezentácie v powerpointe - obrazový materiál	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	66 z 194
	OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	67 z 194
	OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

robiť?	Oxford University Press, Oxford UK, 2004 Liz and John Soars: New Headway, Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2004	Tabuľa Interaktívna tabuľa	- obrazový materiál - pracovný list	
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

10.1.4 RUSKÝ JAZYK


Názov predmetu	Ruský jazyk
Časový rozsah výučby	v 1., 2. ročníku 3 hodiny týždenne , v 3.ročníku 2 hodiny týždenne , spolu 276
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár - SDV
Vyučovací jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „*Jazyk a komunikácia*“. Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu „*Počúvanie s porozumením*“, „*Čítanie s porozumením*“, „*Písomný prejav*“, „*Dialóg*“, „*Monológ*“, „*Interkultúrna komunikácia*“, „*Rečové zručnosti*“, „*Jazykové prostriedky*“, „*Komunikačné situácie a jazyková funkcia*“, „*Poznatky o krajinách študovaného jazyka*“. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠVP vyčlenil 3 hodiny v prvom a druhom ročníku a 2 hodiny v treťom ročníku.

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

Vzhľadom na široké využitie cudzieho jazyka v súkromnej aj profesijnej oblasti života, či už pri ďalšom štúdiu, cestovaní, spoznávaní kultúr aj práci, sa dôraz pri vyučovaní kladie na praktické využitie osvojených spôsobilostí a efektívnu komunikáciu, pričom komunikácia v cudzích jazykoch je podľa Európskeho referenčného rámca založená na schopnosti porozumieť, vyjadrovať myšlienky, pocity, fakty a názory ústnou a písomnou formou v

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	68 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

primeranej škále spoločenských a kultúrnych súvislostí podľa želaní a potrieb jednotlivca. Vyučovaci predmet využíva vedomosti získané na základnej škole na hodinách ruského jazyka. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtéma). Prihliadali sme aj na proporionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo 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 ruské časopisy.

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

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

Ciele predmetu


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

Základným princípom jazykového vzdelania je, aby žiak:

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

Kompetencie

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Strana :122	69 z 194	
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

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

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

Všeobecné kompetencie

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

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

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

Jazykové kompetencie

Žiak


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

Jazykové prostriedky

Lexika

Žiak vie:

- aktívne používať 1500 - 2000 lexikálnych jednotiek vrátane zdvorilostnej rečovej etikety a ustálených slovných spojení,

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	OS – CUK/ 2018	Strana :122	70 z 194
		Výtlačok č.:	1 - R

- používať asi 500 lexikálnych jednotiek, určených na receptívne osvojenie pri čítaní a posluchu,
- chápať významové rozdiely medzi slovenčinou a ruštinou,
- tvoriť nové slová predponami, príponami, skladaním, odvodzovaním,
- rozlišovať a používať synonymá, antonymá, homonymá a viacvýznamové slová,
- pochopiť internacionalizmy a odvodené slová,
- používať prekladový slovník.

Morfológia

Podstatné mená

Žiak vie:

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

Prídavné mená

Žiak vie:

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

Zámená


Žiak vie:

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

Číslovky

Žiak vie:

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

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	OS – CUK/ 2018	Strana :122	71 z 194	
		Výtlačok č.:	1 - R	

Slovesá

Žiak vie:

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

Príslovky

Žiak vie:

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

Predložky

Žiak vie:

- používať predložky s podstatnými menami a zámenami, predložkovými väzbami vyjadriť predmetové a príslovkové vzťahy,
- význam predložiek *s, iz, o, ob, u, na, v, za, nad, pod, pered, po, do, vokrug, ot, posle, dl'a, v tečenije, krome* a správne ich použiť,
- odlišnú formu predložiek interferujúcich so slovenským jazykom (*protiv, medzi, sredi, okolo, čerez*).

Spojky

Žiak vie:

- správne používať priradovacie spojky: *i, ni-ni, ne toľko-no i, no, a, vsio-taki, odnako, ili, ili-ili, to-to, potomu, poetomu,*
- používať vo vetách podradovacie spojky: *čto, čtoby, kogda, jesli, choťa, potomu čto.*

Častice


Žiak vie:

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

Syntax

Žiak vie:

- tvoriť oznamovacie, opytovacie, rozkazovacie vety,

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	OS – CUK/ 2018	Strana :122	72 z 194
		Výtlačok č.:	1 - R

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

Fonetika

Žiak ovláda:

- výslovnosť
- tvrdých a mäkkých spoluhlások,
- tvrdých a mäkkých slabík (s jotovanými a nejotovanými samohláskami, s tvrdým a mäkkým znakom),
- samohlások v prízvučnej a neprízvučnej pozícii (redukcii) - zvratnej častice -sia (-tsia, -ťsia),
- adjektívnych koncoviek -ogo, -ego,
- spoluhláskových skupín: -čt-, -čn-, -gk-, -gč-, -stn-, -zdn-, -lnc- - zdvojených spoluhlások -nn-, -ss-, -ll- ...,
- spoluhlások na konci slova (spodobovanie): -ov, ...,
- predložiek v, s, ot, k, bez, ob so slovami začínajúcimi sa na samohlásku (v okne, s otcom, ob etom),
- stály a pohyblivý prízvuk v osvojených slovách,
- rytmus a intonáciu oznamovacích, opytovacích, rozkazovacích a zvolacích viet.


Grafika a pravopis

Žiak ovláda:

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

Žiak vie:

- vyjadriť graficky mäkkosť a tvrdosť párových spoluhlások,
- vyjadriť graficky j v rôznych polohách,

<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 - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:

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

Cieľové komunikatívne kompetencie

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

Súčasťou komunikatívnej kompetencie je

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

Počúvanie s porozumením

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


Charakteristika textov na počúvanie

Žiak rozumie:

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

Žiak vie:

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Strana :122	74 z 194	
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

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

Čítanie s porozumením

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

Charakteristika textov na čítanie


Žiak rozumie:

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

Žiak vie:

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

Produktívne komunikatívne zručnosti

<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 - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:

Ústny prejav

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

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

Žiak vie:


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

Písomný prejav

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

Žiak vie:

- 1) písať zrozumiteľne, logicky a jazykovo správne,
- 2) vyjadrovať sa
 - k bežným témam a k témam z okruhu jeho záujmov,
 - k situáciám v rozsahu vymedzených tematických okruhov,

<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 - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:

3) sformulovať a vyjadriť

- dojmy, pocity, vyvolané konkrétnymi situáciami (napr. knihou, filmom, divadelným predstavením, výstavou, umeleckým, technickým alebo športovým podujatím),
- emocionálny vzťah k niekomu alebo niečomu,

4) opísať svoje skúsenosti a zážitky,

5) získať a sprostredkovať informácie o minulých, prítomných a budúcich udalostiach,

6) zachytiť a spracovať do vhodnej formy písaný text,

- sformulovať a zaznamenať hlavné myšlienky a informácie, - zostaviť jednoduchú osnovu,
- napísať krátky obsah (napr. knihy, filmu),

7) vyplniť bežné úradné tlačivá a formuláre (napr. prihlasovací lístok v hoteli, osobný dotazník, colnú deklaráciu), uviesť osobné údaje,

8) napísať

- krátky odkaz, oznam, správu,
- pozvanie (súkromné a oficiálne) a odpoveď naň
- pohľadnicu (pozdrav, blahoželanie, oznámenie, pranie k sviatku),
- súkromný list a odpoveď naň,
- úradný list, žiadosť, inzerát a odpoveď na ne,
- vlastný životopis,

10) napísať na zadanú alebo zvolenú tému

- jednoduchý opis osoby,
- opis predmetu, miesta, činnosti,

11) usporiadať svoj písomný prejav, ovládať grafickú úpravu listu, spôsob písania adresy

12) používať prekladové slovníky, gramatické a pravopisné príručky.

Translatologické komunikatívne zručnosti

Žiak vie ústne i písomne

1) sprostredkovať informácie v bežných komunikačných situáciách:

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


2) voľne po rusky reprodukovať v slovenskom jazyku vypočutý alebo prečítaný text a naopak,

3) zhrnúť po rusky hlavné myšlienky oznamu alebo kratšieho prejavu v slovenskom jazyku a naopak,


4) preložiť primerane náročný text z ruského jazyka do slovenského a naopak.

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:


Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
1. ročník		
Písmená a zvuky	- výklad	- práca vo dvojiciach
Písmená ruskej abecedy	- vysvetľovanie	- skupinová práca
Výslovnosť jednotlivých hlások	- nácvik písomného prejavu	- reprodukcia
	- čítanie s porozumením	- dramatizácia

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	77 z 194
	OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R


Škola, trieda Pomenovanie osôb a predmetov	<ul style="list-style-type: none"> - práca s textom - riadený rozhovor - posluš intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
Škola Školské prostredie študenta Osobné tvary slovíes I. časovanie Osobné tvary slovíes II.časovanie Vyjadrenie „volám sa “	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - posluš intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
Zoznámenie Nadviazanie známostí Určenie príslušnosti Opytovacie zámená Tvary I. pádu privlastňovacích zámen Osobné tvary slovíes vedieť, učiť v prítomnom čase	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - posluš intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
Farby Určenie farieb I. pád základných čísloviek od 1-100 Radové číslovky od 1 – 20 Určenie dátumu Osobné tvary slovíes I. časovania v prít.čase /tancovať/ Osobné tvary slovíes II.časovania / mať rád/	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - posluš intonačných výklad - riadený rozhovor - posluš intonačných konštrukcií - konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
Mesiace,dni v týždni Názvy mesiacov, dní v týždni Osobné tvary slovíes /chcieť žiť, učiť sa/ v prítomnom čase Predložky „v, na “	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - posluš intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
Tradície, zvyky, jedlá, sviatky Ročné obdobie, čas Trávenie voľného času Jedlá, stravovanie Tradície a zvyky, sviatky	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - posluš intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
Voľný čas	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	78 z 194
	OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R


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

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	79 z 194
	OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

<p>Pozvanie na návštevu Vyjadrenie vďačnosti, ospravedlnenia Národy a národnosti</p>	<ul style="list-style-type: none"> - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - posluš intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
<p>Na návšteve</p> <p>Vyjadrenie radosti Neprízvučné o, a Pohyblivý prízvuk slovies Časovanie slovies Číslovky do 1000 Osobné zámená</p>	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - posluš intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
<p>Príbuzenské vzťahy</p> <p>Povolanie Podstatné mená po číslovkách</p>	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - posluš intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
<p>Kultúra a umenie</p> <p>Pozvanie do kina, divadla Voľný čas I. II. časovanie slovies</p>	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - posluš intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
3.ročník		
<p>Letné prázdniny</p> <p>Turistické regióny Rečové situácie Pítomný, minulý a budúci jednoduchý a zložený čas pravidelných slovies</p>	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - posluš intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
<p>Predstavitelia ruskej kultúry</p> <p>Vzhľad a povahové črty človeka Predložka „u“ s podstatným menom</p>	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - posluš intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	<p>OS – CUK/ 2018</p>	Strana :122	80 z 194
		Výtlačok č.:	1 - R

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


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	81 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

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


Učebné zdroje

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


Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
<p>Písmená a zvuky</p> <p>Písmená ruskej abecedy</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977 - Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999 	<p>Dataprojektor</p> <p>PC</p>	<p>Prezentácie v ppt</p> <p>Obrazový</p>	<p>Internetové zdroje: www.mail.ru www.land.ru www.mailru.com</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	82 z 194
	OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R


<p>Výslovnosť jednotlivých hlások Škola, trieda Pomenovanie osôb a predmetov</p>	<p>- Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004 - Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 - Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 -Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009</p>	<p>Tabuľa Meotar Magnetofón Premietacie plátno Interaktívna tabuľa</p>	<p>materiál Výukový softvér - Učte sa po rusky Prekladové Slovníky Videonahrávky</p>	<p>www.yes.ru www.rbcmail.ru www.rus.lang.com</p>
<p>Škola Školské prostredie študenta Osobné tvary slovies I.časovanie Osobné tvary slovies II.časovanie Vyjadrenie „ volám sa “</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977 - Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999 - Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004 - Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 - Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 -Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009</p>	<p>Dataprojektor PC Tabuľa Meotar Magnetofón Premietacie plátno Interaktívna tabuľa</p>	<p>Prezentácie v ppt Obrazový materiál Výukový softvér - Učte sa po rusky Prekladové Slovníky Videonahrávky</p>	<p>Internetové zdroje: www.mail.ru www.land.ru www.mailru.com www.yes.ru www.rbcmail.ru www.rus.lang.com</p>
<p>Zoznámenie Nadviazanie známostí Určenie príslušnosti Opytovacie zámenná Tvary I. pádu privlastňovacích zámen Osobné tvary slovies vedieť, učiť v prítomnom čase</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977 - Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999 - Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004 - Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 - Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 -Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009</p>	<p>Dataprojektor PC Tabuľa Meotar Magnetofón Premietacie plátno Interaktívna tabuľa</p>	<p>Prezentácie v ppt Obrazový materiál Výukový softvér - Učte sa po rusky Prekladové Slovníky Videonahrávky</p>	<p>Internetové zdroje: www.mail.ru www.land.ru www.mailru.com www.yes.ru www.rbcmail.ru</p>
<p>Farby Určenie farieb I. pád základných čísloviek od 1-100 Radové číslovky od 1</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977 - Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999 - Učebnica Vremena I.,</p>	<p>Dataprojektor PC</p>	<p>Prezentácie v ppt Obrazový materiál</p>	<p>Internetové zdroje: www.mail.ru www.land.ru www.mailru.com www.yes.ru</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	83 z 194
	OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R


<p>– 20</p> <p>Určenie dátumu</p> <p>Osobné tvary slovies</p> <p>I. časovania v prít.čase /tancovat’/</p> <p>Osobné tvary slovies</p> <p>II. časovanie /mat’ rád’/</p>	<p>J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004</p> <p>- Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>- Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>-Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009</p>	<p>Tabuľa</p> <p>Meotar</p> <p>Magnetofón</p> <p>Premietacie plátno</p> <p>Interaktívna tabuľa</p>	<p>Výukový softvér - Učte sa po rusky</p> <p>Prekladové Slovníky</p> <p>Videonahrávky</p>	<p>www.rbcmail.ru</p> <p>www.rus.lang.com</p>
<p>Mesiace, dni v týždni</p> <p>Názvy mesiacov, dni v týždni</p> <p>Osobné tvary slovies /chciet’ žit’, učit’ sa/ v prítomnom čase</p> <p>Predložky „, v,na“</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977</p> <p>- Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999</p> <p>- Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004</p> <p>- Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>- Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>-Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p> <p>Meotar</p> <p>Magnetofón</p> <p>Premietacie plátno</p> <p>Interaktívna tabuľa</p>	<p>Prezentácie v ppt</p> <p>Obrazový materiál</p> <p>Výukový softvér - Učte sa po rusky</p> <p>Prekladové Slovníky</p> <p>Videonahrávky</p>	<p>Internetové zdroje:</p> <p>www.mail.ru</p> <p>www.land.ru</p> <p>www.mailru.com</p> <p>www.yes.ru</p> <p>www.rbcmail.ru</p>
<p>Tradiície, zvyky, jedlá, sviatky</p> <p>Ročné obdobie, čas</p> <p>Trávenie voľného času</p> <p>Jedlá, stravovanie</p> <p>Tradiície a zvyky, sviatky</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977</p> <p>- Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999</p> <p>- Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004</p> <p>- Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>- Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>-Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p> <p>Meotar</p> <p>Magnetofón</p> <p>Premietacie plátno</p> <p>Interaktívna tabuľa</p>	<p>Prezentácie v ppt</p> <p>Obrazový materiál</p> <p>Výukový softvér - Učte sa po rusky</p> <p>Prekladové Slovníky</p> <p>Videonahrávky</p>	<p>Internetové zdroje:</p> <p>www.mail.ru</p> <p>www.land.ru</p> <p>www.mailru.com</p> <p>www.yes.ru</p> <p>www.rbcmail.ru</p> <p>www.rus.lang.com</p>

<p 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 - SDV</p>	<p>Vydanie č.: 3</p>	<p>3</p>
		<p>Platné od: 1.9.2018</p>	<p>1.9.2018</p>
		<p>Strana :122</p>	<p>84 z 194</p>
		<p>OS – CUK/ 2018</p>	<p>Výtlačok č.: 1 - R</p>


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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	85 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:


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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	86 z 194
	OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R


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

<p>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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	87 z 194
	OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R


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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	88 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

<p>Názvy vlastností osôb a predmetov</p> <p>1. pád prídavných mien</p> <p>Opytovacie zámená</p> <p>1. pád privlastňovacích zámen</p>	<p>Fraus Bratislava, 1999</p> <p>- Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004</p> <p>- Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>- Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>-Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009</p>	<p>PC</p> <p>Tabuľa</p> <p>Meotar</p> <p>Magnetofón</p> <p>Premietacie plátno</p> <p>Interaktívna tabuľa</p>	<p>Obrazový materiál</p> <p>Výukový softvér - Učte sa po rusky</p> <p>Prekladové Slovníky</p> <p>Videonahrávky</p>	<p>www.land.ru</p> <p>www.mailru.com</p> <p>www.yes.ru</p> <p>www.rbcmail.ru</p>
<p>Povolanie, profesia</p> <p>Povolanie</p> <p>Gratulácia</p> <p>a blahopranie</p> <p>Športové akcie – Olympijské hry</p> <p>Predstavitelia ruskej kultúry</p> <p>7. pád podstatných mien</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977</p> <p>- Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999</p> <p>- Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004</p> <p>- Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>- Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>-Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p> <p>Meotar</p> <p>Magnetofón</p> <p>Premietacie plátno</p> <p>Interaktívna tabuľa</p>	<p>Prezentácie v ppt</p> <p>Obrazový materiál</p> <p>Výukový softvér - Učte sa po rusky</p> <p>Prekladové Slovníky</p> <p>Videonahrávky</p>	<p>Internetové zdroje:</p> <p>www.mail.ru</p> <p>www.land.ru</p> <p>www.mailru.com</p> <p>www.yes.ru</p> <p>www.rbcmail.ru</p> <p>www.rus.lang.com</p>
<p>Veda a technika</p> <p>Ruskí vedci</p> <p>Gramatické tvary opytovacích zámen</p> <p>Kto? Čo?</p> <p>Gramatické tvary podstatných mien</p> <p>Predložky „v, na, z“ označujúce smer</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977</p> <p>- Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999</p> <p>- Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004</p> <p>- Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>- Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009</p> <p>-Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p> <p>Meotar</p> <p>Magnetofón</p> <p>Premietacie plátno</p> <p>Interaktívna tabuľa</p>	<p>Prezentácie v ppt</p> <p>Obrazový materiál</p> <p>Výukový softvér - Učte sa po rusky</p> <p>Prekladové Slovníky</p> <p>Videonahrávky</p>	<p>Internetové zdroje:</p> <p>www.rus.lang.com</p> <p>www.mail.ru</p> <p>www.land.ru</p> <p>www.mailru.com</p> <p>www.yes.ru</p> <p>www.rbcmail.ru</p>
<p>Ruskí vedci</p> <p>Názvy činností pomocou trpného rodu sloviess.</p> <p>Formy času</p>	<p>- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977</p> <p>- Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999</p> <p>- Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>PC</p> <p>Tabuľa</p>	<p>Prezentácie v ppt</p> <p>Obrazový materiál</p>	<p>Internetové zdroje:</p> <p>www.rus.lang.com</p> <p>www.mail.ru</p> <p>www.land.ru</p> <p>www.mailru.com</p> <p>www.yes.ru</p>

<p>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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	89 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	90 z 194
OS – CUK/ 2018		Výtlačok č.:	1 - R

Predložky označujúce polohu a smer	J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 - Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 -Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009	Magnetofón Premietacie plátno Interaktívna tabuľa	sa po rusky Prekladové Slovníky Videonahrávky	
Služby obyvateľstvu Služby, nakupovanie Časovanie slovesa „dať, čistiť“	- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977 - Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999 - Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004 - Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 - Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 -Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009	Dataproyektor PC Tabuľa Meotar Magnetofón Premietacie plátno Interaktívna tabuľa	Prezentácie v ppt Obrazový materiál Výukový softvér - Učte sa po rusky Prekladové Slovníky Videonahrávky	Internetové zdroje: www.rus.lang.com www.mail.ru www.land.ru www.mailru.com www.yes.ru www.rbcmail.ru
Móda štýl Charakteristika človeka Móda v živote mladých Stupňovanie prísloviak Krátko tvary prídavných mien.	- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977 - Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999 - Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004 - Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 - Ruština - Otázky a odpovede, M.Ivanova, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 -Da, Ruština učebnica a cvičebnica, E. Dekanová, Enigma Nitra, 2009	Dataproyektor PC Tabuľa Meotar Magnetofón Premietacie plátno Interaktívna tabuľa	Prezentácie v ppt Obrazový materiál Výukový softvér - Učte sa po rusky Prekladové Slovníky Videonahrávky	Internetové zdroje: www.mail.ru www.land.ru www.mailru.com www.yes.ru www.rbcmail.ru
Film. Kino. Kino. Film.	- Učebnica Raduga I., S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1977 - Učebnica Raduga II, S.Jelínek, Fraus Bratislava, 1999 - Učebnica Vremena I., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2004 - Učebnica Vremena II., J.Chamrajeva, INFOA Nova 141, Dubicko, 2009 - Ruština - Otázky a odpovede,	Dataproyektor PC Tabuľa Meotar Magnetofón	Prezentácie v ppt Obrazový materiál Výukový softvér - Učte sa po rusky Prekladové	Internetové zdroje: www.rus.lang.com www.mail.ru www.land.ru www.mailru.com www.yes.ru www.rbcmail.ru

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	91 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

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

10.1.5 OBČIANSKA NÁUKA


Názov predmetu	Občianska náuka
Časový rozsah výučby	v 1. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 35 hodín
Ročník	prvý
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár – SDV
Vyučovací 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 sebazpoznávaniu 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

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	92 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

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

Ciele predmetu

Žiaci:

- sa oboznámia 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 oboznámia 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>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	93 z 194
		OS – CUK/ 2018	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 odstránenia,

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


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

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

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 uvedú dôsledky predsudkov a nerešpektovania kultúrnych odlišností príslušníkov rôznych sociálnych skupín 	<ul style="list-style-type: none"> socializácia, etapy, priebeh sociálny status sociálne roly základné ľudské hodnoty spoločenské hodnoty kultúra kultúrna tolerancia a intolerancia 	Sociálne vzťahy v spoločnosti
<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 		

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	94 z 194
	OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

<ul style="list-style-type: none"> správajú sa zodpovedne - v zmysle hesla „Neznalosť zákona neospravedlňuje“ 		
<ul style="list-style-type: none"> rozlišia ľudské práva a občianske práva vysvetlia poslanie jednotlivých generácií ľudských práv dokážu pracovať s textami jednotlivých dokumentov o ľudských právach obhájajú svoje práva a rešpektujú ľudské práva druhých ľudí 	<ul style="list-style-type: none"> ľudské a občianske práva a slobody generácie ľudských práv, podstata a zmysel ľudských práv a slobôd 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 spotrebiteľa ovládajú základné praktické postupy na znovunadobudnutie tohto práva 	<ul style="list-style-type: none"> orgány ochrany práv a slobôd v SR – polícia, advokácia, súdy, notárstvo, mediácia prostriedky ochrany práv a slobôd v Európe a vo svete – OSN, RE, Európsky súd pre ľudské práva práva slúžiace na ochranu spotrebiteľa 	Ochrana spoločenských hodnôt a slobôd

Stratégia vyučovania:

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

1. ročník


Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Sociálne vzťahy v spoločnosti	Informačnoreceptívna - výklad Reprodukčná – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Človek - občan	Informačnoreceptívna - výklad Reprodukčná – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov
Ľudské práva a základné slobody	Informačnoreceptívna - výklad Reprodukčná – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov
Ochrana spoločenských hodnôt a slobôd	Informačnoreceptívna - výklad Reprodukčná – 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 sociológia alapjai) pre gymnáziá a štvorročné štúdium: ISBN 80-10-00069-8	Videotechnika Dataprojektor Tabuľa PC Interaktívna tabuľa	Noviny	Knížnica 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. -	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	Časopisy	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	95 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

	DROZDÍKOVÁ, A.: Občianska náuka pre 8. ročník základnej školy a 3. ročník gymnázia s osemročným štúdiom. Bratislava: Slovenské pedagogické nakladateľstvo, 2012			
L'udské práva a základné slobody	Krsková A, Krátka D.: Základy práva a ochrana spotrebiteľa, SPN Bratislava 2003 DROZDÍKOVÁ, A.: Občianska náuka pre 7. ročník základnej školy a 2. ročník gymnázia s osemročným štúdiom. Bratislava: Slovenské pedagogické nakladateľstvo, 2012. ĐURAJKOVÁ, D. - DROZDÍKOVÁ, A.: Občianska náuka pre 8. ročník základnej školy a 3. ročník gymnázia s osemročným štúdiom. Bratislava: Slovenské pedagogické nakladateľstvo, 2012	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. ĐURAJKOVÁ, D. - DROZDÍKOVÁ, A.: Občianska náuka pre 8. ročník základnej školy a 3. ročník gymnázia s osemročným štúdiom. Bratislava: Slovenské pedagogické nakladateľstvo, 2012	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna 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 - SDV
Vyučovaci 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.

Žiaci sú vedení k harmonickým a stabilným vzťahom v rodine, na pracovisku a k spoločenským skupinám. Získajú kompetencie samostatne a zodpovedne sa rozhodovať v

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Strana :122	96 z 194	
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

oblasti sexuálneho správania. Budú pripravení rešpektovať profesionálnu etiku založenú na zodpovednosti a úcte k zákazníkovi (odberateľovi).

Ciele predmetu


V rámci tohto predmetu žiaci:

Žiaci:

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

VZDELÁVACÍ ŠTANDARD

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

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	97 z 194
	OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R


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

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

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

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

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

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	98 z 194
	OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

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

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

1.ročník


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

Učebné zdroje

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

1.ročník

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

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	99 z 194
	OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

	Bratislava1997	Tablety		
Etika sexuálneho života	Miedzgová J. Základy etiky.SPN.Bratistava 1994	Dataprojektor PC Notebook Tablety	Učebnica	Knižnica Internet
Etika práce	v Miedzgová J. Základy etiky.SPN.Bratistava 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 - SDV
Vyučovací 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 svojím 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 prehľbiť aj hodnotové a morálne aspekty výchovy, ku ktorým patria predovšetkým objektivita a pravdivosť poznania. To bude možné dosiahnuť slobodnou komunikáciou a nezávislou kontrolou spôsobu získavania dát alebo overovania hypotéz.

Žiaci prostredníctvom fyzikálneho vzdelávania získajú vedomosti na pochopenie vedeckých ideí a postupov potrebných pre osobné rozhodnutia, na účasť v občianskych a kultúrnych

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	100 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

záležitostiach. Získajú schopnosť zmysluplne sa stavať k lokálnym a globálnym záležitostiam ako zdravie, životné prostredie, nová technika, odpady a podobne.

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

Ciele predmetu

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

Vyučovanie smeruje k tomu, aby žiaci:

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


Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

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

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

Vypracúvajú im individuálno-vzdelávacie plány v danom predmete, aby im tým umožnili získať vedomosti a zručnosti k zvládnutiu úplného stredoškolského vzdelania z fyziky. Je to práca veľmi náročná, ale vedenie školy a pedagógovia sa rozhodli, že umožnia získať

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Strana :122	101 z 194	
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

vzdelanie pre týchto žiakov a nielen to, ale pomôžu deťom a ich rodičom v sociálnej integrácie medzi intaktnú populáciu a hlavne deti budú vyrastať v rodinnom prostredí so svojimi rodičmi, súrodencami a celou svojou rodinou.

Vo vyučovacom predmete fyzika využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových 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.

Odborné kompetencie:

- tvorivosť a zodpovednosť pri výkone práce
- schopnosť samostatne riešiť a analyzovať problémy.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	102 z 194
	OS – CUK/ 2018	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,
- navrhnúť situácie, v ktorých je trenie užitočné resp. prekáža,
- vysvetliť súvislosti medzi pôsobiacimi silami a pohybovým stavom telies,
- využiť veličinu hybnosť a zákon zachovania hybnosti.

Energia okolo nás

Žiak po absolvovaní daného študijného odboru vie:

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

Elektromagnetické žiarenia a fyzika 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.

Stratégia vyučovania

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	103 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:


Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
I. 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 výchovné prostriedky	Ďalšie zdroje
I. ročník Úvod	Bednarík M., Široká M., Široký J. Fyzika I. SPN. Bratislava 1984, Řešátko M., Pitner J., Volf I. Fyzika A pre UO SOU, SPN Bratislava 1984	Meotar, transparentné fólie,	obraz	Internet, Časopis
Mechanika	Bednarík M., Široká M., Široký J. Fyzika I. SPN. Bratislava 1986 Barták F. a kol. Zbierka úloh z fyziky SPN Bratislava 1988, Řešátko M., Pitner J., Volf I. Fyzika A pre UO SOU, SPN Bratislava 1984	Meotar, transparentné fólie, Dataprojektor PC	Mechanika demonštračná Súprava SEG	Internet Časopis
Energia okolo nás	Bednarík M., Široká M., Široký J. Fyzika I. SPN. Bratislava 1984 Barták F. a kol. Zbierka úloh z fyziky SPN Bratislava 1988, Řešátko M., Pitner J., Volf I. Fyzika A pre UO SOU, SPN Bratislava 1984	Dataprojektor PC Tabuľa Videotechnika Meotar, transparentné fólie,	Mechanika demonštračná, Súprava SEG	Soft. NEWTON Internet, Časopis
Elektromagnetické	Bednarík M., Široká M., Široký J.	Dataprojektor	Mechanika	Soft.

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	104 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

žiarenia a fyzika mikrosвета	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	Videotechnika PC Tabuľa Meotar, transparentné fólie,	demonštračná, Súprava SEG	NEWTON Internet,
---------------------------------	--	---	------------------------------	---------------------

10.1.8 CHÉMIA

Názov predmetu	Chémia
Časový rozsah výučby	v 1. a 2. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 68 hodín
Ročník	prvý, druhý
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár – SDV
Vyučovacý jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Predmet chémia v učebnom odbore 2964 H cukrár svojim obsahom nadväzuje na vyučovací predmet chémia v základnej škole, prehĺbuje vedomosti a spôsobilosti žiakov a formuje ich chemické myslenie. Vyučovací predmet chémia prispieva k hlbšiemu a komplexnejšiemu pochopeniu prírodných javov a zákonov, k formovaniu pozitívnych vzťahov k životnému prostrediu a umožňuje žiakom preniknúť do dejov, ktoré prebiehajú v živej a neživej prírode. Predmet chémia je previazaný s predmetmi fyzika, biológia, matematika, suroviny, technológia, chemická podstata potravín, potravinová biológia a mikrobiológia, základy výživy a životného prostredia 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-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.

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,

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	OS – CUK/ 2018	Strana :122	105 z 194
		Výtlačok č.:	1 - R

- popíšu využitie bežných látok v priemysle, poľnohospodárstve a každodennom živote.

Vo vyučovacom predmete chémia budeme rozvíjať nasledujúce kompetencie:

1. Kľúčové kompetencie

a) Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

- vyjadrovať a zdôvodňovať svoje názory,

b) Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

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

c) Schopnosť tvorivo riešiť problémy

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

d) Podnikateľské spôsobilosti

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

e) Spôsobilosť využívať informačné technológie

- vyhľadávať vhodné informačné zdroje a potrebné informácie.

f) Spôsobilosť byť demokratickým občanom


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

2. Všeobecné kompetencie

- v praxi uplatňovať humanitné zásady vzťahov medzi ľuďmi a ekologické zásady 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,

<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 - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:

- poznať základné druhy priemyselných hnojív, zásady ich aplikácie vo vzťahu k životnému prostrediu.

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 vedú používať pojmy: chemický prvok, zlúčenina, atóm, molekula, • zdôvodnia príčiny vzniku chemickej väzby, • vymenujú príklady molekúl, v ktorých sa nachádzajú jednoduché, dvojité alebo trojité väzby (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, • vedú 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>

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>


<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 - SDV</p>	<p>Vydanie č.:</p> <p>3</p>
		<p>Platné od:</p> <p>1.9.2018</p>
	<p>Strana :122</p>	<p>107 z 194</p>
	<p>OS – CUK/ 2018</p>	<p>Výtlačok č.:</p> <p>1 - R</p>

V. Chemické reakcie

výkonový štandard	obsahový štandard
<ul style="list-style-type: none"> • uvedú príklady chemických reakcií z bežného života, • rozlíšia reaktanty a produkty, • zapíšu 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 laboratórných prácach, • opíšu deje sprevádzajúce pokus, • opíšu stupnicu pH, jej význam a použitie, • vymedzia hodnoty pH, pre ktoré je vodný roztok kyslý, neutrálny a zásaditý, • rozdelia experimentálne roztoky na kyslé, neutrálné a zásadité, • určia experimentálne pH roztokov uplatňujúcich sa v odbore štúdia. 	<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 laboratórne operácie.</p> <p>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 (H₂, O₂, N₂, S, C, halogény) a anorganické zlúčeniny (CO, CO₂, SO₂, SO₃, CaO, HCl, HNO₃, H₂SO₄, H₂CO₃, NaOH, Ca(OH)₂, NaCl), • zhodnotia využitie uvedených vybraných prvkov a anorganických zlúčenín v odbornej praxi a bežnom živote, • posúdia vybrané prvky a anorganické zlúčeniny z hľadiska vplyvu na zdravie a životné prostredie (skleníkový efekt, kyslé dažde, ozón), • vymenujú všeobecné vlastnosti kovov, • overia jednoduchými pokusmi vlastnosti kovov, • vysvetlia podstatu korózie a opíšu jej dôsledky, • vymenujú metódy ochrany kovov pred koróziou, • opíšu význam niektorých kovov (Na, Fe, Cu, Zn, Mg) z hľadiska ich vplyvu na ľudský organizmus, • vymenujú kovové prvky, alebo zliatiny, ktoré sa používajú pri výrobe vodičov, šperkov, mincí, stavebných konštrukcií, súčastí automobilov, stavbe lietadiel, spájaní kovov, výrobe 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.</p> <p>Halogény, kyselina chlorovodíková, chlorid sodný.</p> <p>Vodík, kyslík.</p> <p>Síra, kyselina sírová, sírany.</p> <p>Uhlík, uhľičitany.</p> <p>Dusík, dusičnany, priemyselné hnojivá a ich vplyv na životné prostredie.</p> <p>Kovy, korózia kovov, výroba kovov, zliatiny.</p>

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	108 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

VII. Charakteristika a rozdelenie organických látok

výkonový štandard	obsahový štandard
<ul style="list-style-type: none"> vysvetlia vlastnosti uhlíka a organických zlúčenín, tvoria jednoduché chemické vzorce a názvy organických zlúčenín, zhodnotia využitie významných zástupcov jednoduchých organických zlúčenín v bežnom živote a v danom odbore vzdelávania, rozdedia 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 zapisujú 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>Charakteristika a rozdelenie organických látok.</p> <p>Uhľovodíky dôležité v praktickom živote, ich vlastnosti a vplyv na živé organizmy a životné prostredie, ropa, zemný plyn, 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, poznajú čistiace prostriedky a cudzorodé látky v potravinovom reťazci. 	<p>Liečivá, tuky a kozmetika.</p> <p>Kozmetické prípravky.</p> <p>Čistiace prostriedky a cudzorodé látky v potravinovom reťazci.</p>

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. 	<p>Potravinársky priemysel.</p> <p>Produkty potravinárskeho priemyslu.</p> <p>Životné prostredie.</p> <p>Procesy ovplyvňujúce životné prostredie.</p> <p>Spracovanie odpadov v potravinárskom.</p>

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	109 z 194
	OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:


Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
1. ročník 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. Prvky a anorganické zlúčeniny dôležité v bežnom živote	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
II. Charakteristika a rozdelenie organických látok	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
III. Biolátky	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
IV. Potravinársky priemysel	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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	Strana :122	110 z 194		
	OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R	

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
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 názvoslovía anorganických látok	Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985 Poláček Š., Puškáš J.: Chemické názvoslovie a základné chemické výpočty, Príroda, Bratislava, 1999	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Magnetická tabuľa Tabuľa	Chemické tabuľky Pracovný list	CD – Chemie II – multimediálny výukový program Internet PPT prezentácie
IV. Zmesi a roztoky	Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985 Kandráč J., Sirota A.: Výpočty v stredoškolskej chémii, SPN, Bratislava, 1996 Poláček Š., Puškáš J.: Chemické názvoslovie a základné chemické výpočty, Príroda, Bratislava, 1999	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa	Chemické tabuľky Guličkové modely Laboratórne sklo Chemické suroviny Pracovný list	Internet PPT prezentácie
V. Chemické reakcie	Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985 Poláček Š., Puškáš J.: Chemické názvoslovie a základné chemické výpočty, Príroda, Bratislava, 1999	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa	Chemické tabuľky Laboratórne sklo Chemické suroviny Pracovný list	CD – Chemie I – multimediálny výukový program Internet PPT prezentácie
2. ročník	Blažek J., Fabini J.: Chémia pre	Dataprojektor	Chemické tabuľky	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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	111 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

I. Prvky a anorganické zlúčeniny dôležité v bežnom živote	SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985	PC Interaktívna tabuľa Tabuľa	Pracovný list	PPT prezentácie
II. 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
III. Biolátky	Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985 Heger J.: Ako tvoriť názvy organických zlúčenín, SPN, Bratislava 1985	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa	Chemické tabuľky Pracovný list	CD – Chemie II – multimediálny výukový program Internet PPT prezentácie

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 - duál
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 „*Čísla, premenná a početné výkony s číslami*“, „*Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy*“, „*Geometria a meranie*“, „*Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika*“.

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

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Strana :122	112 z 194	
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

občanom. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehľbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov. Predmet matematika je previazaný s predmetmi fyzika a chémia odborné predmety.


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

Ciele vyučovacieho predmetu

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

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

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

<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 - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:

kancelársky software a pracovať s bežným aplikačným programovým vybavením vrátane špecifického programového vybavenia, ktoré sa používa v príslušnej odbornej oblasti.

Prehľad výkonových štandardov

Čísla, premenná a početové výkony s číslami

Žiak po absolvovaní daného učebného odboru vie:

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

Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy

Žiak po absolvovaní daného učebného odboru vie:

- modelovať reálne problémy a úlohy matematickým jazykom a interpretovať výsledky riešenia matematického problému do reálnej situácie,
- dosadiť do vzorca,
- zapísať dané jednoduché vzťahy pomocou premenných, konštánt, rovností a nerovností,
- riešiť slovné úlohy vyžadujúce riešenie jednoduchých rovníc s jedným výskytom neznámej,
- zostaviť lineárnu rovnicu alebo nerovnicu predstavujúcu matematický model slovnej úlohy, vyriešiť ju, overiť a interpretovať výsledky s ohľadom na pôvodnú slovnú úlohu,
- z grafu funkcie odčítať s dostatočnou presnosťou veľkosť funkčnej hodnoty a naopak zaznačiť známu veľkosť funkčnej hodnoty do grafu,
- z grafu funkcie alebo jej hodnôt určených tabuľkou rozhodnúť o raste, klesaní, extrémoch funkcie a periodičnosti,
- riešiť jednoduché praktické úlohy vyžadujúce čítanie grafu funkcie alebo jeho tvorbu.

Geometria a meranie

Žiak po absolvovaní daného učebného odboru vie:

- s využitím priestorovej predstavivosti riešiť jednoduché úlohy z praxe.


Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika

Žiak po absolvovaní daného učebného odboru vie:

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

Absolvent má vedieť:

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

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	114 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

Obsahový štandard

Čísla, premenná a početové výkony s číslami

Praktická matematika – práca s údajmi vyjadrenými v percentách.

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

Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy

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

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

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

Geometria a meranie

Rozvíjanie priestorovej predstavivosti.

Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika

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

Základné vlastnosti súboru – početnosť a aritmetický priemer.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Vo vyučovacom predmete matematika využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich klúčových 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.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Strana :122	115 z 194	
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

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.

Odborné kompetencie:

- tvorivosť a zodpovednosť pri výkone práce
- schopnosť samostatne riešiť a analyzovať problémy.

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 Informačněreceptívna - 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 E., 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	Tabuľa PC Meotar	Rysovacie potreby Transparentné	Internet CD- prezentácia

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	116 z 194
	OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

	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		fólie Farebné kriedy	o funkciách
2. ročník Geometria a meranie	Barták J., Bojtár Š., Kopka J.: Matematika 2. SPN. Bratislava 1984 Jirásek F. a kol.: Zb. úloh z matematiky pre SOŠ A ŠO SOU,1.č., SPN, Bratislava 1986 Burjanová L., Viskupová I.: Matematika strednej školy v testoch 1.č.EXAM Bratislava 2003	Dataprojektor PC Tabuľa Meotar Transparentné fólie	Transparentné fólie	Internet Odborná literatúra
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 Transparentné fólie Kalkulačky Farebné kriedy	Internet Prehľady 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 - SDV
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.

<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 - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:

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

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) vlastný názor a záver,
- kriticky hodnotiť informácie (časopis, internet),
- správne interpretovať získané fakty, vyvodzovať z nich závery a dôsledky.
- *Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti*
- rozvíjať prácu v kolektíve, v družnej a priateľskej atmosfére,
- osvojiť si pocit zodpovednosti za seba a spoluzodpovednosti za prácu v kolektíve,
- hodnotiť a rešpektovať svoju vlastnú prácu a prácu druhých.
- *Schopnosti riešiť problémy*
- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri vzdelávaní,
- hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu,
- posudzovať riešenie daného problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému,
- korigovať nesprávne riešenia problému,
- používať osvojené metódy riešenia problémov aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné.
- *Spôsobilosti využívať informačné technológie*
- získavať informácie v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,
- zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky.
- *Spôsobilosť byť demokratickým občanom*

<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 - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:

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

VZDELÁVACÍ ŠTANDARD PREDMETU

Žiaci po absolvovaní daného učebného odboru


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

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	Informačnéreceptívna - výklad Reprodukčívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Praktická úloha	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Operačný systém typu MS Windows	Informačnéreceptívna - výklad Reprodukčívna – riadený 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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	119 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:

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 – DSV
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 pôsobeniu špecifických pohybových činností ako novej prevencie civilizačných chorôb,

<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 - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:

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

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

1. Kľúčové kompetencie

a) Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

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

b) Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

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

c) Schopnosť tvorivo riešiť problémy

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

d) Podnikateľské spôsobilosti


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

e) Spôsobilosť byť demokratickým občanom

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

2. Všeobecné kompetencie

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

<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 - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:

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 záporení a v živote a uznať kvalitu súpera.

Organizačné formy povinného vyučovania telesnej a športovej výchovy

Vyučovacia hodina

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

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Strana :122	123 z 194	
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

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 ošetrenie, 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, • využijú osvojené relaxačné cvičenia k vlastnej regenerácii a prekonávaniu únavy, • poznajú a správne zacvičia relaxačné a dýchacie cvičenia. 	<ul style="list-style-type: none"> • zdravie, zdravotné návyky, hygiena, civilizačné choroby, správne držanie tela, prevencia, nebezpečenstvo závislostí, prvá pomoc, životné prostredie, • základná gymnastika, telesné cvičenia bez náčinia, s náčiním, základná lokomócia, cvičenia – relaxačné, dýchacie, špecifické na jednotlivé poruchy zdravia, na držanie tela. 	Zdravie a jeho poruchy
<ul style="list-style-type: none"> • identifikujú základné atribúty zdravého životného štýlu, • zostavia príklad denného stravovacieho režimu, • identifikujú výživovú hodnotu bežných potravín, • aplikujú zdravotne orientované cvičenia, 	<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, 	Zdravý životný štýl


<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	124 z 194
	OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

<ul style="list-style-type: none"> vytvoria vlastný pohybový program ako súčasť zdravého životného štýlu a regenerácie. 	<p>cvičenie v prírode, pohybové hry, didaktické hry, očná gymnastika, psychomotorika.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> aplikujú metódy a zásady rozvoja sily v pohybovom programe, uplatňujú zásady prevencie porúch chrbtice, zvládnu vykonať pohyb s rôznym zaťažením v súlade s individuálnymi predpokladmi, hodnotia kvalitu svojej pohybovej činnosti, aplikujú osvojené športové zručnosti pri rozvoji jednotlivých pohybových schopností, prezentujú svoju telesnú zdatnosť a pohybovú výkonnosť pri testovaní sily, vytrvalosti, kĺbovej pohyblivosti a rovnováhy. 	<ul style="list-style-type: none"> silové, vytrvalostné, rýchlostné a koordinačné (rytmické, reakčné, rovnovážové, priestorovo-orientačné) schopnosti, kĺbová pohyblivosť, schopnosti napínať a uvoľňovať svaly, motorické testy, pohybová výkonnosť, hodnotenie pohybového prejavu. prostriedky atletiky, lyžovania, plávania, streľby, cvičenia v posilňovni, posilňovacie cvičenia s vlastným telom, s náčiním, na náradí, skákanie cez švihadlo, prekážkové dráhy. 	Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť
<ul style="list-style-type: none"> uplatňujú pravidlá vybraných športov, konajú v športovej činnosti v duchu fair-play, aplikujú v hre pravidlá dvoch športových hier, demonštrujú základné zručnosti zvolených pohybových a športových hier, aplikujú komunikačné zručnosti v kolektívnej taktike športovej hry, pomôžu pri zorganizovaní cvičebnej skupiny, zapoja sa do rozhodovania hry, súťaže, vykonajú ukážku pohybu s vybraným náčiním a bez náčinia, zostavia rozcvičenie pri hudbe, 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, organizujú aktivity v prírode. 	<p>Individuálne športy</p> <ul style="list-style-type: none"> bezpečnosť športu, súper, predvídanie, protihráč, individuálne športy, stolný tenis. <p>Kolektívne športy</p> <ul style="list-style-type: none"> herná činnosť jednotlivca, herné kombinácie, herná zručnosť, hra, pohybová hra, športová hra, páłka, bránka, kôš, individuálny výkon, kolektívny výkon, súťaž, zápas, fair-play, taktika, technika, psychická príprava, súper, herné náčinie, futbal, basketbal, volejbal. <p>Kreatívne a estetické športy</p> <ul style="list-style-type: none"> kreativita, estetický pohyb, estetické športy, rytmus, výrazový prostriedok, tanec, športová gymnastika, plávanie, skákanie cez švihadlo. <p>Športy v prírodnom prostredí</p> <ul style="list-style-type: none"> pohybová činnosť v teréne, adaptácia, bezpečnosť pohybu v prírode, zelené hry, zážitkové učenie, prvá pomoc, plávanie, turistika, orientačný beh. 	Športové činnosti pohybového režimu

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	<p>Informačnoreceptívna - výklad</p> <p>Reproduktívna – riadený rozhovor</p> <p>Názorná metóda – pozorovanie, demonštrovanie</p>	<p>Frontálna, skupinová práca žiakov</p> <p>Individuálna práca žiakov</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	125 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

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

Učebné zdroje

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výchovné prostriedky	Ďalšie zdroje
I. -3. ročník I. Zdravie a jeho poruchy	Melicher, A. – Slezák, J. a kol.: Pokyny na hodnoten. vzdel. štand. z TV žiakov SŠ Gajdoš, A.: Metodika športovej gymnastiky Sýkora, F.: Telesná výchova a šport, F.R.G., spol. s r.o., Bratislava, 1995	Datapro- jektor PC	Váha, meter, gymnastické nástroje, športové nástroje	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	Datapro- jektor PC	Športové nástroje	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	Dataproj- ektor PC	Atletické nástroje a nástroje, športové nástroje a nástroje	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 Holienska, 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	Datapro- jektor PC	Športové nástroje a nástroje, gymnastické nástroje	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 - SDV	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	OS – CUK/ 2018	Strana :122	126 z 194
		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 - SDV
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 žiakom nevyhnutné poznatky o biológii a ekológii, z ktorých bude vychádzať ekologická výchova a vzdelávanie v ďalších, najmä odborných predmetoch.

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

Ciele predmetu

Žiaci

- získajú ucelenú predstavu o živej prírode ako výsledku vzájomného pôsobenia všetkých zložiek,
- porozumejú prírodným javom, procesom a objektom vo vzájomných súvislostiach,
- správne interpretujú informácie o živej prírode,
- využijú osvojené postupy pre ovplyvňovanie svojho zdravia,
- identifikujú kľúčové pojmy,
- dokážu aplikovať vedomosti o zdraví a chorobe v osobnom živote,
- reálne posúdia dôsledky existujúcich vedeckých objavov,


<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	127 z 194
	OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

- 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 <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 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> životné prostredie, zložky životného prostredia <input type="checkbox"/> znečistenie životného prostredia <input type="checkbox"/> globálne problémy <input type="checkbox"/> človek a životné prostredie <input type="checkbox"/> ochrana prírody 	Človek a životné prostredie

Predmet vedie žiakov k porozumeniu prírodných zákonitostí a ich rešpektovaniu. Vychováva žiakov k ochrane životného prostredia a k starostlivosti o životné prostredie. Vedie žiakov k ochrane prírodných zdrojov a ku starostlivosti o vlastné zdravie. Porozumenie podstate

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	128 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

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,

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti


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

Schopnosť riešiť problémy

- získavať samostatným štúdiom všetky nové informácie vzťahujúce sa priamo k objasneniu neznámych oblastí problému,
- určovať najzávažnejšie rysy problému, zvažovať rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobjších 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,

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	129 z 194
	OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

- evidovať, triediť a uchovávať informácie tak, aby ich mohol využívať pri práci,

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

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

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

1. ročník


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

Učebné zdroje

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

1. ročník

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Všeobecná biológia	Gréserová D. a kol. Biológia 1 pre SPOŠ, PRIRODA Bratislava 2001	Dataprojektor PC Notebook Tablety	Publikácia	Internet Knižnica

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	130 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

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. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 70 hodín
Ročník	prvý, druhý
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár - SDV
Vyučovacia jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Predmet poskytuje žiakom v prvom ročníku základné vedomosti o strojoch a zariadeniach súvisiacich s technológiou, doplnené o bezpečnosť pri obsluhu.

V druhom ročníku sa venuje pozornosť strojnotechnologickým zariadeniam, ktoré sú používané v cukrárskych prevádzkach. Stroje a zariadenia sú usporiadané za sebou v tematických celkoch v súlade s technologickým tokom výroby počnúc zariadeniami skladov surovín, múčne hospodárstvo, cez zariadenia na výrobu a spracovanie ciest a hmôt.


Obsah predmetu plynule pokračuje v smere technologického toku zariadeniami na tepelnú úpravu a ďalej konečnú úpravu výrobkov. Obsahom ďalšej časti sú výrobné linky používané v cukrárskej výrobe. Učivo je zamerané aj na baliace stroje, chladiace zariadenia a doplnkové stroje a zariadenia používané v odbore. Otázky bezpečnosti práce a ochrany zdravia, hygieny a sanitácie, environmentálnej výchovy sú neoddeliteľnou súčasťou vyučovania predmetu, preto sa nimi vyučujúci musí sústavne zaoberať v príslušných súvislostiach.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu stroje a zariadenia v učebnom odbore 2964 H cukrár je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií z uvedeného predmetu v súvislosti s potravinárstvom, o javoch, zákonitostiach a o vzťahoch medzi nimi, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a v občianskom živote.

Kľúčové kompetencie:

- Schopnosť riešiť problémy v priebehu vzdelávania, posudzovať ich, navrhovať riešenie
- Spôsobilosť využívať informačné technológie získavaním, zhromažďovaním, triedením, ktoré prispievajú k riešeniu daného problému

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	131 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

- Poznať základné strojné vybavenie, ich obsluhu a údržbu, poznať na aké technologické operácie sa používajú jednotlivé strojné zariadenia

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

- 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,
- 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
Úvod	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
Bezpečnostné predpisy a obsluha strojov	Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, modelmi
Zariadenie na uskladnenie surovín	Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Strana :122	132 z 194	
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R


	Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Práca s modelmi, nástrojmi
Stroje na výrobu 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, počítačom, Internet
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, počítačom, Internet
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, Internet
Stroje na na zariadenia 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, modelmi, nástrojmi
Komplexne mechanizované linky	Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Balenie cukrárskych výrobkov	Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Chladiace a mraziace zariadenia	Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Pracovné a pomocné zariadenia cukrárskych výrobní	Informačno receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, Internet

Učebné zdroje

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	133 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Úvod	Tereščík Z.: Stroje a zariadenia. IVaV MP SR 1986 Tasnádi E.: Pék-és cukrászati gépek. FVM Budapest.2003	Dataprojektor PC Tabuľa	modely	Internet
Bezpečnostné predpisy a obsluha strojov	Tereščík Z.: Stroje a zariadenia. IVaV MP SR 1986 Tasnádi E.: Pék-és cukrászati gépek. FVM Budapest.2003	Dataprojektor PC Tabuľa	obrazy	Power Point
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 výrobu 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
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
Stroje na zariadenia 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
Komplexne mechanizované linky	Tereščík Z.: Stroje a zariadenia. IVaV MP SR 1986 Tasnádi E.: Pék-és cukrászati gépek. FVM Budapest.2003	Dataprojektor PC Tabuľa	obrazy	Internet
Balenie cukrárskych výrobkov	Tereščík Z.: Stroje a zariadenia. IVaV MP SR 1986 Tasnádi E.: Pék-és cukrászati gépek. FVM Budapest.2003	Dataprojektor PC Tabuľa	obrazy	Internet
Chladiace a mraziace zariadenia	Tereščík Z.: Stroje a zariadenia. IVaV MP SR 1986 Tasnádi E.: Pék-és cukrászati gépek. FVM Budapest.2003	Dataprojektor PC Tabuľa	obrazy	Internet
Pracovné a pomocné zariadenia cukrárskych výrobní	Tereščík Z.: Stroje a zariadenia. IVaV MP SR 1986 Tasnádi E.: Pék-és cukrászati gépek. FVM Budapest.2003	Dataprojektor PC Tabuľa	obrazy	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:

10.2.2 SUROVINY

Názov predmetu	Suroviny
Časový rozsah výučby	v 1. ročníku 1 hodina týždenne, v 2. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 70 hodín
Ročník	prvý, druhý
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár - SDV
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 „Suroviny potravinárskych výrob“. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠVP vyčlenil 1 hodinu týždenne v prvom a druhom ročníku štúdia.

Predmet suroviny poskytuje žiakom prehľadné vedomosti o základných živinách a ochranných látkach a ich zastúpení v potravinách, o pôvode, zložení, vlastnostiach a výrobe surovín používaných v cukrárskej výrobe vrátane hodnotenia kvality a skladovania surovín pred ich technologickým spracovaním. Žiaci získané poznatky využijú pri hodnotení kvality surovín pri ich praktickom spracovaní v rámci odborného výcviku, pri určovaní a dodržiavaní podmienok skladovania surovín a zhodnotení ich vplyvu na kvalitu výrobkov.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania odborného predmetu suroviny majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Budú sa využívať odborné časopisy s tematikou výživy cukrárskej výroby a gastronómie. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka.


Pri výučbe použijeme 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.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu suroviny v učebnom odbore 2964 H cukrár je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií z uvedeného predmetu v súvislosti s potravinárstvom, javoch, zákonitostiach a vzťahoch medzi nimi, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a v občianskom živote.

Kľúčové kompetencie – žiak sa vie primerane ústne a písomne vyjadrovať. Vie rozoznávať suroviny, senzorycky a analyticky posudzovať ich kvalitu.

Predmet suroviny nadväzuje na cukrársku technológiu, mikrobiológiu, odborný výcvik a aplikovanú chémiu. 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 a potravinárske farbivá. Pri výbere učiva sme pristupovali už aj vzhľadom k jeho aplikácii v ďalších odborných predmetoch

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	135 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

a s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na proporionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

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

Výkonové štandardy

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.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

Vo vyučovacom predmete suroviny 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,

<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 - SDV</p>	Platné od:
	Strana :122		136 z 194
	OS – CUK/ 2018		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
- 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
Úvod	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
Cukor a iné sladidlá	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s počítačom
Múka v cukrárskej výrobe	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Pozorovanie
Škroby	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou

2. ročník

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Vajcia	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 - SDV	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	137 z 194
	OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R


	Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Pozorovanie
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
Jadroviny	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Pozorovanie
Kakao a čokoláda	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Pozorovanie
Kypriace prostriedky	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Potravinárske farbivá	Informačnéreceptívna - 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:

1. ročník

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Úvod	Šrek F., Bláha L. Suroviny,Alfa. Bratislava 1990	Dataprojektor PC, Tabuľa Notebook, Tablety	Schéma	Internet Knížnica
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
Múka v cukrárskej	Šrek F., Bláha L.	Dataprojektor	Vzorky	Knížnica

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	138 z 194
OS – CUK/ 2018		Výtlačok č.:	1 - R

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

2.ročník


Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Vajcia	Šrek F., Bláha L. Suroviny,Alfa. Bratislava 1990	Dataprojektor PC, Tabuľa Notebook, Tablety	Vzorky	Internet Knižnica CD
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	Obraz	Internet CD
Jadroviny	Šrek F., Bláha L. Suroviny,Alfa. Bratislava 1990	Dataprojektor PC, Tabuľa Notebook, Tablety	Publikácia Vzorky	Internet Knižnica
Kakao a čokoláda	Šrek F., Bláha L. Suroviny,Alfa. Bratislava 1990	Dataprojektor PC, Tabuľa Notebook, Tablety	Publikácia Vzorky	Internet Knižnica
Kypriace prostriedky	Šrek F., Bláha L. Suroviny,Alfa. Bratislava 1990	Dataprojektor PC, Tabuľa Notebook, Tablety	Obraz Publikácia	CD Internet
Potravinárske farbivá	Šrek F., Bláha L. Suroviny,Alfa. Bratislava 1990	Dataprojektor PC, Tabuľa Notebook, Tablety	Vzorky Publikácia	Internet

10.2.3 TECHNOLÓGIA

Názov predmetu	Technológia
Časový rozsah výučby	v 1. ročníku 1 hodina týždenne, v 2. ročníku 2 hodiny týždenne, v 3. ročníku 2 hodiny týždenne, spolu 171 hodín
Ročník	prvý, druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár – SDV
Vyučovací jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Predmet cukrárska technológia poskytuje žiakom základné vedomosti o technológii výroby cukrárskych výrobkov, o spôsoboch hodnotenia, ošetrovania a skladovania. Predmet

<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 - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:

poskytuje žiakom potrebné teoretické vedomosti o surovinách cukrárskej výroby, o technologických postupoch všetkých druhov cukrárenských výrobkov.

Žiaci sú oboznámení nielen s klasickými technologickými postupmi, ale predmet poskytuje potrebné vedomosti o výrobe netradičných výrobkov. Dôraz sa kladie aj na inovačné trendy v odbore, použitie nových surovín, zmesí, zlepšujúcich prípravkov.

Dôležitou súčasťou predmetu je oboznámenie sa s hygienou a sanitáciou, bezpečnosťou a ochranou zdravia pri práci v cukrárskej výrobe.

Preberajú sa aj spôsoby predlžovania trvanlivosti cukrárenských a pekárenských výrobkov a zdôrazňuje sa význam výrobnotechnickej evidencie s dôrazom na využitie výpočtovej techniky.

Žiaci sa oboznámia so znením a významom základných zákonov a legislatívnych noriem – Zákon o potravinách, Potravinový kódex, systém HACCP, príslušné normy a pod. V cvičeniach si precvičia získané vedomosti a naučia sa vypočítavať cenu výrobkov a ďalšie technologické výpočty.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu cukrárska technológia v učebnom odbore 2964 H cukrár je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií o technológii výroby cukrárenských výrobkov, naučiť žiakov teoreticky zdôvodniť technologické procesy s dôrazom na biochemický a fyzikálno-chemický prístup, postupne rozvíjať ich schopnosti, viesť ich k samostatnosti a zodpovednosti.


Výchovno-vzdelávacím cieľom predmetu rozvíjať mnohostranné vnímanie, predstavivosť, a sebavyjadrenia žiaka. Rozvíjať základné myšlienkové operácie a druhy myslenia s dôrazom na hodnotiace a tvorivé myslenie.

Absolvent pozná :

- základné suroviny, materiály a pomocné látky používané vo výrobnom procese
- základné druhy cukrárenských výrobkov a ich výživovú hodnotu
- technologické postupy výroby
- príslušné normy platné pri výrobe a kontrole cukrárenských výrobkov
- kvalitu výrobkov, ich chyby a spôsob odstránenia týchto chýb
- hygienu a sanitáciu cukrárskej prevádzky v zmysle potravinového kódexu a programu HACCP
- prácu s počítačovou technikou a jej uplatnenie v riadení technologických procesov
- zásady tvorby a ochrany životného prostredia vo vzťahu k odboru činnosti
- zásady bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci

Vedomosti

- uviesť technologické výpočty používané v cukrárskej výrobe
- vymedziť európske a národné legislatívne predpisy z oblasti cukrárskej výroby
- charakterizovať suroviny v cukrárskej výrobe a podmienky ich skladovania
- charakterizovať systémy hodnotenia kvality v cukrárskej výrobe
- popísať technológiu výroby cukrárenských výrobkov
- charakterizovať fyzikálne, chemické a mikrobiologické procesy v cukrárskej výrobe
- popísať základné časti a princíp práce strojov a zariadení používané v cukrárskej výrobe

<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 - SDV</p>	<p>Vydanie č.:</p> <p>3</p>
		<p>Platné od:</p> <p>1.9.2018</p>
	<p>Strana :122</p>	<p>140 z 194</p>
	<p>OS – CUK/ 2018</p>	<p>Výtlačok č.:</p> <p>1 - R</p>

Zručnosti

- dodržiavať zásady BOZP pri práci so strojmi a zariadeniami pri výrobe cukrárskych výrobkov
- využívať základné práce s IKT pri spracovaní výrobnej dokumentácie
- zadávať vstupné suroviny pre výrobu cukrárskych výrobkov
- dodržiavať zásady správnej výrobnej praxe
- rozvrhovať cukrársku výrobu podľa stanovených požiadaviek
- nastavovať parametre výrobného procesu v cukrárskej výrobe
- pripravovať suroviny pre cukrársku výrobu
- voliť vhodné technologické postupy pri výrobe cukrárskych výrobkov
- kontrolovať, čistiť a udržiavať stroje a zariadenia v cukrárskej výrobe
- obsluhovať stroje a zariadenia v cukrárskej výrobe
- vyrábať cukrársky výrobok podľa predpisanej receptúry a stanovenej technológie
- používať cukrárske techniky pri výrobe ozdôb a zdobení výrobkov
- zdobiť výrobky v cukrárskej výrobe
- senzoricky hodnotiť cukrárske výrobky
- krájať, baliť a pripravovať cukrárske výrobky na expedíciu
- skladovať suroviny, polotovary a hotové cukrárske výrobky
- aplikovať zásady pri zhromažďovaní, skladovaní a likvidácii odpadu z cukrárskej výroby


Kompetencie

- tvorivosť a zodpovednosť pri výkone práce
- samostatnosť v organizovaní a plánovaní práce
- schopnosť samostatne riešiť a analyzovať problémy
- samostatnosť pri výrobe produktov

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,

<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 - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:

- 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 vyučovania ako aj metódu sprevádzania


Názov tematického celku	Stratégia vyučovania Metódy	Formy práce
1.ročník Úvod	Informačnéreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Hygiena a sanitácia a BOZP v cukrárskej výrobe	Informačnéreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>CUKRÁR - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	142 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

Úvod do cukrárskej výroby	Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Prepočty vlastných surovinových noriem	Informačnoreceptívna – výklad Heuristická – riešenie úloh	Frontálna výučba Práca s knihou, s normami, tabuľkami Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Úprava cukru varením	Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna - rozhovor	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov s pomôckami a vzorkami
Náplňové hmoty	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
Odpalovaná hmota	Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna - rozhovor	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov s pomôckami
Praktické cvičenia	Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna - rozhovor	Praktická výučba Individuálna práca žiakov
2. Ročník Šľahané hmoty	Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna - rozhovor	Frontálna výučba Skupinová práca žiakov s rýchlošľahacími prípravkami Práca s normami
Medové a perníkové cesto	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Listové cesto	Informačnoreceptívna – výklad Reproduktívna - rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou, s receptúrami
Jadrové hmoty	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Skupinová práca žiakov Práca so vzorkami Práca s knihou
Zvláštne druhy šľahaných hmôt	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor	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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	143 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

Trené hmoty	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Smotanové náplne a výrobky	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Praktické cvičenia	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Skupinová práca žiakov Práca s knihou
3.ročník Ozdoby a hmoty v cukrárskej výrobe	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou, s receptúrami
Špeciálne výrobky	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Skupinová práca Práca s knihou
Reštauračné múčniky	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Skupinová práca Práca s knihou
Kysnuté a pľundrové cestá	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Zmrzliny	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Oblátky	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Skupinová práca žiakov so sladidlami Práca s knihou, s receptúrami a s normami
Dia výrobky	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou
Hodnotenie kvality cukrárskych výrobkov	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Skupinová práca žiakov so sladidlami Práca s knihou, s receptúrami a s normami
Technologické výpočty	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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	144 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

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
Balenie a skladovanie výrobkov	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Skupinová práca žiakov so sladidlami Práca s knihou, s receptúrami a s normami
Výrobnotechnická evidencia v cukrárskej výrobe	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Skupinová práca žiakov so sladidlami Práca s knihou, s receptúrami a s normami
Praktické cvičenia	Informačnoreceptívna – výklad, vysvetľovanie Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Skupinová práca žiakov Práca s receptúrami


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	Sládečková G.: Technológia. Expol Pedagogika 2005 Dunszt K.: Cukrárszati technológia 1. Séd Nyomda 1998 Kemény A.:Cukrárszati technológia 2. Séd Nyomda 2000	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Vzorky dezinfekčných prostriedkov Ochranné pomôcky	Tlačivá a formuláre
Hygiena a sanitácia a BOZP v cukrárskej výrobe	Sládečková G.: Technológia. Expol Pedagogika 2005 Dunszt K.: Cukrárszati technológia 1. Séd Nyomda 1998 Kemény A.:Cukrárszati technológia 2. Séd Nyomda 2000	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Normy Receptúry	Vyhľadávka BOZP
Úvod do cukrárskej výroby	Sládečková G.: Technológia. Expol Pedagogika 2005 Dunszt K.: Cukrárszati technológia 1. Séd Nyomda 1998 Kemény A.:Cukrárszati technológia 2. Séd Nyomda 2000	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Vzorky cukru	Bretschneider R.: Technológia cukru. SNTL Praha. 1980
Prepočty vlastných surovinových noriem	Sládečková G.: Technológia. Expol Pedagogika 2005 Dunszt K.: Cukrárszati technológia 1. Séd Nyomda 1998 Kemény A.:Cukrárszati technológia 2. Séd Nyomda 2000	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Vzorky	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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	145 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:


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 surovín	Dubová G.: Suroviny. 2005 Časopis Gastro
Náplňové 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 surovín	Šrek f. – Blaho L.: Suroviny.
Polevy	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
Tuhé tukové cestá	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 Ochranné pomôcky	Časopis Gastro
Odpaľovaná hmota	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
Praktické cvičenia	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
2. Ročník 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	Šrek F. – Blaho L.: Suroviny.
Medovníkové a perníkové 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	Šrek F. – Blaho L.: Suroviny
Listové cesto	Sládečková G.: Technológia. Expol Pedagogika 2005 Dunszt K.: Cukrászati technológia 1.	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna	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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	146 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

	Séd Nyomda 1998 Kemény A.:Cukrászati technológia 2. Séd Nyomda 2000	tabuľa Notebook Internet		
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	Dubová G.: Suroviny. 2005
Zvláštne druhy šľahaných 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	Vzorky	Časopis Gastro
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
Smotanové náplne a 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	Časopis Gastro
Praktické cvičenia	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 Ozdoby a hmoty 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	Časopis Gastro
Špeciálne 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 jadrovín	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.	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook	Vzorky	Winter J. – Cejp J.: Mléko, mléčné výrobky, máslo. Praha Merkur. 1981

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	147 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

	Séd Nyomda 2000	Internet		
Kysnuté a pľundrové cestá	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	Časopis Gastro CD zdobenie tort
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	Časopis Gastro
Oblátky	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.
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	Časopis Gastro
Hodnotenie kvality cukrárskeho 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 surovín	Šrek F. – Blaho L.: Suroviny.
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	Výpočty	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	
Balenie a skladovanie výrobkov	Sládečková G.: Technológia. Expol Pedagogika 2005 Dunszt K.: Cukrászati technológia 1. Séd Nyomda 1998 Kemény A.:Cukrászati technológia 2.	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook	Vzorky obalových materiálov	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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	148 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

	Séd Nyomda 2000	Internet		
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	Šrek F. – Blaho L.: Suroviny. Časopis Gastro
Praktické cvičenia	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

10.2.4 ODBORNÉ KRESLENIE

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

Charakteristika predmetu

Vyučovací predmet odborné kreslenie poskytuje žiakom vedomosti z dekoratívneho umenia a rozvíja tvorivú predstavivosť, zmysel pre harmóniu farieb a estetické cítenie potrebné pri výrobe cukrárskeho výrobku.

Ciele vyučovacieho predmetu

Výchovno-vzdelávacím cieľom predmetu je vypestovať u žiakov kresliarsku zručnosť potrebnú tak na znázorňovanie cukrárskeho výrobku, ako aj pri ťahaní cukrárskej línie a pripraviť ich tak, aby vedeli zhotoviť výrobky podľa vlastnej predstavivosti.

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:

Schopnosť riešiť problémy

- rozpoznávať 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,

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	149 z 194
	OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

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
Precvičovanie línií	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
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, modelmi
Delenie	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov Práca s knihou, modelmi
Zdobenie plochy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov Práca s knihou, modelmi

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
Precvičovanie línií	Holoubek Z.,Leinveber J., Švercl J.: Műszaki rajz. SPN Bratislava1980 , 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
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

<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 - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:

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 - SDV
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 výrobnéj 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 podtéma). 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 proporcionálnu 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 výrobnéj 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 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. Výhovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Strana :122	151 z 194	
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

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 výrobných 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.

Vedomosti

- uviesť technologické výpočty používané v cukrárskej výrobe
- vymedziť európske a národné legislatívne predpisy z oblasti cukrárskej výroby
- charakterizovať suroviny v cukrárskej výrobe a podmienky ich skladovania
- charakterizovať systémy hodnotenia kvality v cukrárskej výrobe
- popísať technológiu výroby cukrárskych výrobkov
- charakterizovať fyzikálne, chemické a mikrobiologické procesy v cukrárskej výrobe
- popísať základné časti a princíp práce strojov a zariadení používané v cukrárskej výrobe

Zručnosti

- dodržiavať zásady BOZP pri práci so strojmi a zariadeniami pri výrobe cukrárskych výrobkov
- využívať základné práce s IKT pri spracovaní výrobných dokumentácie
- zadávať vstupné suroviny pre výrobu cukrárskych výrobkov
- dodržiavať zásady správnej výrobných praxe
- rozvrhovať cukrársku výrobu podľa stanovených požiadaviek
- nastavovať parametre výrobného procesu v cukrárskej výrobe
- pripravovať suroviny pre cukrársku výrobu
- voliť vhodné technologické postupy pri výrobe cukrárskych výrobkov
- kontrolovať, čistiť a udržiavať stroje a zariadenia v cukrárskej výrobe

<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 - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:

- obsluhovať stroje a zariadenia v cukrárskej výrobe
- vyrábať cukrársky výrobok podľa predpísanej receptúry a stanovenej technológie
- používať cukrárske techniky pri výrobe ozdôb a zdobení výrobkov
- zdobiť výrobky v cukrárskej výrobe
- senzorycky hodnotiť cukrárske výrobky
- krájať, baliť a pripravovať cukrárske výrobky na expedíciu
- skladovať suroviny, polotovary a hotové cukrárske výrobky
- aplikovať zásady pri zhromažďovaní, skladovaní a likvidácii odpadu z cukrárskej výroby

Kompetencie

- tvorivosť a zodpovednosť pri výkone práce
- samostatnosť v organizovaní a plánovaní práce
- schopnosť samostatne riešiť a analyzovať problémy
- samostatnosť pri výrobe produktov

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

- 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

- 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
1. ročník	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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	153 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

Význam hygieny a sanitácie	Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh, grafické riešenie úloh	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, počítačom
Voda	Informačnéreceptívna - 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 neškodnosti potravín	Informačnéreceptívna - 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	Informačnéreceptívna - 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	Informačnéreceptívna - 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	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, počítačom, modelmi Internet
Spôsoby predlžovania 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 expedícií pekárskeho	Informačnéreceptívna - 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 - SDV	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	154 z 194
	OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

a cukrárskych výrobkov	Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	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	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Chemické tabuľky, vzorky	Internet
Voda	Stecová E., Popelka P: Hygiena potravín. Proxima Press 2005	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Vzorky Ochranné pomôcky	Internet
Zabezpečenie zdravotnej a hygienickej neškodnosti potravín	Stecová E., Popelka P: Hygiena potravín. Proxima Press 2005	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Vzorky Ochranné pomôcky	Internet
Alimentárne ochorenia	Stecová E., Popelka P: Hygiena potravín. Proxima Press 2005	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Vzorky Ochranné pomôcky	Internet
Praktické cvičenia	Stecová E., Popelka P: Hygiena potravín. Proxima Press 2005	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Vzorky Ochranné pomôcky	Internet
2.ročník Hygienické	Stecová E., Popelka P: Hygiena potravín. Proxima Press 2005	Dataprojektor Tabuľa	Vzorky Ochranné	Internet

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	OS – CUK/ 2018	Strana :122	155 z 194	
		Výtlačok č.:	1 - R	

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


10.2.6 POTRAVINY A VÝŽIVA

Názov predmetu	Potraviny a výživa
Časový rozsah výučby	v 3. ročníku 1,5 hodiny týždenne, spolu 49,5 hodín
Ročník	tretí
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár- SDV
Vyučovací jazyk	maďarský jazyk

Obsah výučby vychádza zo ŠVP 29 Potravinárstvo. Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu „Potraviny a výživa“. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠkVP vyčlenil 1,5 hodiny týždenne v treťom ročníku štúdia.

Charakteristika predmetu

Úlohou predmetu je umožniť žiakom získať vedomosti o základných skupinách potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu. Žiaci získajú prehľad o obsahu základných živín, vitamínov a minerálnych látok v jednotlivých skupinách potravín. Naučia sa určiť biologickú

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Strana :122	156 z 194	
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

a energetickú hodnotu potravín. Oboznáma sa s bežným sortimentom potravinárskych výrobkov, s ich výrobou, zásadami uskladnenia a s možnosťami použitia a úpravy.

Dôležitou súčasťou obsahu je aj učivo z hygieny potravín, požiadavky na osobnú a prevádzkovú hygienu, ako aj hygienu pracovného prostredia. Žiaci si osvoja hygienické predpisy, dôležitosť ich dodržiavania najmä v súvislosti s možnosťami nákazlivých chorôb, ktoré sa často rozširujú kontaminovanými potravinami.

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu potraviny a výživa patria aj ukážky vybraných druhov potravín a pochutín, degustácia rôznych výrobkov.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu potraviny a výživa v učebnom odbore 2964 H cukrár je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií o potravinách rastlinného a živočíšneho pôvodu, o javoch, zákonitostiach a o vzťahoch medzi nimi, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a v občianskom živote.


Kľúčové kompetencie: ovládať a používať základnú a odbornú terminológiu. Vysvetliť zásady hygieny práce a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Určiť znaky kvality výrobkov

Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacimi predmetmi odborný výcvik, technológia a chémia.

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

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

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

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	157 z 194
	OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

Výučba bude prebiehať v bežnej triede.

Výkonové štandardy

Absolvent má:

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

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

Vo vyučovacom predmete potraviny a výživa 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
Potraviny	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Cudzorodé látky v potravinách	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 - SDV	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	158 z 194
	OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

	Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Hygiena potravín	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Fyziológia výživy	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Skladovanie a konzervovanie potravín	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Hodnota potravín	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Vplyv výživy na výskyt civilizačných ochorení	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Diferencované stravovanie	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Ochorenia z potravín	Informačnéreceptívna - 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
Potraviny	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007	Dataprojektor PC Tabuľa	Obrazy	Internet
Cudzorodé látky v	Úradníčková J.: Náuka	Dataprojektor	Chemické	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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	159 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

potravínach	o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Šimončíč, Kružiak: Výživa .SPN Bratislava 1992	PC Tabuľa	tabuľky, vzorky	
Hygiena potravín	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004	Datapojektor PC Tabuľa	Vzorky surovín Ochranné pomôcky	Internet
Fyziológia výživy	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa II. SPN. Bratislava 2007	Datapojektor PC Tabuľa	Vzorky Ochranné pomôcky	Internet
Skladovanie a konzervovanie potravín	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004	Datapojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky surovín Ochranné pomôcky	Internet
Hodnota potravín	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004	Datapojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky Ochranné pomôcky	Internet
Vplyv výživy na výskyt civilizačných ochorení	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa II. SPN. Bratislava 2007	Datapojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky Ochranné pomôcky	Internet
Diferencované stravovanie	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa II. SPN. Bratislava 2007	Datapojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky Ochranné pomôcky	Internet
Ochorenia z potravín	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa II. SPN. Bratislava 2007	Datapojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky Ochranné pomôcky	Internet

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
	OS – CUK/ 2018	Strana :122	160 z 194
		Výtlačok č.:	1 - R

10.2.7 EKONOMIKA

Názov predmetu	Ekonomika
Časový rozsah výučby	v 2. ročníku 1,5 hodiny týždenne, spolu 52,5 vyučovacie hodiny
Ročník	druhý
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár – SDV
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:

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 rozpoznávať 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:

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	161 z 194
	OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

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

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

Kľúčové kompetencie:

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

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:

- 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,

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:


<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	162 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
2. Ročník Základné ekonomické vzťahy	Informačnéreceptívna -výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov, Práca s knihou
Podmienky fungovania trhového hospodárstva	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
Podnik a podnikateľská činnosť	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
Finančná gramotnosť, osobné financie	Informačnéreceptívna – výklad, Reprodukívna – rozhovor, Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov, Práca s knihou
Personálny manažment	Informačnéreceptívna - výklad Reprodukívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov, Práca s knihou Práca s originálnymi tlačivami
Spotrebiteľská výchova	Informačnéreceptívna - výklad Reprodukívna – 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

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 vzťahy	Podnikanie a služby 1-4 Ján Babinský	Učebnica Tabuľa	Časopisy	Internet
Podmienky fungovania trhového hospodárstva	Podnikanie a služby 1-4 Ján Babinský	Učebnica Tabuľa	Časopisy	Internet
Podnik a podnikateľská činnosť	Podnikanie a služby 1-4 Ján Babinský	Učebnica Tabuľa	Časopisy	Internet
Finančná gramotnosť, osobné financie	Podnikanie a služby 1-4 Ján Babinský	Učebnica Tabuľa	Schéma Časopisy	Internet
Personálny manažment	Podnikanie a služby 1-4	Učebnica	Časopisy	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:

	Ján Babinský	Tabuľa	Originálne tlačivá	Právne normy
Spotrebiteľská výchova	Podnikanie a služby 1-4 Ján Babinský	Učebnica Tabuľa	Časopisy Originálne tlačivá	Internet

10.2.8 APLIKOVANÁ CHÉMIA

Názov predmetu	Aplikovaná chémia
Časový rozsah výučby	v 3. ročníku 1,5 hodiny týždenne, spolu 50 hodín
Ročník	tretí
Kód a názov učebného odboru	2964 H 00 cukrár – SDV
Vyučovací jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečením výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Žiaci sa oboznámia s biochemickými reakciami a dejmi, ich významom pre život a zdravie človeka, získajú základné vedomosti z biochémie aplikovanej na potravinárstvo. Obsah učiva umožní žiakom uvedomiť si, že chémia a jej chemické procesy poskytujú ľuďom nielen nové poznatky, ktoré postupne využívajú, ale ovplyvňuje aj zmeny výroby, spôsobu života, výživu a rôzne výskumy v odbore.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu aplikovaná chémia je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií o chemických látkach, javoch, zákonitostiach a vzťahoch medzi nimi, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a v občianskom živote.

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, 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,

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	164 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

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

- 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 potravín.

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

- rozpoznávať problémy v priebehu ich vzdelávania,
- 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,

<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 - SDV</p>	Platné od:
	Strana :122		165 z 194
	OS – CUK/ 2018		Výtlačok č.:

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

Spôsobilosti využívať informačné technológie

- získavať informácie v priebehu ich 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
3. ročník I. Nekovy	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov
II. Kovy a zliatiny používané v potravinárskom priemysle	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a PSP
III. Uhl'ovodíky a ich zdroje - zložky potravín	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov
IV. Deriváty uhl'ovodíkov	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a PSP
V. Makromolekulové látky	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a PSP
VI. Prírodné látky	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov
VII. Základy biochémie	Informačnoreceptívna –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:	1.9.2018	
	<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Strana :122	166 z 194	
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
3. ročník I. Nekovy	Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa	Chemické tabuľky, PSP PP prezentácie	Internet Odborná literatúra
II. Kovy a zliatiny používané v potravinárskom priemysle	Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa Flipchart	Chemické tabuľky, PSP PP prezentácie Pracovný list	Internet Odborná literatúra
III. Uhľovodíky a ich zdroje - zložky potravín	Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa Flipchart	Chemické tabuľky, PSP PP prezentácie Pracovný list	Internet Odborná literatúra
IV. Deriváty uhľovodíkov	Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985 Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I, SPN, Bratislava 2007	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa Flipchart	Chemické tabuľky, PSP PP prezentácie Pracovný list	Internet Odborná literatúra
V. Makromolekulové látky	Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa	Chemické tabuľky, PSP PP prezentácie Pracovný list	Internet Odborná literatúra
VI. Prírodné látky	Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985 Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I, SPN, Bratislava 2007	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa	Chemické tabuľky, PSP PP prezentácie Pracovný list	Internet Odborná literatúra
VII. Základy biochémie	Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985 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

<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 - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:

10.2.9 CHEMICKÁ PODSTATA POTRAVÍN

Názov predmetu	Chemická podstata potravín
Časový rozsah výučby	v 1. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín
Ročník	prvý
Kód a názov učebného odboru	2964 H 00 cukrár – SDV
Vyučovací 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 proporcionálnosť 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 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, 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
		<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:

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.

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, zložení, 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:

4. Kľúčové kompetencie

m) Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

- vyjadrovať a zdôvodňovať svoje názory,

n) 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.

o) Schopnosť tvorivo riešiť problémy

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

p) Podnikateľské spôsobilosti


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

q) Spôsobilosť využívať informačné technológie

- vyhľadávať vhodné informačné zdroje a potrebné informácie.

r) 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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	OS – CUK/ 2018	Strana :122	169 z 194	
		Výtlačok č.:	1 - R	

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.

Obsahové štandardy


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

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

- rozpoznávať problémy v priebehu ich vzdelávania,
- 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,

<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 - SDV</p>	Platné od:
	Strana :122		170 z 194
	OS – CUK/ 2018		Výtlačok č.:

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

Spôsobilosti využívať informačné technológie

- získavať informácie v priebehu ich 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	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov
Chemická podstata potravín	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a PSP
Sladidlá	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov
Pochutiny	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a PSP

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, ...)
1. 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

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	171 z 194
OS – CUK/ 2018		Výtlačok č.:	1 - R

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, Kružiak: 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

10.2.10 POTRAVINOVÁ BIOLÓGIA A MIKROBIOLÓGIA


Názov predmetu	Potravinová biológia a mikrobiológia
Časový rozsah výučby	v 2. ročníku 1 hodina týždenne, v 3. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 68 hodín
Ročník	druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár - SDV
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 a treťom ročníku štúdia.

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

V tomto predmete žiaci získajú vedomosti o mikroorganizmoch, o patogénnych mikroorganizmoch, jednotlivých ochoreniach z potravín a naučia sa predchádzať týmto

<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 - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:

ochoreniam. Získajú poznatky z hľadiska mikrobiológie produktov a potravín živočíšneho pôvodu. Zaoberajú sa spôsobmi boja proti nežiaducim mikroorganizmom a venujú pozornosť vode v potravinárskom priemysle. Budú vedieť vysvetliť rozdiely v stavbe vírusov a baktérií, vysvetliť špecifickú stavbu vírusov, ich spôsob života, rozmnožovanie a najdôležitejšie ochorenia spôsobené vírusmi. Vysvetliť stavbu, spôsob výživy a rozmnožovanie baktérií. Vymenovať najrozšírenejšie typy baktérií, ich význam v prírode a pre človeka a základné ochorenia, ktoré spôsobujú.

Ďalej sa oboznámi so škodlivými vplyvmi, ktoré pôsobia na hotové výrobky a s opatreniami proti nežiaducim mikroorganizmom, o zabezpečení zdravotnej a hygienickej neškodnosti potravín. Žiaci sa oboznámi 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, chémia a odborný výcvik.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu


Cieľom vyučovacieho predmetu mikrobiológia v učebnom odbore 2964 H cukrár je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií o mikroorganizmoch, baktériách a vírusoch v súvislosti s potravinárstvom, o javoch, zákonitostiach a o vzťahoch medzi nimi, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote. Poznať základné rozdiely medzi živými a neživými sústavami, základné vlastnosti živých systémov. Oboznámi sa s významom biologických poznatkov pre život a ich praktické využitie.

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

Kľúčové kompetencie: Absolvent má ovládať a používať základnú a odbornú terminológiu. v mikrobiológii. Vysvetliť biologickú a chemickú podstatu procesov.

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, prehĺbovania 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.

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

<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 - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:

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.

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.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania


2. ročník

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Úvod do mikrobiológie	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
Morfológia mikroorganizmov	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Vplyv jednotlivých činiteľov životného prostredia na mikroorganizmy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Pozorovanie
Patogénne mikroorganizmy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Demonštrácia a pozorovanie

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Úvod do mikrobiológie	Mergl, Obermaier: Mikrobiológia pre 1. ročník SOU. Alfa Bratislava, 1984 Szladecskó: Mikrobiológia és táplálkozásélettan FVM Budapest, 2003	Dataprojektor Videotechnika PC Notebook Tablety	CD Odborné filmy	Internet Knížnica

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	174 z 194
OS – CUK/ 2018		Výtlačok č.:	1 - R

Morfológia mikroorganizmov	Škárka, Szemeš: Mikrobiológia 1 pre SOŠ potravinárske, PROMP, Bratislava 2008, Škárka, Szemeš: Mikrobiológia pre SOŠ potravinárske, PROMP, Bratislava 2008	Dataprojektor Videotechnika PC Notebook Tablety	Transparentné fólie Odborné filmy knihy, časopisy, encyklopédie	Internet CD multimediálny výukový program
Vplyv jednotlivých činiteľov životného prostredia na mikroorganizmy	Škárka, Szemeš: Mikrobiológia 1 pre SOŠ potravinárske, PROMP, Bratislava 2008, Szlodeckó: Mikrobiológia és táplálkozásélettan FVM Budapest, 2003	Dataprojektor Videotechnika PC Notebook Tablety	Transparentné fólie Odborné filmy knihy, časopisy, encyklopédie	Internet CD multimediálny výukový program
Patogénne mikroorganizmy	Škárka, Szemeš: Mikrobiológia 1 pre SOŠ potravinárske, PROMP, Bratislava 2008, Szlodeckó: Mikrobiológia és táplálkozásélettan FVM Budapest, 2003	Videotechnika PC Notebook Tablety Dataprojektor	CD Transparentné fólie Odborné filmy knihy, časopisy, encyklopédie	Internet CD multimediálny výukový program


3. ročník

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Mikroorganizmy a potravinárska výroba.	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie individuálna práca žiakov
Mikrobiológia produktov potravín.	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Spôsoby boja proti nežiaducim mikroorganizmom.	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Pozorovanie

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
Mikroorganizmy a potravinárska výroba.	Škárka, Szemeš: Mikrobiológia 1 pre SOŠ potravinárske, PROMP, Bratislava 2008 Szlodeckó: Mikrobiológia és táplálkozásélettan FVM	Dataprojektor Videotechnika PC Notebook Tablety	CD Odborné filmy	Internet Knížnica

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	175 z 194
	OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

	Budapest, 2003			
Mikrobiológia produktov potravín.	Škárka, Szemeš: Mikrobiológia 1 pre SOŠ potravinárske, PROMP, Bratislava 2008 Szlodecskó: Mikrobiológia és táplálkozásélettan FVM Budapest, 2003	Dataprojektor Videotechnika PC Notebook Tablety	Transparentné fólie Odborné filmy knihy, časopisy, encyklopédie	Internet CD multimediálny výukový program
Spôsoby boja proti nežiaducim mikroorganizmom.	Škárka, Szemeš: Mikrobiológia 1 pre SOŠ potravinárske, PROMP, Bratislava 2008 Szlodecskó: Mikrobiológia és táplálkozásélettan FVM Budapest, 2003	Dataprojektor Videotechnika PC Notebook Tablety	Transparentné fólie Odborné filmy knihy, časopisy, encyklopédie	Internet CD multimediálny výukový program

10.2.11 ŠPECIÁLNE TECHNIKY

Názov predmetu	Špeciálne techniky
Časový rozsah výučby	v 3. ročníku 1,5 hodiny týždenne, spolu 49,5 hodín
Ročník	tretí
Kód a názov učebného odboru	2964 H cukrár - SDV
Vyučovacý jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Predmet špeciálne techniky oboznamuje žiakov s klasickými i modernými technologickými postupmi. Žiaci na praktických cvičeniach spracúvajú cukor na karamel, pripravujú rôzne cukrové hmoty a ozdoby, technikou odlievania čokoládových ozdôb vyrábajú rôzne figurálne tvary, spracúvajú rôzne druhy medovníkových ciest a hmôt. Spracúvajú modelovaciu hmotu na rôzne kompozície. Tvorí priestorové modelovania ozdôb. Získané teoretické vedomosti využijú pri praktických cvičeniach zručností, ktoré sú v tomto predmete nevyhnutnosťou. Podkladom sme použili nasledujúce štandardy:


Výkonové štandardy

Absolvent má:

- vysvetliť hlavné zásady a technologické postupy príslušných výrobných postupov,
- zhodnotiť kvalitu produkcie,
- vysvetliť trvanlivosť výrobkov, jej predĺženie, spôsoby skladovania a expedície,

Obsahové štandardy

Technologické postupy
Technologické výpočty

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Strana :122	176 z 194	
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

Hodnotenie akosti výrobkov

Skladovanie a trvanlivosť výrobkov, balenie a expedícia

Stroje a zariadenia v potravinárstve

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu špeciálne techniky v učebnom odbore 2964 H cukrár je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií o technologických postupoch, o využívaní kresby v spracovaní rôznych cukrárskych hmôt a materiálov, o estetickú štylizácii cukrárskych výrobkov, priestorovej výtvarnej orientácii a schopnosti plasticky pretvoriť vybrané objekty do cukrárskych výrobkov. Výchovno-vzdelávacím cieľom predmetu rozvíjať mnohostranné vnímanie, predstavivosť a sebavyjadrenia žiaka.

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:

- 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:

- definovať sanitačné opatrenia na pracovisku,

<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 - SDV</p>	Platné od:
	Strana :122		177 z 194
	OS – CUK/ 2018		Výtlačok č.:

- rozoznať základné suroviny a ich využitie,
- vysvetliť hlavné zásady a technologické postupy príslušných výrobov
- určiť znaky kvality výrobkov,
- vysvetliť trvanlivosť výrobkov, jej predĺženie, spôsoby skladovania a expedície,
- vysvetliť zásady hygieny práce, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany životného prostredia,
- poznať komunikáciu s obchodnými partnermi a využívať ju v praxi,

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
3. ročník Úvod	Informačnoreceptívna -výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov, Práca s knihou
Úprava cukru varením	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
Príprava cukrových polotovarov	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
Príprava ozdôb	Informačnoreceptívna – výklad, Reproduktívna – rozhovor, Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov, Práca s knihou
Výroba perníkov a medovníkov	Informačnoreceptívna - výklad, Reproduktívna – rozhovor, Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Spracovanie čokoládových hmôt	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov, Práca s knihou Práca s originálnymi tlačivami
Vizovické cesto	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie	Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov, Práca s knihou, Práca s právnymi


<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	178 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

	úloh	normami, Práca s originálnymi tlačivami
Príprava špeciálnych výrobkov z cukru	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
Hodnotenie akosti výrobkov	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
Hodnotenie akosti výrobkov	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

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
3. ročník Úvod	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	Časopisy	Internet
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	Časopisy	Internet
Príprava cukrových polotovarov	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	Časopisy	Internet
Príprava ozdôb	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	Schéma Časopisy	Internet
Výroba perníkov a medovníkov	Sládečková G.: Technológia. Expol Pedagogika 2005 Dunszt K.: Cukrászati technológia 1. Séd Nyomda 1998 Kemény A.:Cukrászati technológia 2. Séd	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook	Schéma Časopisy	Internet

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB  AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA	Organizačná smernica Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	179 z 194
	OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R


	Nyomda 2000	Internet		
Spracovanie čokoládových 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	Časopisy	Internet
Vizovické 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	Časopisy	Internet
Príprava špeciálnych výrobkov z cukru	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	Schéma Časopisy	Internet
Hodnotenie akosti 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	Časopisy	Internet
Hodnotenie akosti 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	Časopisy	Internet

10.2.12 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 - SDV
Vyučovacia jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Odborný výcvik v učebnom odbore 2964 H cukrár realizuje získané teoretické vedomosti z teoretického vyučovania v praxi. Cieľom predmetu odborný výcvik je získať 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 dielnach alebo prevádzkach podľa charakteru odborných činností.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Strana :122	180 z 194	
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

Učivo sa skladá z poznatkov o surovinách, surovinových zmesiach, technologických postupoch výroby jednotlivých výrobkov, o materiáloch a pomôckach používaných pri výrobe cukrárskych výrobkov, strojno-technologického vybavenia dielni hygienických a bezpečnostných predpisov vo výrobe. V predmete odborný výcvik sa žiaci oboznámia i s prepísanou dokumentáciou a dokladmi, ktoré je nutné viesť vo výrobe, oboznámia sa s predpismi HACCP.

Cieľom vyučovacieho predmetu odborný výcvik v učebnom odbore 2964 H cukrár je poskytnúť žiakom ucelený systém vedomostí, zručností a kompetencií o cukrárskej výrobe, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní a v občianskom živote.

Kľúčové kompetencie -žiak sa vie primerane ústne a písomne vyjadrovať, spracovávať a využívať písomné materiály, znázorňovať, vysvetľovať a riešiť problémové úlohy, čítať, rozumieť a využívať text, pracovať v tíme, preberať zodpovednosť sám za seba. Vie rozoznávať suroviny a sensoricky ich analyzovať, ovláda technologické postupy praktickou formou, je usmerňovaný k šetreniu so surovinami a energiou.


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 výrobných 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 Nácvik	Frontálna výučba, Individuálna práca žiakov Bezpečnostné predpisy, Internet
Normy	Informačno receptívna- výklad Nácvik	Frontálna výučba, Individuálna práca žiakov Bezpečnostné predpisy, Internet
Úprava cukru	Informačno receptívna- výklad Nácvik	Frontálna výučba, Individuálna práca žiakov Bezpečnostné predpisy, 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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	181 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

Náplňové hmoty	Informačno receptívna- výklad Nácvik	Frontálna výučba, Individuálna práca žiakov Bezpečnostné predpisy, Internet
Polevy	Informačno receptívna- výklad Nácvik	Frontálna výučba, Individuálna práca žiakov Bezpečnostné predpisy, Internet
Cestá - výroba a výrobky z tuhých ciest	Informačno receptívna- výklad Nácvik	Frontálna výučba, Individuálna práca žiakov Bezpečnostné predpisy, Internet
Čajové pečivo	Informačno receptívna- výklad Nácvik	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou , normy
Odpalovaná hmota	Informačno receptívna- výklad Nácvik	Frontálna výučba, Individuálna práca žiakov Bezpečnostné predpisy, Internet
Šľahaná hmota	Informačno receptívna- výklad Nácvik	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s nástrojmi, zariadeniami Internet
2.ročník Úvod	Informačno receptívna- výklad Nácvik	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s nástrojmi, zariadeniami Internet
EŠH Ľahké šľahané hmoty -	Informačno receptívna- výklad Nácvik	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Bezpečnostné predpisy
NŠH Nahrievané šľahané hmoty -	Informačno receptívna- výklad Nácvik	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, zariadeniami, nástrojmi Práca s knihou Normy
ŤŠH Ťažké šľahané hmoty	Informačno receptívna- výklad Nácvik	Frontálna výučba, Individuálna práca žiakov Bezpečnostné predpisy, Internet
ŠH z RP – Šľahané hmoty z rýchlošľahacích prípravkov	Informačno receptívna- výklad Nácvik	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, zariadeniami, nástrojmi Práca s knihou Normy
Špeciálne šľahané hmoty	Informačno receptívna- výklad Nácvik	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, zariadeniami, nástrojmi Práca s knihou Normy
Jadrové hmoty	Informačno receptívna- výklad Nácvik	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, zariadeniami, nástrojmi Práca s knihou

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Strana :122	182 z 194	
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

		Normy
Medocníkové a perníkové cestá	Informačno receptívna- výklad Nácvik	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, zariadeniami, nástrojmi Práca s knihou Normy
Lístkové cestá	Informačno receptívna- výklad Nácvik	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, zariadeniami, nástrojmi Práca s knihou Normy
Trené hmoty	Informačno receptívna- výklad Nácvik	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, zariadeniami, nástrojmi Práca s knihou Normy
3.ročník Úvod	Informačno receptívna- výklad Nácvik	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami Práca s knihou, Normy
Smotanové náplne a výrobky zo smotany	Informačno receptívna- výklad Nácvik	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy
Ozdoby a modelovacie hmoty	Informačno receptívna- výklad Nácvik	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy
Kysnuté a pľundrové cestá	Informačno receptívna- výklad Nácvik	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy
Reštauračné múčniky	Informačno receptívna- výklad Nácvik	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy Individuálna práca žiakov
Zmrzliny	Informačno receptívna- výklad Nácvik	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy
Dia výrobky	Informačno receptívna- výklad Nácvik	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy
Oblátky	Informačno receptívna- výklad Nácvik	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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	183 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

Špeciálne výrobky	Informačno receptívna- výklad Nácvik	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy
Balenie a trvanlivosť výrobov	Informačno receptívna- výklad Nácvik	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so surovinami, nástrojmi, zariadeniami Práca s knihou, Normy
Výrobno-technická evidencia	Informačno receptívna- výklad Nácvik	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_ Cukrář 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	STN	
Normy	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrář 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. zariadenia	Internet
Úprava cukru	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrář 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Náplňové hmoty	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrář 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Polevy	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrář 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati 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_ Cukrář 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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	184 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

Čajové pečivo	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrář 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Dataprojektor PC Tabuľa	Internet
Odpáľovaná hmota	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrář 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Dataprojektor PC Tabuľa	Internet
Šľahané hmoty	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrář 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_ Cukrář 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Dataprojektor PC Tabuľa	Internet
EŠH Eahké šľahané hmoty -	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrář 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	STN	Internet
NŠH Nahrievané šľahané hmoty -	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrář 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
ŤŠH Ťažké šľahané hmoty	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrář 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
ŠH z RP – šľahané hmoty z rýchlošľaha-cích prípravkov	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrář 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Špeciálne šľahané hmoty	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrář 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Jadrové hmoty	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrář 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>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Strana :122	185 z 194	
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

Medocníkové a perníkové cestá	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrář 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Lístkové cestá	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrář 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_ Cukrář 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_ Cukrář 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Suroviny Pracovné nástroje Technolog. Zariadenia	Internet
Smotanové náplne a výrobky zo smotany	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrář 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_ Cukrář 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_ Cukrář 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_ Cukrář 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_ Cukrář 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_ Cukrář 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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	186 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

Oblátky	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
Špeciálne 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
Balenie trvanlivost' výrobkov	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
Výrobno-technická evidencia	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 dielní, odborných učební 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

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	187 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

a polotovarov, knižnica, priestory pre záujmovú a spoločenskú činnosť žiakov a zamestnancov školy, spoločenská miestnosť, archív pedagogickej dokumentácie.

Makrointeriéry:

Školská budova, Školský dvor, park kaštieľa, Školské hospodárstvo – skleníková sústava.
Školské hospodárstvo: kabinety pre MOV, odborné učebne, kotolňa, dielne, sklady pre stroje, nástroje, náradia, suroviny, materiál, polotovary, hygienické zariadenia (WC, sprchy)
Školská jedáleň a kuchyňa (s celodennou prevádzkou)

Vyučovacie interiéry

1. Klasické triedy / - učebne pre teoretické vyučovanie
2. Odborné (cvičné) učebne pre jednotlivé odbory
3. Školské dielne
4. Miestnosť na cvičenie
5. Učebňa informatiky / multimedialna učebňa

Vyučovacie exteriéry

Školské ihrisko, multifunkčné ihrisko

Zmluvné pracoviská

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


➤ *Poľnohospodárske družstvá a spoločnosti:* Matex, s.r.o, Veškovce 1194 Veľké Kapušany; Poľnohospodárske družstvo Malý Horeš, Roľnícke družstvo Čepeľ, 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 činnosti podľa platných predpisov.

↳ Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov všeobecno-vzdelávacích 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 činnosti 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.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Strana :122	188 z 194	
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

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

↳ Plnenie požiadaviek poradenskej činnosti sa riadi platnými predpismi. Školský psychológ je odborný zamestnanec, ktorého poslaním je poskytovať preventívno-výchovné konzultácie žiakom a ich zákonným zástupcom, vykonávať poradenskú činnosť v otázkach prevencie drogových závislostí a ďalších sociálno-patologických javov. Jeho práca je usmerňovaná metodickými, pedagogickými a psychologickými centrami. Ďalšie práva a povinnosti školského psychológa vymedzujú vnútorné predpisy školy (pracovný poriadok, vnútorný poriadok školy, vnútorný mzdový predpis a pod.).

11.3 ORGANIZAČNÉ PODMIENKY

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


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

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

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

↳ Vzdelávanie a príprava sa riadi podľa Vnútorného školského poriadku. Zabezpečuje jednotnosť v celom výchovno-vzdelávacom procese. Upravuje pravidla správania sa žiakov v teoretickom a praktickom vyučovaní. Obsahuje tiež práva a povinnosti žiakov. Vnútorný 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 zaraďovaniu žiakov do

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Strana :122	189 z 194	
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

kolektívu. Tiež stretnutia s rodičmi prvákov sú plánované v prvom týždni na začiatku školského roka, kde sa zoznamujú s učiteľmi, kolektívom v triede, získavajú informácie o škole, jej štýle práce, organizácii vyučovania a odbornej praxe, metódach a prostriedkoch hodnotenia, plánovanými aktivitami na škole a osobitnými predpismi odborného výcviku v zmluvných pracoviskách. Sú oboznámení s ich povinnosťami, právami a postupmi. Zároveň majú možnosť prezrieť si celý areál školy.


↳ Hodnotenie a klasifikácia žiakov sa riadi Klasifikačným poriadkom školy. O všetkých kritériách hodnotenia, výchovných opatreniach a podmienok vykonania záverečných a opravných skúšok sú žiaci a rodičia vopred informovaní.

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

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

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Strana :122	190 z 194	
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

12. VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV

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

Preverovanie vedomostí

Počas skúšania preverujeme, čo žiak vie a čo nevie, alebo čo má vedieť, ako sa má zlepšiť v porovnaní sám so sebou alebo s kolektívom – zisťujeme stupeň dosiahnutia cieľov vyučovacieho procesu. Pri skúšaní využívame širokú škálu rôznych spôsobov a postupov – individuálne, frontálne, skupinovo, priebežne alebo súhrne po ukončení tematického celku alebo na konci školského roka, ústne, písomne (písomné cvičenia a úlohy, projekty, a pod.). Skúšaním preverujeme výkon žiaka z hľadiska jeho relatívneho výkonu (porovnáme výkon žiaka s výkonom ostatných žiakov) alebo individuálneho výkonu (porovnáme jeho súčasný výkon s jeho prechádzajúcim výkonom). Pri každom skúšaní preverujeme výkon žiaka na základe jeho výkonového štandardu, ktorý je formulovaný v učebných osnovách každého vyučovacieho predmetu ako vzdelávací výstup. Dôležitou súčasťou skúšania je aj formatívne hodnotenie, ktoré považujeme za významnú súčasť motivácie žiaka do jeho ďalšej práce, za súčasť spätnej väzby medzi učiteľom a žiakom.


Hodnotenie

Cieľom hodnotenia žiaka v škole je poskytnúť žiakovi a jeho rodičom spätnú väzbu o tom, ako žiak zvládol danú problematiku, v čom má nedostatky a kde má rezervy. Súčasťou hodnotenia je tiež povzbudenie do ďalšej práce, návod, ako postupovať pri odstraňovaní nedostatkov. Hodnotenie žiakov vyjadrujeme rôznymi formami: slovom, číslom, známku. V rámci hodnotenia preverujeme výsledky činnosti žiakov podľa určených kritérií. Niektoré kritériá sú všeobecne platné pre všetky predmety, špecifické výkony žiakov sú hodnotené podľa stanovených kritérií hodnotenia.

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.

<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 - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:

Nasledujúce pravidlá sú platné pre celé obdobie vzdelávania žiaka a sú v súlade so spoločenskými výchovnými a vzdelávacími stratégiami na úrovni školy:

1. Hodnotenie zameriavame a formulujeme pozitívne.
2. Žiak sa hodnotí podľa miery splnenia daných kritérií.
3. Znáмка z vyučovacieho predmetu nezahŕňa hodnotenie správania žiaka.
4. Vyučujúci klasifikujú iba prebrané a precvičené učivo.
5. Žiak má dostatok času na učenie, precvičovanie a upevnenie učiva.
6. Podklady pre hodnotenie a klasifikáciu získava vyučujúci hlavne: sledovaním výkonov a pripravenosti žiaka na vyučovanie, rôznymi druhmi písomných prác, analýzou výsledkov rôznych činností žiakov, konzultáciami s ostatnými vyučujúcimi a podľa potreby s psychologickými a sociálnymi pracovníkmi.
7. Pri klasifikácii používa vyučujúci platnú klasifikačnú stupnicu.
8. Výsledky žiakov posudzuje pedagóg objektívne.
9. V predmete, v ktorom vyučujú viacerí pedagógovia, je výsledný stupeň klasifikácie stanovený po vzájomnej dohode.
10. Písomné práce sú žiakom oznámené vopred, aby mali dostatok času na prípravu.
11. Významným prvkom procesu učenia je práca s chybou.

Hodnotíme nasledovné:

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

Obdobie hodnotenia: mesačne, štvrťročne, polročne, ročne.


Stupne prospěchu a celkový prospěch

Hodnotenie prospěchu žiakov v jednotlivých predmetoch sa riadi platnou legislatívou vydanou Ministerstvom školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky (Metodický pokyn č. 21/2011). Prospěch 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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2018	
	<p>Školský vzdelávací program CUKRÁR - SDV</p>	Strana :122	192 z 194	
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:	1 - R

- 2 – uspokojivé
- 3 – neuspokojivé

Žiak na konci prvého a druhého polroku je hodnotený takto:

- Prospel s vyznamenaním
- Prospel veľmi dobre
- Prospel
- Neprospel

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

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

Výchovné opatrenia


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

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

Vyučujúci rešpektujú doporučenia 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

<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 - SDV</p>	Platné od:
	OS – CUK/ 2018		Strana :122
			Výtlačok č.:

vykonávať pracovné činnosti v danom povolání a na druhej strane majú možnosť ďalšieho vzdelávania na vyššom stupni. Získaný výučný list a vysvedčenie o záverečnej skúške potvrdzuje v plnom rozsahu ich dosiahnuté kompetencie – odbornú kvalifikáciu.

ZS pozostáva z týchto častí v nasledujúcom poradí:

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

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

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

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

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

13. ORGANIZÁCIA VÝCHOVY A VZDELÁVANIA V EXTERNEJ FORME ŠTÚDIA


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

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

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

<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 - SDV</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2018
		Strana :122	194 z 194
		OS – CUK/ 2018	Výtlačok č.:

15. ZMENOVÉ KONANIE

Zmeny eviduje tvorca dokumentu.

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

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	