


<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>POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	1 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

POTRAVINÁRSKA VÝROBA


29 Potravinárstvo

2982 L potravinárska výroba

úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A


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

	Vypracovali:	Kontroloval:	Schválil:
Meno a priezvisko	Helena Bajuszová Ing. Ján Blaško Mgr. Tomáš Tomori	Gabriel Štepan	Ing. Silvia Sakáčová
Funkcia	MOV Učiteľ VVP Učiteľ VVP	predseda Rady školy	riaditeľka
Organizačná jednotka	úsek PV úsek TV úsek TV	úsek EPU	vedenie školy
Dátum	12.08.2020	19.08.2020	24.08.2020
Podpis			

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	2 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

OBSAH

1. Účel	3
2. Pokyny pre používanie organizačnej smernice	3
3. Úvodné identifikačné údaje	4
4. Ciele výchovy a vzdelávania	5
5. Osobitosti a podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami	7
6. Vlastné zameranie školy	10
6.1 Charakteristika školy	13
6.2. Plánované aktivity školy	14
6.3 Charakteristika pedagogického zboru	17
6.4 Požiadavky na kontinuálne vzdelávanie pedagogických zamestnancov	17
6.5 Vnútorný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy	18
6.6 Dlhodobé projekty	18
6.7 Medzinárodná spolupráca	20
6.8 Spolupráca so sociálnymi partnermi	21
7. Charakteristika školského vzdelávacieho programu	23
7.1 Základné údaje	23
7.2 Popis vzdelávacieho programu	24
7.3 Zdravotné požiadavky na uchádzača	26
7.4 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci	26
8. Profil absolventa	27
8.1 Celková charakteristika absolventa	27
8.2 Kľúčové kompetencie	28
8.3 Odborné kompetencie	30
9. Rámcový učebný plán	32
10. Učebné osnovy pre všetky predmety	39
10.1 Slovenský jazyk	39
10.2 Maďarský jazyk a literatúra	58
10.3 Ruský jazyk	66
10.4 Anglický jazyk	80
10.5 Občianska náuka	94
10.6 Matematika	100
10.7 Chémia	107
10.8 Fyzika	117
10.9 Biológia	123
10.10 Informatika	132
10.11 Telesná a športová výchova	138
10.12 Ekonomika a podnikanie	146
10.13 Mikrobiológia	151
10.14 Potraviny a výživa	156

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	3 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

10.15 Technológia	161
10.16 Aplikovaná chémia	168
10.17 Hospodárska korešpondencia	175
10.18 Odborná prax	181
11. Materiálno-technické a priestorové podmienky na realizáciu ŠkVP	187
11.1 Materiálne podmienky	187
11.2 Personálne podmienky	188
11.3 Organizačné podmienky	189
12. Vnútny systém kontroly a hodnotenia žiakov	191
12.1 Pravidlá hodnotenia žiakov	192
13. Organizácia výchovy a vzdelávania v externej forme štúdia	194
14. Súvisiaca dokumentácia	195
15. Zmenové konanie	195
16. Rozdeľovník	195

1. ÚČEL

Vedenie organizácie touto organizačnou smernicou stanovuje oprávnenia, zodpovednosti a postupy vo výchovno-vzdelávacom procese v študijnom odbore 2982 L potravinárska výroba.

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


2. POKYNY PRE POUŽÍVANIE ORGANIZAČNEJ SMERNICE

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

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

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

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	4 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

Oboznámenie s organizačnou smernicou:


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

3. ÚVODNÉ IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola agrotechnických a gastronomických služieb – Agrártechnikai és Gasztronómiai Szolgáltatási szakközépiskola J. Majlátha 2, 076 51 Pribeník
Názov ŠkVP	Potravinárska výroba
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov študijného odboru	2982 L 02 potravinárska výroba
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie - ISCED 3A Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 7. februára 2013 pod číslom 2013-762/1889:23-925 s účinnosťou od 1. septembra 2013 začínajúc prvým ročníkom.
Dĺžka štúdia	2 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	maďarský
Druh školy	štátna
Dátum schválenia ŠkVP	22.8.2020
Miesto vydania	SOŠ J. Majlátha 2, 076 51 Pribeník
Platnosť ŠkVP	01. september 2019 začínajúc prvým ročníkom

Kontakty pre komunikáciu so školou:

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	Telefón	e-mail
Ing. Silvia Sakáčová	riaditeľka	056/ 6285020 +421 907 924 635	sosags-pribenik@sosags.sk silvia.sakacova@sosags.sk
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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	5 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

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 Štépán	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 Pribenik
Názov ŠkVP	Potravinárska výroba
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov študijného odboru	2982 L 02 potravinárska výroba
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie - ISCED 3A Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 7. februára 2013 pod číslom 2013-762/1889:23-925 s účinnosťou od 1. septembra 2013 začínajúc prvým ročníkom.
Dĺžka štúdia	2 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. 2017		
		zmena RUP
		inovovanie učebných osnov jednotlivých predmetov
01.09.2018		zmena RUP
		inovovanie učebných osnov jednotlivých predmetov
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>POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	6 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

4. CIELE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA


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

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

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

Cieľom výchovy a vzdelávania v našom ŠkVP je:


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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	7 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

- formy prevencie sociálno-patologických javov a podchytenia nadaných a talentovaných jedincov,
- podporovať špecifické záujmy, schopnosti a nadania žiakov, tak aby vedeli tvorivo zasahovať do svojho životného, pracovného aj spoločenského prostredia,
 - skvalitniť výučbu informačných a komunikačných technológií zabezpečením špeciálnej učebne a softwarového vybavenia, podporovaním ďalšieho vzdelávania učiteľov v oblasti informačných technológií,
 - zohľadniť potreby a individuálne možnosti žiakov pri dosahovaní cieľov v štúdiu, rozvíjať špecifické záujmy žiakov,
 - vytvárať priaznivé sociálne, emocionálne a pracovné prostredie v teoretickom a praktickom vyučovaní,
 - podporovať a zabezpečovať ďalší odborný rozvoj a vzdelávanie učiteľov,
 - rozvíjať hodnotenie a sebahodnotenie vlastnej práce a dosiahnutých výsledkov,
 - rozvíjať edukačný proces na báze skvalitňovania vzťahov medzi učiteľom - žiakom – rodičom,
 - odstraňovať prejavy šikanovania, diskriminácie, násilia, xenofóbie, rasizmu a intolerancie v súlade s Chartou základných ľudských práv a slobôd,
 - zapájať sa do projektov zameraných nielen na rozvoj školy, ale aj na osvojenie si takých vedomostí, zručností a kompetencií, ktoré žiakom prispievajú k ich uplatneniu sa na trhu práce na Slovensku a v krajinách Európskej únie a k motivácii pre celoživotné vzdelávanie sa,
 - nadväzovať a vytvárať spoluprácu s rôznymi školami a podnikmi 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,
 - 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

Absolventi študijného odboru sú schopní samostatne vykonávať odborné činnosti v rôznych oblastiach potravinárskeho priemyslu, na úsekoch kontroly, hygieny a služieb súvisiacich s výživou a potravinárstvom. Pracujú ako potravinárski technici, technológovia vo výrobných prevádzkach, kvalitatári, laboranti, kontrolóri akosti v podnikoch, prevádzkových


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	8 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

laboratóriách, v štátnej inšpekcii akosti, na úseku technického riadenia výroby alebo vo vysokokvalifikovaných robotníckych povolaniach v týchto výrobách, alebo môžu súkromne podnikat'.

Výkon prác v potravinárskej výrobe je zväčša fyzicky namáhavý. Pri práci treba počítať s hlučnosťou, s vysokými teplotami, prašnosťou, so zápachmi a výparmi. Pracuje sa zvyčajne na zmeny. Pre väčšinu potravinárskych odborov sa vyžaduje dobrý zdravotný stav, fyzická zdatnosť uchádzačov. Do študijného odboru môžu byť prijatí iba tí uchádzači, ktorí sa podrobia vyšetreniam určeným pre pracovníkov v potravinárstve a preukážu sa zdravotným preukazom. Uchádzači nesmú byť bacilonosičmi. Neprípustné sú poruchy pohyblivosti, ochorenia srdcovo-cievneho a respiračného systému, alergické alebo chronické ochorenia kože, zažívacieho ústrojenstva, závažné ochorenie centrálného nervstva, záchvatové stavy. V dôsledku zvýšeného rizika pri práci (práca so strojmi, vysoké teploty) a dodržiavania BOZP sú potrebné dobré zmyslové orgány pracovníkov.

Zdravotný stav uchádzačov o štúdium a vhodnosť štúdia posudzuje všeobecný lekár pre deti a dorast.

Telesné postihnutie	Študijný odbor sa vo všeobecnosti neodporúča žiakom s telesným postihnutím. Do odborov nie je možné prijať uchádzačov s vážnymi poruchami pohybového ústrojenstva znemožňujúce ťažšiu fyzickú námahu. Prácu v malých prevádzkach, v chránených dielňach, možno odporučiť aj osobám s menej závažným telesným postihnutím dolných končatín, avšak s výbornou manuálnou zručnosťou. 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	Študijný 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, od typu poruchy a úrovne jej kompenzácie. Vzhľadom na vysoké nároky študijného odboru na študijné predpoklady žiakov (matematická zručnosť, čítanie predpisov, dokumentácie), treba zväžiť ich vhodnosť pre žiakov s dyslexiou, dysgrafiou a dyskalkúliou. Vhodnosť študijného odboru pre žiakov so špecifickými vývojovými poruchami učenia treba konzultovať so školskými zariadeniami výchovného poradenstva a prevencie.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	9 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

Žiaci zo sociálne znevýhodneného prostredia	<p>Žiakov zo SZP je vhodné integrovať do SŠ, pokiaľ sú fyzicky a psychicky spôsobilí na výkon príslušných povolání. Integrácia musí zahŕňať ich aktivizáciu, motiváciu, pestovanie pozitívneho vzťahu k práci, povolaniu, rozvoj profesionálnych záujmov.</p> <p>V spolupráci školy s územnou samosprávou a ÚPSVaR možno získať pre žiakov príspevok na školské pomôcky, na cestovné, ubytovanie, stravovanie.</p>
Mimoriadne nadaní žiaci	<p>Je spoločensky prospešné, ak sa o tento študijný odbor uchádzajú nadaní žiaci so záujmom o prácu v potravinárstve. Výučba sa u nich môže organizovať formou individuálnych študijných plánov a programov, ktoré sa vypracujú podľa reálnej situácie (možnosť absolvovania odboru v skrátenom čase, príprava na ďalšie vzdelávanie v nadväznom študijnom odbore, prípadne príprava na podnikanie v relevantnej oblasti).</p>

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


- prognosticky závažným ochorením obmedzujúcim funkcie horných končatín (porucha hrubej a jemnej motoriky),
- prognosticky závažným ochorením funkcie nosného a pohybového systému (ochorenia chrčtice, ploché nohy, vybočenie kolien, stav po kongenitálnej luxácii bedier),
- prognosticky závažným ochorením dýchacích ciest, srdcovými a cievnyimi ochoreniami (varixy),
- prognosticky závažným ochorením kože horných končatín,
- prognosticky závažnými a nekompenzovanými formami epilepsie a epileptických syndrémov a kolapsových stavov vzhľadom k predpokladanej obslužnej práci,
- psychickými chorobami (alkoholizmus, toxikománia, nervové choroby),
- chronickými chorobami pečene.

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

Integrácia žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia

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

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	10 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

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 svojím zlyhaním.

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

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

Integrácia a vzdelávanie nadaných žiakov

Škola vytvára v súlade so svojim profilom aj podmienky pre rozvoj nadaných žiakov. Osobitne aj v našom odbore je žiaduce podchytiť nadaných žiakov a systematicky s nimi pracovať. Pritom nemusí ísť len o podporu mimoriadne intelektovo nadaných žiakov, ale aj žiakov nadaných manuálne, prakticky, ktorí vynikajú svojimi vedomosťami, zručnosťami, záujmom, kreativitou, výsledkami práce a zaslúžia si výnimočnú pedagogicko-psychologickú starostlivosť pri rozvíjaní svojho špecifického nadania.


6. VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY

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

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

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

V čase transformácie rezortu poľnohospodárstva vedenie školy predstihovo reagovalo na zmenené výrobné, ekonomické a sociálne prostredie zahájením vyučovania nových študijných

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	11 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

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 zatriktívnenia štúdia na strednej odbornej škole. Štruktúra študijných a učebných odborov sa za posledné roky zmenila a v súčasnosti odráža potreby našej spoločnosti v regióne školy a tu sa odráža aj polyfunkčnosť školy, ktorá je v súčasnosti agropotravinárskeho zamerania.

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

SWOT analýza výsledkov školy

- ↳ **Silnými stránkami** školy na skvalitnenie a rozvoj výchovno-vzdelávacieho procesu sú
- » dlhodobé koncepčné zámery školy,
 - » kvalifikovaný učiteľský zbor,
 - » družobné styky zo zahraničnými školami (Maďarsko a Česká republika),
 - » dobré meno školy v regióne,
 - » komplexnosť školy a jej poloha,
 - » široká sieť študijných a učebných odborov poľnohospodárskeho a potravinárskeho zamerania, obchodu a služieb,
 - » dvojjazyčné vyučovanie (slovensky aj maďarsky),
 - » interakcia učiteľ – žiak - rodič, kultivovaný prístup pedagógov k žiakom,
 - » denné nadstavbové štúdium,
 - » externé diaľkové štúdium,
 - » informačný systém školy,
 - » podmienky pre vzdelávanie žiakov zo sociálne znevýhodneného prostredia,
 - » vlastné školské hospodárstvo s chovom hospodárskych zvierat a ornou pôdou
 - » 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,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	12 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

- » chránená dielňa pre handicapované osoby so zníženou pracovnou schopnosťou ,
- » Autoškola – možnosť získania vodičského oprávnenia,
- » využívanie priestorov školy aj pre verejnosť,
- » spoluorganizácia podujatia „Mosty bez bariér“, ktoré je festivalom tvorivosti a spolupráce zdravotne znevýhodnených a zdravých detí,
- » realizácia projektov z európskych štrukturálnych fondov: „Premena tradičnej školy na modernú“, „Podpora vzdelávania príslušníkov MRK na elokovanom pracovisku v Pribeníku“,
- » zapojenie sa do medzinárodného programu ERASMUS+.

↳ **Slabou stránkou** školy je


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

↳ **Príležitosti školy** signalizujú

- » zlepšenie priestorových, materiálnych a personálnych podmienok,
- » uplatnenie sa absolventov na trhu práce,
- » rozšírenie ponúk celoživotného vzdelávania,
- » otvorenie nových študijných 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 nežiadúcich javov na mládež (závislosti, konzumné kultúry,...).

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	13 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

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 života a zdravia. 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 prejavenej záujmu žiakov a možnosti školy zabezpečiť prácu krúžku odborne a materiálne potrebnými pomôckami a technickým vybavením. Žiaci pracujúci v krúžkoch reprezentujú školu v regionálnych a krajských kolách rôznych súťaží (Biblická olympiáda, súťaž v prednese poézie - Mécs László), pripravujú program na školské slávnosti. Pri výchove žiakov k starostlivosti a ochrane majetku, estetičnosti pracovného a životného prostredia organizujeme medzi žiakmi súťaž o najkrajšiu triedu. Súťaž sa vyhlasuje na začiatku školského roka, vyhodnocuje sa v jednotlivých štvrtrokoch a uzatvára sa na konci školského roka. Aj v dôsledku tejto súťaže sú naše triedy príjemné a pekné.

Vyučovanie prebieha v klasických triedach a v odborných učebniach, v ktorých sa priebežne vymieňa a dopĺňa školské zariadenie (tabule, školské lavice, stoličky). Hodiny telesnej a športovej výchovy sa prevádzajú v cvičiacej miestnosti, na školskom ihrisku (futbalové, volejbalové), multifunkčnom ihrisku a v posilňovni. Žiaci a učitelia využívajú aj pomerne dobre vybavenú školskú knižnicu. Škola má vlastnú kuchyňu, jedáleň, spoločenskú miestnosť (Historická sála kaštieľa). Manažment školy a hospodársky úsek má svoje priestory, učitelia využívajú svoje kabinety a zborovňu. Výchovný poradca ako aj školský psychológ majú k dispozícii kabinet, kde sa stretávajú so žiakmi, rodičmi, sociálnymi zamestnancami a pod. Hygienické zariadenia sú novo zrekonštruované.

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	14 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

6.2 PLÁNOVANÉ AKTIVITY ŠKOLY

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

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


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

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

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,

<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 POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Platné od:
	OS – PV_NS/ 2019		Strana :
			Výtlačok č.:

↳ **Súťaže a akcie**


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

↳ **Športové akcie**

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

↳ **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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	16 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

- Pizzéria Kráľovský Chlmec
- Koncentračný tábor Osvienčim
- VVS, a.s. Boľany
- návšteva Jasovskej jaskyne

↳ **Spoločenské a kultúrne podujatia**


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

↳ **Mediálna propagácia**

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	17 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

- 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.
- 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.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	18 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

- Sprostredkovanie operatívneho a časovo aktuálneho transferu odborných a metodických informácií prostredníctvom efektívneho informačného systému.
- Príprava pedagogických zamestnancov na získanie prvej a druhej atestácie.
- Umožnenie účasti pedagogických zamestnancov v kontinuálnom vzdelávaní.

6.5 VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ZAMESTNANCOV ŠKOLY

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

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


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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	19 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

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 našich rukách

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

3) Triedny výlet do zahraničných družobných škôl

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

4) Rekonštrukcia kultúrnej pamiatky vodojem

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

5) Premena tradičnej školy na modernú

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

6) Podpora a zlepšovanie odborného vzdelávania a rozširovanie kvalifikácie


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

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

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

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

Košický samosprávny kraj, Obvodný úrad v Košiciach a naša škola spoločne organizujeme tento festival už od roku 2009. Toto podujatie je vypracované v rámci projektu KSK Terra Incognita. Na festivale sa zúčastňujú stredné školy, špeciálne školy v zriaďovateľskej pôsobnosti KSK, ktorých predvádzajú svoj talent a zručnosti napr. pri módnjej prehliadke,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	20 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

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, Pallag - Debrecen, Maďarsko*
- *Střední odborní učiliště, Čáslav - Česká republika*


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

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

Družobné školy podporujú ako aj my, kontakty žiakov, pedagógov a ostatných zamestnancov na základe reciprocitu. 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,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	21 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

- výmena skúseností z realizácie programov pre mládež,
- výmena skúseností z oblasti prevencie proti negatívnym javom v oblasti mimoškolskej činnosti,
- výmena odbornej a informačnej literatúry.

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

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

6.8 SPOLUPRÁCA SO SOCIÁLNYMI PARTNERMI

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

Spolupráca s rodičmi

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


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

Partneri našej školy

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

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

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	22 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

➤ **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 ja 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 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,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	23 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

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	Potravinárstvo
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov študijného odboru	2982 L 02 potravinárska výroba
Dĺžka štúdia	2 roky
Forma výchovy a vzdelávania	denné štúdium pre absolventov trojročných učebných odborov
Poskytnutý stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie - ISCED 3A 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	- stredné odborné vzdelanie v príslušnom odbore vzdelávania - splnenie podmienok prijímacieho konania - zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium
Spôsob ukončenia štúdia	maturitná skúška
Doklad o získanom stupni vzdelania	vysvedčenie o maturitnej skúške
Doklad o získanej kvalifikácii	vysvedčenie o maturitnej skúške
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa	Absolvent nájde uplatnenie podľa profilácie: - v remeslách a službách, - v súkromných a štátnych podnikoch a organizáciách, - v potravinárstve a súvisiacich službách,


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	24 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

	<p>v prevádzkach a laboratóriách, ako majster, laborant, technickohospodársky pracovník v potravinárskom priemysle, v distribúcii a predaji potravín</p> <p>- ako radový pracovník, riadiaci pracovník strednej úrovne alebo sa môže uplatniť ako súkromný podnikateľ.</p>
Možnosti ďalšieho štúdia	<p>Pomaturitné štúdium. Študijné programy prvého alebo druhého stupňa vysokoškolského štúdia alebo ďalšie vzdelávacie programy zamerané na rozšírenie kvalifikácie, jej zmenu alebo zvýšenie.</p>

7.2 POPIS VZDELÁVACIEHO PROGRAMU

Školský vzdelávací program konkretizuje požiadavky ŠVP na všeobecné a odborné vzdelávanie žiakov v odbore 2982 L 02 potravinárska výroba, ktorý patrí do skupiny odborov 29 Potravinárstvo.

Odborné vzdelávanie odboru vytvára predpoklady pre získanie kompetencií potrebných pre uplatnenie odvetvia potravinárskeho priemyslu, pre hodnotenie, kontrolu a výrobu potravín, pre oblasť poradenstva, obchodu, podnikania, spracovania a služieb súvisiacich s potravinárstvom. Ďalším cieľom je prehĺbovať a rozširovať komplexné vedomosti v potravinárskej chémii, potravinárskej biológii a mikrobiológii ako aj o princípoch jednotlivých procesov a operácií potravinárskych a biochemických výrob. Dôraz je položený na prípravu absolventa so všeobecno-vzdelávacím základom, s odbornými teoretickými a praktickými zručnosťami, ktoré bude vedieť aplikovať v praxi. Vzdelávacia oblasť teoretické vzdelávanie vedie žiaka k získaniu základných poznatkov z makroekonómie a mikroekonómie, k porozumeniu vzťahov v trhovej ekonomike, podnikových činnosti, pracovnoprávných vzťahov a pod. Zároveň umožňuje žiakovi získať vyššiu odbornú kvalifikáciu, ktorá zabezpečuje odbornú prípravu pre oblasť potravinárstva a služieb spojených s výživou, ochranou zdravia, hygieny a kontroly v potravinárstve, gastronómii a spoločnom stravovaní. Cieľom je pripraviť odborníkov pre príslušné podniky, laboratória, orgány kontroly, hygieny a potravinárskeho dozoru, distribúcie, poradenstva a predaja potravín, ale aj pre služby spojené s výživou a príbuzné odvetvia, kde sa výživa, potravinárska chémia, biochémia využíva a aplikuje. Vzdelávacia oblasť vymedzuje obsah teoretickej prípravy pre kvalitný výkon povolania osvojenou technikou a technologickými postupmi v súlade s požiadavkami zákazníka, estetickými zásadami, modernými trendmi a novými vedeckými poznatkami. Poskytuje žiakovi vedomosti a zručnosti z oblastí používaných materiálov a surovín, o materiálovom a technickom zariadení a vybavení prevádzok. Vo vzdelávacej oblasti praktická príprava si žiak osvojuje zručnosti a pracovné návyky potrebné pre výkon pracovných činností vo výrobných, obchodných, odbytových strediskách a strediskách služieb. Odbornú prípravu umocňuje absolvovanie odborných exkurzií a realizácia odbornej praxe na špecializovaných pracoviskách.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	25 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

Príprava v ŠkVP zahŕňa teoretické aj praktické vyučovanie. Výučba je organizovaná v dvojtyždňovom cykle – strieda sa párny týždeň s nepárnym týždňom. Teoretické vyučovanie je poväčšine organizované v priestoroch školy. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V oblasti odborných predmetov a odbornej praxe je príprava zameraná na osvojenie si odborných vedomostí a zručností.


Maturitná skúška sa koná v súlade s platnými predpismi a pedagogicko-organizačnými pokynmi MŠVVaŠ SR. Ďalšie organizačné podrobnosti týkajúce sa účelových kurzov a cvičení sú súčasťou učebného plánu.

ŠkVP zahŕňa základné teoretické poznatky a ich aplikáciu v praktických činnostiach potravinárstva. Sú to základné odborné činnosti vo vlastnej výrobe a v službách, a to v jednotlivých odvetviach potravinárstva. 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.

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

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

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	26 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

7.3 ZDRAVOTNÉ POŽIADAVKY NA UCHÁDZAČA

Na prijatie do odboru môžu byť prijatí chlapci aj dievčatá s dobrým zdravotným stavom po úspešnom absolvovaní príslušného trojročného učebného odboru a získania stredného odborného vzdelania. Vhodnosť štúdia 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, požiarna ochrana a hygiena práce je neoddeliteľnou súčasťou teoretického aj praktického vyučovania. Výchova k bezpečnej a zdravia 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 odbornej praxe. Tieto požiadavky sa dopĺňajú informáciami o rizikách možného ohrozenia, ktorými 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. Pedagogickí zamestnanci, 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 „Vnútorňný školský poriadok“, žiaci ju musia poznať a rešpektovať, preto je verejne prístupný vo všetkých triedach, pracoviskách.

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	27 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

o požiarnom nebezpečenstve v organizácii, inštruktáži používania prenosných hasiacich prístrojov a pod.

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

Na odbornej praxi 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 žiaka s predpismi o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, s protipožiarnymi predpismi, s technologickými postupmi,
- používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným, protipožiarnym 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.

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 získajú schopnosť komunikovať v jednom cudzom jazyku, riešiť problémové úlohy a pracovať v skupine. Aktívne sa zapájajú do spoločnosti a svoje vedomosti a zručnosti priebežne aktualizujú podľa potrieb a požiadaviek trhu práce. Budú schopní prijímať zodpovednosť za vlastnú prácu a za prácu ostatných. Po absolvovaní vzdelávacieho programu získajú zručnosti pri práci s informačnými a komunikačnými technológiami. Naučia sa efektívne využívať informačné a komunikačné technológie pre svoj osobný rast a výkonnosť v práci. Odborné vzdelávanie je dôležitou súčasťou stredoškolského odborného vzdelávania. Jeho charakteristickou črtou je široko koncipovaná odborná orientácia. Vzdelávanie

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	28 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

prípravuje absolventov pre uplatnenie sa vo výrobných podnikoch a rôznych prevádzkach potravinárstva.

8.2 KLÚČOVÉ KOMPETENCIE

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

a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

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


- logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- porovnať formálne a neformálne 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,
- definovať svoje ciele a prognózy,
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.

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

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

Absolvent má:

- vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- vyjadrovať sa spoľahlivo v cudzom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- riešiť matematické príklady a rôzne situácie,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	29 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:


- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- hodnotiť kriticky získané informácie,
- formulovať, pozorovať, triediť a merať hypotézy,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou,
- pracovať s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami.

c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

Tieto schopnosti sa využívajú pri riadení medziľudských vzťahov, formovaní nových typov spolupráce. Sú to schopnosti, ktoré sa objavujú v náročnejších podmienkach, aj pri riešení problémov ľudí, ktorí sa nevedia zaradiť do spoločenského života. Žiak musí byť schopný učiť sa, nažívať a pracovať nielen ako jednotlivci, ale v sociálne vyváženej skupine. Sú to teda schopnosti, ktoré na základe získaných vedomostí, sociálnych zručností, interkultúrnych kompetencií, postojov a hodnotovej orientácii umožňujú stanoviť jednoduché algoritmy na vyriešenie problémových úloh, javov a situácií a získané poznatky využívať v osobnom živote a povolání.

Absolvent má:

- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívitu,
- motivovať pozitívne seba a druhých,
- ovplyvňovať ľudí (prehováranie, presvedčovanie),
- stanoviť priority cieľov,
- predkladať primerané návrhy na rozdelenie jednotlivých kompetencií a úloh pre ostatných členov tímu a posudzovať spoločne s učiteľom a s ostatnými, či sú schopní určené kompetencie zvládnuť,
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- diskutovať konštruktívne, aktívne predkladať progresívne návrhy a pozorne počúvať druhých,
- budovať a organizovať vyrovnanú a udržateľnú spoluprácu,
- identifikovať oblasť dohody a rozporu,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- pracovať samostatne a riadiť prácu 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.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	30 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

8.3 ODBORNÉ KOMPETENCIE

a) Požadované vedomosti


Absolvent má:

- aplikovať základy všeobecnej, anorganickej, organickej chémie, fyzikálnej a analytickej chémie,
- vysvetliť základy potravinárskej biológie a mikrobiológie,
- vymenovať a charakterizovať jednotlivé druhy mikroorganizmov, ktoré sú významné v potravinárstve,
- rozlíšiť a charakterizovať alimentárne nákazy,
- popísať vonkajšie vplyvy pôsobiace na mikroorganizmy,
- aplikovať zásady správnej hygienickej praxe, HACCP, bezpečnosti práce, ochrany zdravia pri práci a zásady požiarnej prevencie, zásady ochrany a tvorby životného prostredia,
- charakterizovať potraviny, potraviny, pochutiny a nápoje,
- charakterizovať zásady správnej výživy a negatívne dôsledky nesprávneho stravovania,
- popísať suroviny, aditívne látky a pomocné látky používané pri výrobe potravín,
- popísať princípy technologických procesov,
- hodnotiť priebeh procesov výroby, technologických postupov a ekonomiky výroby,
- realizovať technologické výpočty,
- vysvetliť funkcie najdôležitejších prístrojov, strojov a zariadení potravinárskeho priemyslu,
- popísať konštrukciu strojov a zariadení používaných vo výrobe a ich funkciu,
- charakterizovať technickú a technologickú dokumentáciu,
- definovať príslušné normy, predpisy,
- zvyšovať svoju odbornosť,
- vysvetliť základné pojmy pracovného práva – práca, povolanie, zamestnanie, pracovné miesto, fyzická a právnická osoba,
- charakterizovať základné povinnosti zamestnávateľa a zamestnanca po vzniku pracovného pomeru,
- popísať základné pravidlá riadenia vlastných financií,
- vysvetliť podstatu efektívneho využívania finančných informácií a finančných služieb,
- popísať základné pojmové znaky podnikania,
- vysvetliť hlavné princípy právnej úpravy podnikania v SR,
- vysvetliť pojmy živnosť, živnostenské oprávnenie, neoprávnené podnikanie,
- navrhnuť jednoduchý podnikateľský zámer – obchodný a finančný plán malého podniku.
- charakterizovať spotrebiteľa a predávajúceho,
- popísať postup pri vybavovaní reklamácie.

b) Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- aplikovať získané vedomosti pri príprave, priebehu a kontrole výroby,
- navrhnuť a organizovať postup výroby v závislosti od zamerania,
- kontrolovať a riadiť technologický proces,
- triediť výrobky podľa kvality, určiť cenovú kalkuláciu výrobku,


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	31 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

- posúdiť dopad technologického procesu na životné prostredie, eliminovať negatívne vplyvy,
- čítať technickú a technologickú dokumentáciu,
- podľa návodu nastavovať a obsluhovať stroje, prístroje a niektoré technologické zariadenia podľa konkrétneho odvetvia výroby,
- pracovať s príslušnými surovinami, materiálmi, pomôckami, nástrojmi a strojmi,
- aplikovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a hygieny práce, ekologické aspekty jednotlivých výrob podľa zamerania, dodržiavať HACCP,
- ďalej sa vzdelávať a rozširovať si poznanie v svojom odbore, byť dostatočne adaptabilný,
- využívať IKT pri svojej práci,
- aplikovať základné ekonomické pojmy,
- využívať právne normy vo svojom odbore.

c) Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje:


- empatiou, toleranciou,
- vytrvalosťou, flexibilitou,
- kreativitou, komunikatívnosťou,
- spoľahlivosťou, presnosťou, sebadisciplínou,
- diskretnosťou a zodpovednosťou,
- iniciatívnosťou, adaptabilitnosťou,
- dobrými medziľudskými vzťahmi.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	32 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R


9. Rámcový učebný plán odboru 2982 L 02 potravinárska výroba

Tabuľka prevodu rámcového učebného plánu ŠVP na učebný plán ŠkVP 1.9.2019


Škola	Stredná odborná škola agrotechnických a gastronomických služieb – Agrártechnikai és Gasztronómiai Szolgáltatási szakközépiskola, J. Majlátha 2, 076 51 Pribeník			
Názov ŠkVP	Potravinárstvo			
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo			
Kód a názov študijného odboru	2982 L 02 potravinárska výroba			
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie 3A 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	2 roky			
Forma štúdia	denná nadstavbová			
iné	vyučovací jazyk – maďarský			
Štátny vzdelávací program		Školský vzdelávací program		
Vzdelávacie oblasti Obsahové štandardy	Minimálny počet týždenných vyučovacích hodín celkom	Vyučovaci predmet	Počet týž. vyučovacích hodín celkom	Disponibilné hodiny
Všeobecné vzdelávanie	36	Všeobecné vzdelávanie – povinné predmety	36+4¹	
Jazyk a komunikácia	25		25	
1. Verbálne vyjadrovanie		Slovenský jazyk a slovenská literatúra	9	
2. Písomné vyjadrovanie				
3. Štylistika				
4. Jazykové prostriedky a náuka o jazyku				
5. Práca s textom a získavanie informácií				
6. Literatúra v živote človeka				

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	33 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:


7. Staroveká a stredoveká literatúra							
8. Humanizmus a renesancia							
9. Barok							
10. Novodobá slovenská literatúra							
11. Literárny realizmus a literárna moderna							
12. Slovenská a svetová literatúra medzi dvoma svetovými vojnami (klasicizmus, predromantizmus, romantizmus)							
13. Vývoj slovenskej literatúry po druhej svetovej vojne v kontexte so svetovou literatúrou							
1. Verbálne vyjadrovanie					Jazyk maďarský a literatúra	9	
2. Písomné vyjadrovanie							
3. Štylistika							
4. Jazykové prostriedky a náuka o jazyku							
5. Práca s textom a získavanie informácií							
6. Literatúra v živote človeka							
7. Staroveká a stredoveká literatúra národnostnej menšiny							
8. Humanizmus a renesancia v literatúre národnostnej menšiny							
9. Portréty z barokovej literatúry národnostnej menšiny							
10. Osvietenstvo a klasicizmus v literatúre národnostnej menšiny							
11. Literárny realizmus a romantizmus národnostnej							

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	34 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

menšiny				
12. Literatúra medzi dvoma svetovými vojnami				
13. Vývoj literatúry po druhej svetovej vojne v kontexte so svetovou literatúrou				
1. Počúvanie s porozumením		Cudzí jazyk	7	
2. Čítanie s porozumením				
3. Písomný prejav				
4. Ústny prejav				
5. Interkultúrna komunikácia				
Človek a spoločnosť	2		2	
1. Úvod do spoločenskovedného vzdelávania. Psychológia osobnosti				
2. Sociálna psychológia a základy komunikácie				
3. Demokracia a jej fungovanie				
4. Mravné rozhodovanie človeka. Človek a právne vzťahy				
5. Vplyv hospodárskych podmienok na život človeka. Zmysel a spôsob života				
6. Filozoficko-etické základy hľadania zmyslu života		Občianska náuka	2	
7. Estetika životného prostredia				
8. Ľudové a regionálne umenie				
9. Aplikácia poznatkov z umenia a kultúry do života				
Človek a príroda	1		1+4¹	
1. Formy a príčiny		Fyzika	1¹	


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	35 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

mechanického pohybu				
2. Štruktúra a vlastnosti látok				
3. Elektrické a magnetické javy				
4. Svetlo a žiarenie				
5. Atómy, molekuly a periodická sústava prvkov				
6. Priebeh chemických reakcií				
7. Prvky a ich zlúčeniny		Chémia Biológia	1+1¹ 2¹	
8. Organické zlúčeniny				
9. Deje v živých sústavách				
10. Človek a životné prostredie				
Matematika a práca s informáciami	6		6	
1. Čísla, premenná a početové výkony s číslami		Matematika Informatika	4 2	
2. Vzťahy, funkcie, tabuľky a diagramy				
3. Geometria a meranie				
4. Kombinatorika, pravdepodobnosti a štatistika				
5. Logika, dôvodenie a dôkazy				
Zdravie a pohyb	2		2	
1. Zdravie a jeho poruchy.		Telesná a športová výchova	2	
2. Zdravý životný štýl.				
3. Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť.				
4. Športové činnosti pohybového režimu.				
Odborné vzdelávanie	23	Odborné vzdelávanie – povinné predmety	23	7
Teoretické vzdelávanie	15		15	5
Aplikovaná chémia		Aplikovaná chémia	1	1
Potravinárska biológia a			2	


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	36 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

mikrobiológia		Mikrobiológia Potraviny a výživa	3	1
Hygiena, zásady správnej výrobnej praxe, HACCP				
Potravinárska legislatíva, bezpečnosť práce a odpadové hospodárstvo		Technológia	4	2
Potravinárske suroviny				
Výživa a zdravý životný štýl				1
Potravinárske technológie a technika		Hospodárska korešpondencia Ekonomika a podnikanie	3	
Tovaroznalectvo			2	
Svet práce				
Pravidlá riadenia osobných financií				
Výchova k podnikaniu				
Spotrebiteľská výchova				
Praktická príprava	8		8	2
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci		Odborná prax	8	2
Organizácia práce na pracovisku				
Technologické procesy a zariadenia				
Praktické cvičenia				
Kontrola a hodnotenie potravín				
Disponibilné hodiny	7			7
CELKOM	66+4¹		66+4¹	
Ochrana človeka a prírody		Teoretická príprava	3 hodiny	
Teoretická príprava		Praktický výcvik	18 hodín	
Praktický výcvik		Mimovyučovacie aktivity	4 týždne	
Telovýchovno-výcvikový kurz				
Plávanie		Plávanie	1 týždeň	
Lyžovanie		Lyžovanie	1 týždeň	

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	37 z 195
			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	Potravinarstvo		
Kód a názov ŠVP	29 Potravinarstvo		
Kód a názov študijného odboru	2982 L 02 potravinarska výroba		
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie 3A Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 15. januára 2013 pod číslom 2013-762/1735:1-925 s účinnosťou od 1. septembra 2013 začínajúc prvým ročníkom.		
Platnosť ŠkVP	01.09.2019		
Dĺžka štúdia	2 roky		
Forma štúdia	denná nadstavbová		
Druh školy	štátna		
Vyučovací jazyk	maďarský jazyk		
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku		
	1.	2.	Spolu
Všeobecnovzdelávacie predmety	20	20	40
Slovenský jazyk a slovenská literatúra a), b)	4	5	9
Jazyk maďarský a literatúra a), c)	4	5	9
Cudzí jazyk d)	3	4	7
Občianska náuka e)	1	1	2
Matematika g)	2	2	4
Chémia f)	1	1	2
Fyzika f)	1	-	1
Biológia f)	2	-	2
Informatika a), g)	1	1	2
Telesná a športová výchova h)	1	1	2
Odborné predmety	15	15	30
Ekonomika a podnikanie	2	1	3
Mikrobiológia	-	2	2
Potraviny a výživa	2	2	4
Technológia	3	3	6
Aplikovaná chémia	1	1	2

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	38 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R


Hospodárska korešpondencia	2	1	3
Odborná prax a), l)	5	5	10
Spolu	35	35	70
Účelové kurzy			
Ochrana človeka a prírody			
Telovýchovno-výcvikový kurz			

Prehľad využitia týždňov

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

Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 2-ročné nadstavbové študijné odbory s vyučovacím jazykom národnostných menšín:

- Trieda sa môže deliť na skupiny podľa potrieb odboru štúdia.
- Výučba slovenského jazyka a slovenskej literatúry sa realizuje s dotáciou minimálne 3 hodiny týždenne v každom ročníku.
- Výučba jazyka národností a literatúry sa realizuje s dotáciou minimálne 3 hodiny týždenne v každom ročníku.
- Vyučuje sa jeden z jazykov: jazyk anglický, ruský. Výučba cudzieho jazyka sa realizuje minimálne v rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín v ročníku.
- Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ sú predmety dejepis a občianska náuka, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia.
- Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ sú predmety fyzika, chémia a biológia, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia.
- Súčasťou vzdelávacej oblasti Matematika a práca s informáciami sú predmety matematika a informatika, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia.
- Súčasťou vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ je predmet telesná a športová výchova. Predmet telesná a športová výchova možno v dennej forme štúdia vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať ju do viachodinových celkov.
- Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je minimálne 33 hodín a maximálne 35 hodín. Výučba v študijných odboroch sa realizuje v 1. ročníku v rozsahu 35 týždňov, v 2. ročníku v rozsahu 35 týždňov (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov). Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva a v poslednom ročníku na prípravu a absolvovanie maturitnej skúšky.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	39 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

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

l) Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou praktických cvičení (v laboratóriách, odborných učebniach a pod.) a odbornej praxe v dielňach školy alebo na pracoviskách organizácií alebo v cvičných firmách. Na odbornej praxi 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. Najvyšší počet žiakov na jedného učiteľa sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.

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

10. UČEBNÉ OSNOVY PRE VŠETKY PREDMETY


10.1 SLOVENSKÝ JAZYK A SLOVENSKÁ LITERATÚRA

Názov predmetu	Slovenský jazyk a slovenská literatúra
Časový rozsah výučby	4 hodiny týždenne, 5 hodín týždenne
Ročník	prvý, druhý
Kód a názov študijného odboru	2982 L 02 potravinárska výroba
Vyučovací jazyk	maďarský jazyk, slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Učebný predmet slovenský jazyk a slovenská literatúra sa zaraďuje medzi špecifické učebné predmety v školách s vyučovacím jazykom maďarským. V hierarchii učebných predmetov má postavenie cieľového jazyka so značne odlišnou funkciou od funkcie ostatných cieľových jazykov, ktoré sa na strednej škole vyučujú. Slovenský jazyk je dorozumievacím jazykom občanov maďarskej národnosti v styku s národmi a národnosťami v našom štáte. Spoločenskou požiadavkou je preto aktívne zvládnutie slovenského jazyka. Genealogický a typologický je však zásadne odlišný od materinského jazyka žiakov. Z tohto hľadiska, ako aj z hľadiska rozsahu používania slovenského jazyka v najbližšom okolí žiakov (rodina, škola) sa učebný predmet slovenský jazyk a slovenská literatúra zaraďuje medzi cudzie jazyky. To znamená, že výber učebného obsahu a metód vyučovania a osvojovania sa riadi princípmi vyučovania cudzích jazykov, pričom sústava požiadaviek na vedomosti, zručnosti a návyky žiakov zasa zohľadňuje odlišnú funkciu predmetu od funkcie cudzích jazykov.

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).

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	40 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

Konverzáciu 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, 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.

Koncepčnou 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.


Žiaci sú počas celého štúdia podporovaní a pravidelne motivovaní, čím sa podporuje kladné vytváranie postojov k slovenskému jazyku a slovenskej literatúre. Každý uvedomelý jedinec v spoločnosti by mal nadobudnúť vedomosti, zručnosti, návyky a postoje, ktorými sa vytvorí predpoklad získavania nových kompetencií pre svoju osobu. Osvojovanie slovenského jazyka rozširuje vedomie vlastnej identity a vedie žiakov k tomu, aby vnímali spolupatričnosť s viac než jednou jazykovou a kultúrnou komunitou. Žiakom sa v neskoršom období otvára viac možností zamestnania, vzdelávania a trávenia voľného času, ktoré zase môže prispieť k vytváraniu celej škály osobných, sociálnych a pracovných kompetencií.

Funkcia učebného predmetu

Vzdelávacia oblasť „Slovenský jazyk a slovenská literatúra“ a ich aplikácia je v etape stredoškolského vzdelávania na kompetenčnom základe založená na realistickom prístupe získavania nových vedomostí a na využívaní intelektových činností. Takto nadobudnuté vedomosti umožňujú získať jazykovo-literárnu zručnosť a vytvárať predpoklady pre ďalšie štúdium slovenského jazyka a slovenskej literatúry ako aj možnosti celoživotného

Ovládanie slovenského jazyka a slovenskej literatúry umožňuje žiakom vnímať a pochopiť dianie v politicko-spoločenských dimenziách, orientovať sa v prostredí, v ktorom žijú, vytvárať predpoklady k efektívnej medzilidskej komunikácii, interpretovať svoje vnemy a pocity, ale aj dokázať pochopiť svoje postavenie v rozličných komunikatívnych situáciách.

Komunikácia a sloh je dominantnou zložkou vyučovacieho predmetu, lebo komunikácia je cieľom, obsahom aj prostriedkom osvojovania slovenského jazyka. Zahrňuje počúvanie porozumením, hovorenie, čítanie s porozumením a tvorbu ústnych a písomných prejavov. Dôraz sa kladie na samostatnú prácu študenta (rozvoj zručností), na uplatnenie jeho osobnosti, vyjadrovanie vlastného názoru ako aj rozvoj jeho individuálneho štýlu.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	41 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

Jazyková komunikácia je zameraná na rozvíjanie kompetencie správne sa vyjadrovať po slovensky (ústne a písomne) z hľadiska vhodného výberu slovnej zásoby. Jej obsah tvorí osvojovanie a praktické využívanie jazykových prostriedkov – lexikálnych jednotiek a gramatických tvarov – potrebných na ústnu a písomnú komunikáciu.

Hodiny jazykovej komunikácie 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

Literatúra zahŕňa počúvanie, čítanie a interpretáciu slovenských literárnych textov, literárnu komunikáciu na základe analýzy literárnych textov, oboznamovanie sa s vybranými literárnymi druhmi a žánrami.

Koncepcnou požiadavkou vyučovania *literatúry* je práca s literárno-umeleckým textom. Učiteľ pritom podporuje snaženie študentov v oblasti literárnej výchovy a pomáha im v ich kreatívnej práci. Žiaci postupne nadobúdajú čitateľské zručnosti, schopnosti reprodukovať prečítaný úryvok (alebo odporúčanú literatúru) a samostatne tvoriť nový text.


Ciele učebného predmetu

Hlavný cieľ vyučovania predmetu obsahuje tri cieľové komponenty: *komunikatívny, kognitívny a formatívny*.

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

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

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	42 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

- Presné používanie terminológie v rámci konverzácie, slohu ako aj jazykovej výchovy, v kontextuálnej konštrukcii. Osvojené postupy, pojmy využívať pri riešení jazykovo-literárnych tematických oblastí. Rozvíjať komunikatívne zručnosti a schopnosti aj v podobe vedenia dialógu a diskusie na obhajovanie vlastných tvrdení a predstáv;
- Chápať a používať jazyk ako znakový systém, ako prostriedok s rozličnými funkciami: kognitívnu, komunikatívnu a expresívnu. Získať skúsenosti v aktívnej aplikácii jazyka v hovorenej i písanej forme;
- Podporiť a upevňovať kladné morálne a vôľové vlastnosti ako je samostatnosť, rozhodnosť, vytrvalosť, húževnatosť, sebakritickosť, kritickosť, cieľavedomá sebvýchova, sebvzdelávanie, dôvera vo vlastné schopnosti a možnosti, systematickosť a presnosť pri riešení úloh.

Slovenský jazyk


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).

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.

Vyučovací proces v slovenskom jazyku vyžaduje, aby učiteľ vhodne využíval učebné pomôcky a didaktickú techniku, ba aj najnovšie výtvarné techniky z informatiky. Efektívnosť využitia auditívnych a vizuálnych učebných pomôcok sa zabezpečuje tak, že sa pripravujú ku konkrétnemu učivu a konkrétnym učebniciam. Vybavenie školy počítačmi pomôže žiakom ľahšie sa zorientovať v rozličných odborných problémoch predmetu.

Slovenská literatúra

Časovo prvým cieľom literárnej výchovy na strednej škole s vyučovacím jazykom maďarským je rozbor a interpretácia literárneho diela, pričom sa usiluje na postupné prekonávanie naivnej úrovne recepcie, pri ktorej sa žiak ako čitateľ primárne sústreďuje na prvý, sujetový plán diela. Analytické a interpretačné činnosti sa preto na začiatku prvého ročníka ešte sústreďujú na dôkladné zvládnutie významovej a kompozičnej stránky dejovej línie. Dôraz sa kladie na rozvoj kritického myslenia a prístupu k danému dielu, odborne správnej argumentácie a štylisticky vyspelej úrovne komunikácie.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	43 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

Koncepcia cieľov naznačuje aj isté odlišnosti v chápaní kontroly a hodnotení žiaka. Kontrola výstupov z vyučovacieho procesu má uprednostňovať zisťovanie žiakových interpretačných schopností, úroveň jeho samostatnosti a kritického myslenia, nápaditosť a fantáziu, kvalitu i krásu vyjadrovania jeho myšlienok.

Predmetové kompetencie

Kľúčové kompetencie

Kľúčové kompetencie v predmete „Slovenský jazyk a slovenská literatúra“ na stredných školách s vyučovacím jazykom maďarským predstavujú súhrn predpokladaných vedomostí, zručností, schopností a postojov, ktoré prispievajú k úspešnému zapojeniu sa jedinca do života spoločnosti. Základom našej koncepcie sa stávajú komunikačné jazykové kompetencie: čítanie s porozumením, písanie, aktívne počúvanie a dve ďalšie kľúčové kompetencie – učiť sa, ako sa učiť a cieľavedome riadiť vlastný život.


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

- Pochopiť podstatu autentických slovenských rozhovorov a súvislých prejavov,
- v ktorých hovoriaci používa hovorovú podobu slovenčiny v prirodzenom tempe;
- Porozumieť hlavným myšlienkam rôznych veku primeraných textov;
- Rozumieť pokynom a inštrukciám i kratším súvislým prejavom učiteľa;
- Dokázať zachytiť špecifické informácie z vypočutých textov;
- Pochopiť súvislé veku primerané texty v rozsahu maximálne 5 minút s menším počtom neznámych slov vypočuté zo zvukovej nahrávky;
- Pochopiť jadro rozhovoru medzi dvomi i viacerými partnermi a určiť ich vzájomné vzťahy;
- Porozumieť explicitne a implicitne vyjadreným myšlienkam v hovorenom alebo vypočutom texte;
- Získať schopnosť analyzovať, interpretovať a hodnotiť umelecký východiskový text a pritom aplikovať literárnovedné vedomosti;
- Odlíšiť podstatné informácie od nepodstatných;
- Robiť si poznámky k počúvanému textu;
- Naučiť sa čítať umelecké literárne dielo s kritickým odstupom a nadhľadom.

b. rozvoj komunikačných zručností a schopností (komunikačné kompetencie žiaka):

- Ovládať všetky dostupné formy komunikácie;
- Ovládať a tvorivo využívať informačno-komunikačné technológie;
- Osvojiť si komunikačné zručnosti predchádzajúce konfliktom (pozitívna komunikácia, ja výrok, prijímanie a dávanie spätnej väzby);
- Uplatňovať komunikačné zručnosti pri tvorivom a kritickom riešení problémov;
- Uplatňovať techniky aktívneho počúvania a efektívnej komunikácie s ostatnými ľuďmi;
- Preberať zodpovednosť za svoje komunikačné správanie.

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	44 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

- 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.

d. 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 kontinuálne 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,
- Ovládať odbornú terminológiu týkajúcu sa študijného odboru,
- Vedieť sa prezentovať a pracovať v tíme.
- Samostatnosť v organizovaní a plánovaní práce,
- Schopnosť samostatne riešiť a analyzovať problémy,
- Samostatnosť pri výrobe produktov,
- Zodpovednosť za bezpečnosť a hygienu pri práci,
- Zodpovednosť za plnenie svojich úloh a povinností.

Občianske kompetencie:


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

Metódy, formy a postupy vyučovania

Vo vyučovacom procese treba využiť také formy, metódy a postupy, ktoré sú veku primerané, vyvolávajú u žiaka záujem voči predmetu 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.

systémovosť (štruktúru), tým bude výklad koncentrovanejší a efektívnejší.

V rozvíjaní cieľových schopností stredných škôl sa najviac osvedčuje počúvanie s porozumením, tvorba ústneho prejavu (slohové práce, štylizačné cvičenia, vlastná tvorivá

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	45 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

aktivita - jej častá aplikácia pomôže žiakom zbaviť sa stresu a nepripravenosti), rozvíjanie slovnej zásoby (slohové práce, riešenie neznámych slov hľadáním synonym, opisom, približením, 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).

Kvalitu vzdelávania je možné zvyšovať takými metódami, ktoré podporujú samostatnú prácu žiaka. Využívajú sa 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).


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.

Pracovná aktivita žiakov si vyžaduje aj adekvátny spôsob hodnotenia a klasifikácie. Hodnotenie a klasifikácia by mali vo veľkej miere zasahovať žiakovu činnosť vo vyučovanom "processe, motivovať žiakovu aktivitu. Žiaka treba i vtedy klasifikovať, keď rieši len čiastkovú úlohu (jedna odpoveď, vyriešenie úlohy), ak v nich prejavil zručnosť, presnosť či kreativitu.


V oblasti mimotriednej a mimoškolskej práce učiteľ podporuje a vhodne využíva jazykové a literárne krúžky, besedy s kultúrnymi činiteľmi, školský časopis na kreatívnu činnosť talentovaných žiakov, besedy o zaujímavých knihách, návštevu filmových a divadelných predstavení, literárnych múzeí, kontakt s družobnými školami, korešpondenciu žiakov a ďalšie umelecko-literárne podujatia.

STRATÉGIA VYUČOVANIA


Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Verbálne vyjadrovanie	Riadený rozhovor, heuristický rozhovor, riešenie úloh, výklad	Frontálna výučba a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie, samostatná práca žiakov
Písomné vyjadrovanie	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna - riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh, inscenačná metóda	Frontálna výučba, samostatná práca žiakov, skupinová práca, práca v dvojiciach, práca s učebnicou, textom,...
Štylistika a	Riadený rozhovor, heuristický	Frontálna výučba

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	46 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

komunikácia	rozhovor, riešenie úloh, výklad	a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Výpisok a výstrižok..
Náuka o jazyku a jazyková komunikácia	Riadený rozhovor, heuristický rozhovor, riešenie úloh, výklad, brainstorming	Frontálna výučba, samostatná práca žiakov, skupinová práca, práca v dvojiciach, práca s učebnicou, textom,...
Práca s textom a získavanie informácií	Riadený rozhovor, heuristický rozhovor, riešenie úloh, výklad, brainstorming	Frontálna vyučba, samostatná práca žiakov, skupinová práca, práca v dvojiciach, práca s učebnicou, textom,...
Literatúra v živote človeka a literárna komunikácia	Riadený rozhovor, heuristický rozhovor, riešenie úloh, výklad, zvukový záznam	Frontálne vyučovanie, samostatná práca žiakov, skupinová práca, práca v dvojiciach, práca s učebnicou, s literárnym textom,...
Staroveká a stredoveká literatúra	Práca s umeleckým textom, riadený rozhovor, heuristický rozhovor, riešenie úloh, výklad	Frontálne vyučovanie, samostatná práca žiakov, skupinová práca, práca v dvojiciach, práca s učebnicou, s literárnym textom,...
Humanizmus a renesancia	Práca s umeleckým textom, riadený rozhovor, heuristický rozhovor, riešenie úloh, výklad	Frontálne vyučovanie, samostatná práca žiakov, skupinová práca, práca v dvojiciach, práca s učebnicou, s literárnym textom,...
Barok	Práca s umeleckým textom, riadený rozhovor, heuristický rozhovor, riešenie úloh, výklad	Frontálna výučba, samostatná práca žiakov, skupinová práca, práca v dvojiciach, práca s učebnicou, s literárnym textom,...
Novodobá slovenská literatúra	Práca s umeleckým textom, riadený rozhovor, heuristický rozhovor, riešenie úloh, výklad	Frontálne vyučovanie, samostatná práca žiakov, skupinová práca, práca v dvojiciach, práca s učebnicou, s literárnym textom,...
Realizmus	Práca s umeleckým textom, riadený rozhovor, heuristický rozhovor, riešenie úloh, výklad, zvukový záznam	Frontálne výučba, samostatná práca žiakov, skupinová práca, práca v dvojiciach, práca s učebnicou, s literárnym textom,...

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	47 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

Funkčné jazykové štýly	Riadený rozhovor, heuristický rozhovor, riešenie úloh, výklad, zvukové nahrávky	Frontálne vyučovanie, samostatná práca žiakov, skupinová práca, práca v dvojiciach, práca s učebnicou, s literárnym textom,...
Výkladový slohový postup	Práca s umeleckým textom, riadený rozhovor, heuristický rozhovor, riešenie úloh, výklad	Frontálne vyučovanie, samostatná práca žiakov, skupinová práca, práca v dvojiciach, práca s učebnicou, s literárnym textom,...
Úvahový slohový postup	Riadený rozhovor, heuristický rozhovor, riešenie úloh, výklad	Frontálne vyučovanie, samostatná práca žiakov, skupinová práca, práca v dvojiciach, práca s učebnicou, textom,...
Novinársky štýl a jeho žánre	Práca s umeleckým textom, riadený rozhovor, heuristický rozhovor, riešenie úloh, výklad	Frontálne vyučovanie, samostatná práca žiakov, skupinová práca, práca v dvojiciach, práca s učebnicou, s literárnym textom,...
Svetová medzivojnová literatúra	Riadený rozhovor, heuristický rozhovor, riešenie úloh, výklad	Frontálne vyučovanie, samostatná práca žiakov, skupinová práca, práca v dvojiciach, práca s učebnicou, textom,...
Slovenská medzivojnová literatúra	Práca s umeleckým textom, riadený rozhovor, heuristický rozhovor, riešenie úloh, výklad	Frontálne vyučovanie, samostatná práca žiakov, skupinová práca, práca v dvojiciach, práca s učebnicou, s literárnym textom,...
Slovenská literatúra po roku 1945	Riadený rozhovor, heuristický rozhovor, riešenie úloh, výklad	Frontálne vyučovanie, samostatná práca žiakov, skupinová práca, práca v dvojiciach, práca s učebnicou, textom,...
Morfológia	Práca s umeleckým textom, riadený rozhovor, heuristický rozhovor, riešenie úloh, výklad	Frontálne vyučovanie, samostatná práca žiakov, skupinová práca, práca v dvojiciach, práca s učebnicou, s literárnym textom,...
Syntax – vetná skladba	Riadený rozhovor, heuristický rozhovor, riešenie úloh, výklad	Frontálne vyučovanie, samostatná práca žiakov, skupinová práca, práca v dvojiciach, práca s učebnicou, textom,...

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	48 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

PRIEREZOVÉ TÉMY

Osobnostný a sociálny rozvoj - jazykové štýly, slovná zásoba, učenie sa, jazykovedné slovníky, súkromný list, administratívny štýl, práca s literárnym textom, vhodné ukážky, prozodické vlastnosti, sociálne nárečia

Multikultúrna výchova– nárečia, jazyk a reč

Ochrana života a zdravia– úvaha

Environmentálna výchova - spoluhlásky, neživotné podstatné mená, neohybné slovné druhy, konverzácia,

Mediálna výchova - diskusný príspevok, informačný slohový postup, dramatické umenie,

Ochrana života a zdravia - umelecké texty - napr. Gavlovič - Valaská škola,

Tvorba projektu a prezentačné zručnosti - vybrané literárne dielo alebo autor.

Regionálna výchova


V súčasnosti sa neustále zvyšuje záujem ľudí o vlastnú kultúru a tým aj o svoju kultúrnu identitu. Poznatky o vlastnom regióne získame aj vo vyučovacom procese prostredníctvom oblastných regionálnych knižníc, kníh, brožúr ako aj študijných exkurzií. Hrdosť, identita s krajom, ľudská dôstojnosť musí každého motivovať k dokonalejšiemu spoznávaniu svojho užšieho kraja a územia. Vo vyučovacom procese regionálnej výchovy sa nachádzajú tri základné postupy: komplexnosť, integrovanosť a trvácnosť. Komplexnosť znamená preskúmanie všetkých stránok života toho-ktorého územia - spoločenské, sociálne, ekonomické, historické, botanické, kultúrne, literárne a iné. Pri integrovanosti ide o princíp korelatívnosti, vzájomného prelínania a prepájania poznatkov z rôznych oblastí a vedeckých disciplín. Takto možno získať komplexný obraz o súvislostiach a vzťahoch, ktoré prispievajú k celostnému prístupu svojou mnohostrannosťou. Trvácnosť znamená to, že poznatky o javoch, udalostiach, predmetoch či osobách žiak emocionálne tak prežíva, že to už nikdy nezabudne. V literárno-kultúrnej oblasti regionálneho pôsobenia sú v popredí pozornosti nasledujúce kritériá:

- autori a kultúrni dejatelia regionálneho charakteru,
- komparácia asociovaných umení, slovensko-maďarské kultúrne a literárne vzťahy.

V jazykovednej oblasti treba nabádať žiakov, aby zhromažďovali regionálne javy: názvy častí chotára rodnej obce, mesta, verzie ľudovej slovesnosti (piesne, básne, porekadlá, pranostiky, frazeologické jednotky, nárečové výrazy), odlišnosti vo fonetike afonológii, morfológii či syntaxe a pokúsili sa o ich subjektívny výklad.

Finančná gramotnosť–na slovenskom jazyku a slovenskej literatúre je potrebné žiakov pripravovať na vyhľadávanie správnych informácií, kritické myslenie, rozoznávanie potrebného od zbytočného, odlišenie pravdivého od nepravdivého i efektívne využívanie informácií. Oprieť sa možno o čitateľské stratégie a o kritické myslenie, ktoré žiaka povedú k zodpovednému rozhodovaniu a naučiť žiakov identifikovať dôležité informácie.

- Využívať autentické materiály – reklamné letáky, inzeráty, komerčné ponuky.
- Precvičovať so žiakmi čítanie s porozumením – uplatňovať rôzne metódy podporujúce čítanie s porozumením (napr. I.N.S.E.R.T., čítanie s predvídaním, podvojný denník).

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	49 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

- Spolu so žiakmi vyhľadávať varovné signály klamlivých ponúk (drobné písmo, neprehľadnosť zmluvy)
 - Slovenský jazyk a slovenská literatúra umožňuje začleniť finančnú gramotnosť v týchto celkoch:
 - Sloh – prosba/želanie, ospravedlnenie s vysvetlením, vyjadrenie súhlasu/nesúhlasu, tvorba otázok (žiadost' o informáciu), rozhovor, argument/protiargument, krátke správy (sms, email), reklama, inzerát, prihláška, úradný list, úradný životopis, štruktúrovaný životopis, žiadost'
- Komunikácia – asertívna komunikácia
Práca s informáciami – súvislé a nesúvislé texty
Učenie sa – kontrola plnenia plánu, projektovanie vlastnej budúcnosti

HODNOTENIE A KLASIFIKÁCIA


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 a pozorovaním výkonu žiaka, jeho pripravenosti na vyučovanie, rôznymi metódami a prostriedkami hodnotenia, analýzou činnosti žiaka, konzultáciami s ostatnými učiteľmi vrátane výchovného poradcu a psychológa, rozhovormi so žiakom, s jeho rodičmi, ale aj s inštruktormi praktickej prípravy. Pri hodnotení sa využívajú kritériá hodnotenia na zabezpečenie jeho objektivity. Žiaci sú s hodnotením oboznámení.

Pravidlá hodnotenia 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 učiteľ objektívne.
9. Písomné práce za väčší celok učiva sú žiakom oznámené vopred, aby mali dostatok času na prípravu.
10. Významným prvkom procesu učenia je práca s chybou.

Za klasifikačné obdobie (I. a II. polrok) každý žiak má známku:

- z diktátu
- z kontrolnej práce

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	50 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

- z ústnej odpovede
- z opakovacieho testu z TC
- z bleskoviek

Učiteľ hodnotí aj:

- domáce úlohy (podľa náročnosti), cvičné práce, individuálne, skupinové práce pochvalou,
- prípadne známkou
- aktivitu na hodinách
- referáty, slohové práce, prezentácie a iné, ktoré sú robené dobrovoľne nad rámec obsahu
- učiva

Kritéria hodnotenia kontrolných diktátov:

- 0 – 2 chyby výborný (1)
- 3 – 4 chyby chválitebný (2)
- 5 – 6 chýb dobrý (3)
- 7 – 9 chýb dostatočný (4)
- 10 a viac nedostatočný (5)

Poznámky:

- Za chybu sa nepovažuje, ak žiak na konci riadka napíše neslabičnú predložku alebo spojku (a, i, v, s, z, k, u, o).
- Ak sa rovnaká chyba v tom istom tvare slova vyskytuje viackrát, považuje sa za jednu chybu.
- Všetky chyby majú rovnakú hodnotu.
- Za chybu sa pokladá: -nesprávne rozdelené slovo na konci riadka, - nečitateľné písmeno alebo slovo, vynechané alebo navyše napísané písmeno či slovo, nenapísané interpunkčné znamienko za vetou, -nenapísané alebo nesprávne napísané interpunkčné znamienko za vetou.


Percentuálne hodnotenie písomných prác / testov:

- 100 % – 95 % výborný (1)
- 94 % - 80 % chválitebný (2)
- 79 % - 50 % dobrý (3)
- 49 % - 30 % dostatočný (4)
- 29 % - 0 % nedostatočný (5)

Kritéria hodnotenia kontrolných písomných prác

Berieme do úvahy:

- vonkajšiu formu t.j. celkovú úpravu, rozsah, čistota textu, čitateľnosť, členenie textu na odseky, doťahovanie riadkov,
- vnútornú formu t.j. obsah, kompozíciu, pravopis a jazykové prostriedky, dodržanie štýlu.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	51 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

Kontrolná slohová práca je hodnotená jednou známku, zápis známky je slovný, v zátvorke číslicou(napr. výborný (1) + podpis).

Kritériá hodnotenia projektovej práce

V projektovej práci sa hodnotia nasledujúce oblasti:

- slovná zásoba,
- úprava (písomná, grafická),
- kreativita,
- vynaložené úsilie,
- zreteľnosť,
- lingvistická správnosť (morfológia, syntax, lexikológia, pravopis).

Pri prezentácii sa hodnotí plynulosť jazykového prejavu, zrozumiteľnosť a celková kultúravystupovania. V prípade, že žiak nevypracuje projekt, je hodnotený známku nedostatočný.

Pri hodnotení má vyučujúci na zreteli jeho informatívnu, korekčnú a motivačnú funkciu.

Vyučujúci dbá na pravidelnosť v hodnotení s ohľadom na vývoj konkrétneho žiaka, kombinuje slovné hodnotenie s hodnotením známku a rešpektuje vekové a individuálne osobitosti žiaka.


Výsledná známka na konci klasifikačného obdobia nie je aritmetickým priemerom známok.

Po ukončení štúdia hodnotíme všetky očakávané vzdelávacie výstupy, ktoré sú formulované výkonovými štandardmi v kompetenčnom profile absolventa nášho školského vzdelávacieho programu 64 Ekonomika a organizácia, obchod a službyII formou maturitnej skúšky. Cieľom maturitnej skúšky je overenie komplexných vedomostí a zručností, ako sú žiaci pripravení používať nadobudnuté kompetencie pri výkone povolání a odborných činností na ktoré sa pripravujú. Maturitná skúška je zásadným vzdelávacím výstupom celkového hodnotenia absolventov.

Vykonaním MS získajú naši absolventi na jednej strane úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A, čiže odbornú kvalifikáciu a kompetenciu vykonávať pracovné činnosti v danom povolání a na druhej strane majú možnosť ďalšieho vzdelávania na vyššom stupni.

KRITÉRIA HODNOTENIA KONVERZÁCIE PRI MS


Stupeň hodnotenia	Kritériá hodnotenia ústneho prejavu konverzácie(prezentácia prejavu)
Výborný	<ul style="list-style-type: none"> • Kontaktoval sa s poslucháčmi. • Rečníkovi bolo dobre rozumieť. • Hlavná myšlienka bola po celú dobu jasná. • Príklady boli presvedčivé a dobre zvolené. • Slovná zásoba bola výrazovo bohatá. • Nevyskytovali sa žiadne jazykové chyby ani chyba v stavbe vety. • Dĺžka prejavu bola primeraná a mala spád.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	52 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:


Chválitebný	<ul style="list-style-type: none"> • Prejav bol výzvou k diskusi. • Kontaktoval sa s poslucháčmi. • Rečníkovi bolo dobre rozumieť. • Hlavná myšlienka bola po celú dobu jasná. • Príklady boli presvedčivé a dobre zvolené. • Slovná zásoba bola výrazovo bohatá. • Nevyskytovali sa žiadne jazykové chyby ani chyba v stavbe vety. • Dĺžka prejavu bola primeraná a mala spád. • Prejav mohol byť výzvou k diskusi.
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> • Čiastočne sa kontaktoval s poslucháčmi. • Rečníkovi bolo niekedy zle rozumieť. • Prejav nemal výraznú hlavnú myšlienku. • Príklady boli uplatnenie iba niekedy. • Slovná zásoba bola postačujúca. • Vyskytovali sa jazykové chyby a chyby v stavbe vety. • Dĺžka prejavu bola primeraná. • Prejav nebol výzvou k diskusi.
Dostatočný	<ul style="list-style-type: none"> • Minimálne sa kontaktoval s poslucháčmi. • Rečníkovi bolo zle rozumieť. • Prejav nebol presvedčivý. • Ústny prejav bol zle štruktúrovaný, hlavná myšlienka bola nevýrazná. • Príklady boli nefunkčné. • Slovná zásoba bola malá. • Vyskytovali sa časté chyby v jazyku a chyby v stavbe vety. • Dĺžka prejavu nezodpovedala téme.
Nedostatočný	<ul style="list-style-type: none"> • Chýbal kontakt s poslucháčmi. • Rečníkovi nebolo vôbec rozumieť. • Prejav nebol presvedčivý ani zaujímavý. • Chýbala hlavná myšlienka. • Chýbali príklady. • Slovná zásoba bola veľmi malá. • Vyskytovali sa veľmi časté chyby v jazyku, stavba vety nebola správna. • Dĺžka prejavu bola veľmi dlhá/krátka, zmysel vystúpenia nebol jasný.

UČEBNÉ ZDROJE


Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Verbálne vyjadrovanie	<p>HINCOVÁ, K., HÚSKOVÁ, A. : Slovenský jazyk pre 1.-4. roč.SŠ, SPN 2007</p> <p>CALTÍKOVÁ, M.a kol. : Slovenský jazyk pre 1.roč.SŠ, OrbisPictus-Istropolitana, 2006 + cvičebnica</p> <p>CALTÍKOVÁ, M.a kol. : Slovenský jazyk pre 2.roč.SŠ, OrbisPictus-Istropolitana, 2007+ cvičebnica</p>	<p>Magnetofón</p> <p>Interaktívna tabuľa</p> <p>Dataprojektor</p> <p>PC</p>	<p>Tabuľa</p> <p>Ukážky textov</p> <p>Prezentácie v Powerpointe</p>	<p>Internet,</p> <p>www.slova.ee,</p> <p>ďalšia doplnková literatúra</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	53 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R


Písomné vyjadrovanie	<p>HINCOVÁ,K.,HÚSKOVÁ A. : Slovenský jazyk pre 1.-4. roč.SŠ, SPN 2007 CALTÍKOVÁ,M.a kol.: Slovenský jazyk pre 1.roč.SŠ,OrbisPictus-Istropolitana, 2006 + cvičebnica CALTÍKOVÁ,M.a kol.: Slovenský jazyk pre 2.roč.SŠ, OrbisPictus-Istropolitana, 2007+ cvičebnica</p>	<p>Interaktívna tabuľa Dataprojektor PC</p>	<p>Tabuľa Ukážky textov Prezentácie v Powerpointe</p>	<p>Internet, www.pisomka.sk, ďalšia doplnková literatúra</p>
Štylistika a komunikácia	<p>HINCOVÁ,K.,HÚSKOVÁ, A. : Slovenský jazyk pre 1.-4. roč.SŠ, SPN 2007 CALTÍKOVÁ,M.a kol.: Slovenský jazyk pre 1.roč.SŠ,OrbisPictus-Istropolitana, 2006 + cvičebnica CALTÍKOVÁ,M.a kol.: Slovenský jazyk pre 2.roč.SŠ, OrbisPictus-Istropolitana, 2007+ cvičebnica POLAKOVIČOVÁ, A.: Literatúra pre stredné školy. Bratislava: Orbis PictusIstropolitana, 2011. ISBN 978-80-8120-061-8 POLAKOVIČOVÁ, A.: Zbierka textov a úloh pre stredné školy. Bratislava: OrbisPictusIstropolitana, 2011. ISBN 978-80-8120-060-1</p>	<p>Magnetofón Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa CD</p>	<p>Tabuľa Ukážky textov Prezentácie v Powerpointe test Pracovné listy</p>	<p>Internet, www.slovake.eu, ďalšia doplnková literatúra</p>
Náuka o jazyku a jazyková komunikácia	<p>HINCOVÁ,K.,HÚSKOVÁ A. : Slovenský jazyk pre 1.-4. roč.SŠ, SPN 2007 CALTÍKOVÁ,M.a kol.: Slovenský jazyk pre 2.roč.SŠ, OrbisPictus-Istropolitana, 2007+ cvičebnica M., Húsková,A., Hincová,K.: Slovenský jazyk . SPN. Bratislava 2007 Caltíková,M., Lorencová, Z., Polakovičová,A., Štarková,E.: Slovenský jazyk (učebnica). OrbisPictusistropolitana. Bratislava 2006 Caltíková,M., Lorencová, Z., Polakovičová,A., Štarková,E.: Slovenský jazyk (cvičebnica).</p>	<p>Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa</p>	<p>Tabuľa Ukážky textov Prezentácie v Powerpointe Učebné materiály vo Worde Pracovné listy</p>	<p>Internet, www.slovake.eu, ďalšia doplnková literatúra</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	54 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:


	<p>OrbisPictusistr opolitana. Bratislava 2007. Kuchariková,M., Húsková,A., Hincová,K.: Slove nský jazyk (cvičebnica). SPN. Bratislava 2007 Lorencová,Z., Polakovičová,A.: Maturujem zo slovenčiny. SPN. Bratislava 2003 kolektív autorov: Na stope slovám. ŠPÚ. Bratislava 2007</p>			
Práca s textom a získavanie informácií	<p>HINCOVÁ, K.,HÚSKOVÁ, A. : Slovenský jazyk pre 1.-4. roč.SŠ, SPN 2007 CALTÍKOVÁ,M.a kol.: Slovenský jazyk pre 1.roč.SŠ,OrbisPictus- Istropolitana, 2006 + cvičebnica CALTÍKOVÁ,M.a kol.: Slovenský jazyk pre 2.roč.SŠ, OrbisPictus- Istropolitana, 2007+ cvičebnica</p>	<p>Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa</p>	<p>Tabuľa ukážky textov, prezentácie v Powerpointe, pracovný list</p>	<p>Internet www.slova.ee ďalšia doplnková odborná literatúra</p>
Literatúra v živote človeka a literárna komunikácia	<p>OBERT, V. a kol. Literatúra pre 1. roč.SŠ, Litera 1994 + čítanka ŽILKA, T.a kol.: Teória literatúry, Litera , 1997 SOMOROVÁ R.: Nová maturita S JL, Príroda 2005</p>	<p>Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa</p>	<p>Tabuľa, ukážky textov, prezentácie v Powerpointe</p>	<p>Internet a ďalšia doplnková odborná literatúra</p>
Staroveká a stredoveká literatúra	<p>OBERT, V. a kol.: Literatúra pre 1.roč.SŠ, Litera 1994 + čítanka SOMOROVÁ R.: Nová maturita S JL, Príroda 2005 HOVORKOVÁ, S.: Svetová literatúra na dlani, Príroda 2001 VARSÁNYIOVÁ, M.: Príručka slovenskej literatúry pre stredoškólkov, VARIA PRINT 2006</p>	<p>Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa</p>	<p>Tabuľa a ukážky textov, prezentácie v Powerpointe</p>	<p>Internet a ďalšia doplnková odborná literatúra literárne diela</p>
Humanizmus a renesancia	<p>OBERT, V.a kol.:Literatúra pre 1.roč.SŠ, Litera 1994 + čítanka SOMOROVÁ R.: Nová maturita S JL, Príroda 2005 HOVORKOVÁ, S.: Svetová literatúra na dlani, Príroda 2001 Hánová, E. a kol.:Zmaturuj z literatúry, DIDAKTIS</p>	<p>Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa</p>	<p>Ukážky textov Prezentácie v Powerpointe</p>	<p>Internet ďalšia doplnková odborná literatúra literárne diela</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>POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	55 z 195
	OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

Barok	<p>OBERT, V. a kol.: Literatúra pre 1.roč.SŠ, Litera 1994 + čítanka SOMOROVÁ R.: Nová maturita SJL, Príroda 1998</p> <p>Hánová, E. a kol.: Zmaturuj z literatúry, DIDAKTIS</p> <p>VARSÁNYIOVÁ, M.: Príručka slovenskej literatúry pre stredoškóľákov, VARIA PRINT 2006</p>	<p>Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa</p>	<p>Ukážky textov a prezentácie v Powerpointe</p>	<p>Internet ďalšia doplnková odborná literatúra literárne diela</p>
Novodobá slovenská literatúra	<p>OBERT, V. a kol.: Literatúra pre 1.roč.SŠ, Litera 1994 + čítanka SOMOROVÁ R.: Nová maturita SJL, Príroda 2005</p> <p>CALTÍKOVÁ, M.: Sprievodca dielami slovenskej a svetovej literatúry, Enigma 1998</p> <p>VARSÁNYIOVÁ, M.: Príručka slovenskej literatúry pre stredoškóľákov, VARIA PRINT 2006</p> <p>CALTÍKOVÁ, M.: Sprievodca dielami slovenskej a svetovej literatúry, Enigma 1998</p> <p>Hánová, E. a kol.: Zmaturuj z literatúry, DIDAKTIS</p> <p>Valenta, J.: Metody a techniky dramatické výchovy, Grada Publishing, 2008</p>	<p>Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa</p>	<p>Tabuľa ukážky textov DVD prezentácie v Power Pointe učebné materiály vo Worde pracovné listy test</p>	<p>Internet Ďalšia doplnková odborná literatúra Literárne diela Filmy:</p>
Realizmus	<p>OBERT, V. a kol. Literatúra pre 2.roč.SŠ, Litera 1994 + čítanka SOMOROVÁ R.: Nová maturita SJL, Príroda 2005</p> <p>CALTÍKOVÁ, M.: Sprievodca dielami slovenskej a svetovej literatúry, Enigma 1998</p> <p>VARSÁNYIOVÁ, M.: Príručka slovenskej literatúry pre stredoškóľákov, VARIA PRINT 2006</p> <p>CALTÍKOVÁ, M. Sprievodca dielami slovenskej a svetovej literatúry, Enigma 1998</p> <p>Hánová, E. a kol.: Zmaturuj z literatúry, DIDAKTIS</p>	<p>Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa</p>	<p>Tabuľa Ukážky textov zvukové nahrávky DVD Prezentácie v Powerpointe Učebné materiály vo Worde Pracovné listy Testy CD</p>	<p>Internet Ďalšia doplnková odborná literatúra Literárne diela Filmy:</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	56 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

	Valenta,J.:Metody a techniky dramatické výchovy,Grada Publishing, 2008			
Funkčné jazykové štýly	HINCOVÁ,K.,HÚSKOVÁ, A. : Slovenský jazyk pre 1.-4. roč.SŠ, SPN 2007 CALTÍKOVÁ,M.a kol.: Slovenský jazyk pre 2.roč.SŠ, Orbis Pictus-Istropolitana, 2007+ cvičebnica	Dataprojektor PC I-tabuľa	Tabuľa Ukážky textov Zvukové nahrávky DVD CD	Internet a ďalšia doplnková literatúra
Výkladový slohový postup	VARSÁNYIOVÁ,M.:Príručka slovenskej literatúry pre stredoškóľakov,VARIA PRINT 2006 CALTÍKOVÁ, M. Sprievodca dielami slovenskej a svetovej literatúry, Enigma 1998 Hánová, E. a kol.:Zmaturuj z literatúry,DIDAKTIS Valenta,J. Metódy a techniky dramatické výchovy,Grada Publishing, 2008	Dataprojektor PC I-tabuľa	Tabuľa Ukážky textov Zvukové nahrávky DVD	Internet a ďalšia doplnková odborná literatúra Literárne diela Filmy:
Úvahový slohový postup	HINCOVÁ,K.,HÚSKOVÁ A. : Slovenský jazyk pre 1.-4. roč.SŠ, SPN 2007 CALTÍKOVÁ,M.a kol.: Slovenský jazyk pre 2.roč.SŠ, OrbisPictus-Istropolitana, 2007+ cvičebnica	Dataprojektor PC	Tabuľa Ukážky textov Zvukové Nahrávky DVD	Internet, ďalšia doplnková literatúra
Novinársky štýl a jeho žánre	VARSÁNYIOVÁ,M.:Príručka slovenskej literatúry pre stredoškóľakov,VARIA PRINT 2006 CALTÍKOVÁ, M.:Sprievodca dielami slovenskej a svetovej literatúry, Enigma 1998 Hánová, E. a kol.:Zmaturuj z literatúry,DIDAKTIS Valenta, J. Metódy a techniky dramatické výchovy,Grada Publishing, 2008	Data projektor PC	Tabuľa Ukážky textov Zvukové nahrávky DVD	Internet a ďalšia doplnková odborná literatúra Literárne diela Filmy:
Svetová medzivojnová literatúra	HINCOVÁ,K.,HÚSKOVÁ A. : Slovenský jazyk pre 1.-4. roč.SŠ, SPN 2007 CALTÍKOVÁ,M.a kol.: Slovenský	PC I-tabuľa	Tabuľa Ukážky textov Zvukové nahrávky	Internet ďalšia doplnková odborná literatúra literárne diela


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	57 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

	jazyk pre 2.roč.SŠ, OrbisPictus-Istropolitana, 2007+ cvičebnica		DVD CD	filmy:
Slovenská medzivojnová literatúra	<p>VARSÁNYIOVÁ, M.: Príručka slovenskej literatúry pre stredoškolákov, VARIA PRINT 2006</p> <p>CALTÍKOVÁ, M.: Sprievodca dielami slovenskej a svetovej literatúry, Enigma 1998</p> <p>Hánová, E. a kol.: Zmaturuj z literatúry, DIDAKTIS</p> <p>Valenta, J.: Metódy a techniky dramatické výchovy, Grada Publishing, 2008</p>	Dataprojektor PC	<p>Tabuľa</p> <p>Ukážky textov</p> <p>Zvukové nahrávky</p> <p>DVD</p> <p>CD</p>	<p>Internet</p> <p>ďalšia doplnková odborná literatúra</p> <p>literárne diela</p> <p>filmy:</p>
Slovenská literatúra po roku 1945	<p>HINCOVÁ, K., HÚSKOVÁ A. : Slovenský jazyk pre 1.-4. roč.SŠ, SPN 2007</p> <p>CALTÍKOVÁ, M. a kol.: Slovenská literatúra pre 4.roč.SŠ, OrbisPictus-Istropolitana, 2007+ cvičebnica</p>	PC	<p>Tabuľa</p> <p>ukážky textov</p> <p>zvukové nahrávky</p> <p>DVD</p>	<p>Internet</p> <p>ďalšia doplnková literatúra</p>
Morfológia	<p>VARSÁNYIOVÁ, M. Príručka slovenskej literatúry pre stredoškolákov, VARIA PRINT 2006</p> <p>CALTÍKOVÁ, M. Sprievodca dielami slovenskej a svetovej literatúry, Enigma 1998</p> <p>Hánová, E. a kol.: Zmaturuj z literatúry, DIDAKTIS</p> <p>Valenta, J. Metódy a techniky dramatické výchovy, Grada Publishing, 2008</p>	PC	<p>Tabuľa</p> <p>ukážky textov</p> <p>zvukové nahrávky</p> <p>DVD</p>	<p>Internet</p> <p>Ďalšia doplnková odborná literatúra</p> <p>Literárne diela</p> <p>Fimy:</p>
Syntax – vetná skladba	<p>HINCOVÁ, K., HÚSKOVÁ A. : Slovenský jazyk pre 1.-4. roč.SŠ, SPN 2007</p> <p>CALTÍKOVÁ, M. a kol.: Slovenský jazyk pre 2.roč.SŠ, OrbisPictus-Istropolitana, 2007+ cvičebnica</p>	I-tabuľa PC	<p>Tabuľa</p> <p>ukážky textov</p> <p>zvukové nahrávky</p> <p>DVD</p>	<p>Internet</p> <p>Ďalšia doplnková literatúra</p>

ROZPIS UČIVA V JEDNOTLIVÝCH ROČNÍKOCH

Jazyková komunikácia, písomná komunikácia, syntax, morfológia a lexikológia, štylistika, fonetika a fonológia sa pravidelne opakujú v každom ročníku, učivo je osnované špirálovite a v každom vyššom ročníku pribúda náročnejšie učivo.

Konverzácia v každom ročníku rozširuje slovnú zásobu podľa platného Katalógu cieľových požiadaviek na maturitnú skúšku, jednotlivé témy sa opakujú a zvyšuje sa ich náročnosť

<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 POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Platné od:
	OS – PV_NS/ 2019		Strana :
			Výtlačok č.:

10.2 JAZYK MAĎARSKÝ A LITERATÚRA

Názov predmetu	maďarský jazyk a literatúra
Časový rozsah výučby	v 1. ročníku 4 hodiny týždenne a v 2. ročníku 5 hodiny týždenne, spolu 282 hodín
Ročník	prvý, druhý
Kód a názov učebného odboru	2982 L potravinárska výroba
Vyučovací jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Učebný predmet maďarský jazyk a literatúra tvoria tri tesne zviazané a obsahovo sa prelínajúce zložky. Cieľom zložiek je viesť žiakov k uvedomeniu si jazykovej a kultúrnej pestrosti nielen v rámci Európy a sveta, ale aj v rámci jednotlivých sociálnych prostredí. Cez pochopenie významu jazyka pre národnú kultúru by mal žiak dospieť k chápaniu odlišností, tolerancii a orientácii v multikultúrnom prostredí.

Základom literárnej zložky je postupné rozvíjanie čitateľských kompetencií od analytického čítania až po schopnosť pracovať s významom literárneho textu na vyššej individuálnej úrovni spracovania (syntetické a hodnotiace čítanie). Vnútorne delenie učebného predmetu maďarský jazyk a literatúra je v plnej kompetencii učiteľa a príslušnej predmetovej komisie, rovnako ako aj osnovanie učiva počas štúdia.

Vzdelávací štandard necháva voľnosť školám na rozdelenie učiva do ročníkov podľa rozhodnutia predmetovej komisie školy. V zhode s hlavnými cieľmi vzdelávacieho štandardu sa budú organizovať všetky formy mimoškolskej kontroly výsledkov vzdelávania, vrátane externej písomnej formy maturitnej skúšky z maďarského jazyka a literatúry.


Ciele a úlohy predmetu

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

Metódy, formy a postupy vyučovania maďarského jazyka a literatúry

V prípade riadených kontrolovaných techník sa najčastejšie využívajú:

- zadanie úlohy, uvedenie žiakov do problematiky; sústredenie pozornosti žiakov na cieľ vyučovacej hodiny;
- vysvetlenie obsahu danej tematiky na vyučovacej hodine s využívaním najmodernejších výchovno-vyučovacích prístrojov;
- prednes dialógu alebo rozprávania;

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	59 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

d) kontrolu žiackych prác, ústnych prejavov;

e) otázky a odpovede vyjadrovania a iné.

Spomedzi čiastočne riadených techník zohrávajú poprednú úlohu nasledujúce techniky:

a) prednes dialógu alebo rozprávania;

b) opakovanie, vrátane opakovanie formou testu;

c) vyrozprávanie príbehov na základe testov;

d) prenášanie informácií: z jednej formy rečovej činnosti do druhej;

e) príprava: učenie sa žiakov, tiché čítanie, samostatná práca s učebnicou atď.

Spomedzi voľných nekontrolovaných techník majú výraznú prioritu:

a) štruktúracia vyučovacej hodiny alebo aktivita triedy (organizácia disciplíny, vonkajšie usporiadanie triedy);

b) reťazový dialóg, resp. rozvíjanie dialógu; podľa obrázkov, pohľadníc, mimetizácie;

c) referáty: na základe učebnice, počúvania, výskumu;

d) typické autentické rozhovory – spoločensky orientovaná interakcia, brainstorming a pod.

V rozvíjaní cieľových schopností stredných škôl sa najviac osvedčuje počúvanie s porozumením, tvorba ústneho prejavu (slohové práce, štylizované cvičenia; vlastná tvorivá aktivita – jej častá aplikácia pomôže žiakom zbaviť sa stresu a nepripravenosti), rozvíjanie 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).

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

2) Posilniť komunikačné spôsobilosti žiakov

Posilniť **tvorivé písanie** v rámci jednotlivých ročníkov


Posilniť **ústny prejav** v rámci jednotlivých ročníkov

3) Ďalšie možnosti rozšírenia

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

Prehľad výkonových štandardov


Absolvent má:

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	60 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

- riešiť rozmanité komunikačné, spoločenské a pracovné situácie, zvoliť komunikatívnu stratégiu adekvátnu komunikačnému zámeru, podmienkam a normám komunikácie,
- používať vhodné jazykové prostriedky (zvukové, verbálne, neverbálne, rečová etika) a reagovať na vopred nenacvičenú situáciu,
- vyjadrovať vhodným spôsobom svoj úmysel, prezentovať sám seba, podávať a získavať ústne alebo písomne požadovanú alebo potrebnú informáciu všeobecného alebo odborného charakteru, zapájať sa do diskusie, obhajovať svoj názor, pohotovo reagovať na nepredvídané situácie (otázka, rozhovor, anketa), uplatňovať verbálne a neverbálne prostriedky, spoločenskú a rečovú etiku a zdôvodňovať zvolené riešenie komunikačnej situácie,
- používať postupy a jazykové prostriedky (zvukové, lexikálne, gramatické) štýlu oznamovacieho, konverzačného, prakticky odborného a rokovacieho (administratívneho),
- oboznámiť sa so špecifikami štýlu publicistického a umeleckého, mať kultivovaný súvislý prejav na pripravenú a nepripravenú tému,
- usilovať sa pri ústnom a písomnom prejave o dodržaní jazykových noriem, výstižné, logické a jazykovo správne a bohaté vyjadrovanie,
- ovládať základné – najčastejšie používané lexikálne a gramatické prostriedky, rozumieť gramatickým menej frekventovaným lexikálnym a gramatickým javom a vedieť ich aj používať, samostatne tvoriť súvislé hovorené a písané prejavy,
- získať informácie z prečítaného a vypočítaného textu (určiť hlavnú tému alebo myšlienku textu, rozlíšiť základné a vedľajšie informácie), dokázať text zaradiť do niektorých z funkčných štýlov, orientovať sa v jeho stavbe,
- vedieť spracovať výpisky z textu a dokázať ho primerane reprodukovat' a interpretovať, vyjadrovať sa k odbornej problematike, s využitím popisných výkladových a úvahových postupov, vyhľadávať informácie všeobecného a odborného charakteru, pracovať s príručkami, -uvádzať správne bibliografické údaje a citáty, spracovať písomné informácie najmä odborného charakteru,
- pracovať s Pravidlami pravopisu a inými jazykovými príručkami,
- mať vypestovaný návyk pravidelne túto literatúru používať, uvedomele sa snažiť o dokonalejšie zvládnutie jazyka národnostnej menšiny, o skvalitnenie svojho vyjadrovania a osobného štýlu,
- chápať 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,
- poznať špecifické črty a funkcie literárnych diel, orientovať sa v ich základných výrazových prostriedkoch, -vybrať a rozvíjať záujem o literatúru, tolerovať žánre a druhy, najmä tie, ktoré sú v popredí jeho záujmu

Prehľad obsahových štandardov

- Verbálne vyjadrovanie
- Písomné vyjadrovanie

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	61 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

- 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
- 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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	62 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

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.

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).


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.


Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	63 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R


<p>Ročník: I. Literatúra</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Antika – staroveká grécka literatúra 2. <i>Biblia</i> a jej vplyv na kultúru 3. Literatúra stredoveku 4. Maďarská stredoveká literatúra 5. Obdobie renesancie v európskej literatúre 6. Obdobie renesancie v maďarskej literatúre 7. Maďarská baroková literatúra 8. Obdobie osvietenstva a klasicizmu v európskej literatúre 9. Osvietenstvo a klasicizmus v maďarskej literatúre 10. Začiatky maďarskej drámy 11. Romantizmus v maďarskej literatúre 12. Obdobie realizmu v európskej literatúre 13. Obdobie realizmu v maďarskej literatúre <p>Jazyk</p> <ol style="list-style-type: none"> 14. Reč a jazyk 15. Fonetika 16. Náuka o slove 17. Tvaroslovie 18. Sémantika 	<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>Ročník: II. Literatúra</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Druhá polovica 19. storočia v Európe 2. Literatúra na prelome storočia v Maďarsku (19.-20. storočie) 3. Činnosť lyrikov <i>Nyugatu</i> na prelome storočia a medzi dvoma svetovými vojnami 4. Obdobie medzi dvoma svetovými vojnami vo svetovej literatúre 5. Vývin modernej drámy 6. Prozaici časopisu <i>Nyugat</i>. Móricz Zsigmond 7. József Attila 8. Radnóti Miklós 9. Druhá polovica 20. storočia vo svetovej literatúre 10. Maďarská literatúra v druhej polovici 20. storočia 11. Maďarská literatúra autorov žijúcich mimo územia Maďarska 	<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>Jazyk</p> <ol style="list-style-type: none"> 12. Syntax (vetná skladba) 13. Štylistika 14. Textológia 15. Komunikácia a sloh. Písomná forma 16. Komunikácia a sloh. Ústna forma 17. Pravopis a jazyková kultúra 		

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	64 z 195
			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	Materiál ne vyučov é prostriedky	Ďalšie zdroje
<p>Ročník: I. Literatúra</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Antika – staroveká grécka literatúra 2. <i>Biblia</i> a jej vplyv na kultúru 3. Literatúra stredoveku 4. Maďarská stredoveká literatúra 5. Obdobie renesancie v európskej literatúre 6. Obdobie renesancie v maďarskej literatúre 7. Maďarská baroková literatúra 8. Obdobie osvietenstva a klasicizmu v európskej literatúre 9. Osvietenstvo a klasicizmus v maďarskej literatúre 10. Začiatky maďarskej drámy 11. Romantizmus v maďarskej literatúre 12. Obdobie realizmu v európskej literatúre 13. Obdobie realizmu v maďarskej literatúre <p>Jazyk</p> <ol style="list-style-type: none"> 14. Reč a jazyk 15. Fonetika 16. Náuka o slove 17. Tvaroslovie Sémantika 	<p>Kulcsárová Z. Kulcsárová M.: Starovek, Stredovek, Renesancia. Literatúra I. Učebnica pre 1. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1997.</p> <p>Kulcsárová Z. Kulcsárová M.: Barok, Klasicizmus. Literatúra II. Učebnica pre 1. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1998.</p> <p>Kovács L.: Maďarský jazyk pre 1.- 4. ročník stredných škôl s VJM. SPN Bratislava 1997</p>	<p>Dataproyektor PC Magnetická tabuľa Tabuľa</p>	<p>Obrázky Slovníky</p>	<p>Internet Knižnica Divadlo Odborné časopisy</p>
<p>Ročník: II. Literatúra Ročník: II. Literatúra</p>	<p>Kulcsárová Z. Kulcsárová M.: Koniec XIX. storočia a začiatok XX. Storočia., Literatúra V. Učebnica pre 3.</p>	<p>Dataproyektor Videotecnika</p>	<p>Obrázky Slovníky</p>	<p>Internet Knižnica Divadlo Odborné</p>


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	65 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

<ol style="list-style-type: none"> 1. Druhá polovica 19. storočia v Európe 2. Liteatúra na prelome storočia v Maďarsku (19.-20. storočie) 3. Činnosť lyrikov <i>Nyugatu</i> na prelome storočia a medzi dvoma svetovými vojnami 4. Obdobie medzi dvoma svetovými vojnami vo svetovej literatúre 5. Vývin modernej drámy 6. Prozaici časopisu <i>Nyugat</i>. Móricz Zsigmond 7. József Attila 8. Radnóti Miklós 9. Druhá polovica 20. storočia vo svetovej literatúre 10. Maďarská literatúra v druhej polovici 20. storočia 11. Maďarská literatúra autorov žijúcich mimo územia Maďarska <p>Jazyk</p> <ol style="list-style-type: none"> 12. Syntax (vetná skladba) 13. Štylistika 14. Textológia 15. Komunikácia a sloh. Písomná forma 16. Komunikácia a sloh. Ústna forma 17. Pravopis a jazyková kultúra 	<p>roč. stredných škôl. Terra Bratislava 1999.</p> <p>Kulcsárová Z. Kulcsárová M.: Obdobie medzi svetovými vojnami. Literatúra VI. Učebnica pre 3. roč. stredných škôl. Terra Bratislava 2000.</p> <p>Kovács L.: Maďarský jazyk pre 1.- 4. ročník stredných škôl s VJM. SPN Bratislava 1997</p>	<p>PC Tabuľa</p>	<p>časopisy</p>
--	---	----------------------	-----------------

Integrované vzdelávanie žiakov so špeciálno-výchovno vzdelávacími potrebami

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

Vyučovanie predmetu jazyk maďarský a literatúra 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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	66 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

v triedach sa pracuje kreatívnejšie, využívajú sa nové formy a metódy práce na vyučovacích hodinách.

Samozrejme pedagóg /maďarčinár/ 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 maturitnej skúšky- úplného stredoškolského vzdelania zo jazyka maďarského a literatúry. Je to práca veľmi náročná, ale vedenie školy a pedagógovia sa rozhodli, že umožnia získať vzdelanie pre týchto žiakov a nielen to, ale pomôžu deťom a ich rodičom v sociálnej integrácie medzi intaktnú populáciu a hlavne deti budú vyrastať v rodinnom prostredí so svojimi rodičmi, súrodencami a celou svojou rodinou. Práca s postihnutými deťmi je veľmi náročná, ale aj obohacujúca nielen pre nich, ale hlavne pre deti bez handicapu, lebo tým sa učia žiť a pomáhať svojim kamarátom a chápať ich svet.

10.3 RUSKÝ JAZYK

Názov predmetu	Ruský jazyk
Časový rozsah výučby	v 1. ročníku 3 hodiny týždenne, v 2. ročníku 4 hodiny týždenne, spolu 237 hodín
Ročník	Prvý, druhý
Kód a názov študijného odboru	2982 L – potravinárska výroba
Vyučovací jazyk	Maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti “Jazyk a komunikácia“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby. 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“.


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

Ciele predmetu

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

Základným princípom jazykového vzdelania je, aby žiak:

- dokázal sprostredkovať svoje myšlienky a pocity

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	67 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

- dokázal riešiť bežné životné situácie v cudzej krajine a bol nápomocný cudzincom v našej 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 využívajú nielen všeobecné kompetencie, ale aj komunikačné jazykové kompetencie, ktoré spolupôsobia v rozličných kontextoch a v rôznych podmienkach. Zapájajú sa do rečových činností, v rámci ktorých vytvára a prijíma texty vo vzťahu k témam z konkrétnych oblastí. Kompetencie pritom definujeme ako súhrn vedomostí, zručností, postojov a hodnôt, ktoré umožňujú osobe konať.

Preto základným princípom jazykového vzdelávania na báze kompetencií je zabezpečiť, aby učitelia 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 rozvíjať 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.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	68 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

Jazykové kompetencie

Žiak:

- rozumie informáciám o známych veciach, s ktorými sa pravidelne stretáva, v škole, vo voľnom čase, ak sú vyjadrené zreteľným jazykovým štandardom,
- sa vie orientovať v situáciách 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.
- 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.

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.

Kapitola Cieľové komunikatívne kompetencie vymedzuje požiadavky, kladené na vedomosti, zručnosti a návyky žiaka, ktoré si má osvojiť v priebehu štúdia na strednej škole, aby bol schopný viesť komunikáciu v ruskom jazyku na požadovanej úrovni.

Na maturitnej skúške má žiak preukázať požadovanú úroveň komunikatívnych zručností v bežných komunikačných situáciách v rámci vymedzených tematických okruhov.

Žiak má byť schopný v ústnom a písomnom prejave v rámci vymedzených tematických okruhov a komunikačných situácií, na primeranej jazykovej úrovni

- opísať a vysvetliť dôležité kultúrne aspekty života na Slovensku, porovnať vlastnú kultúru, zvyky, tradície s kultúrou po rusky hovoriacich krajinách,
- pochopiť odlišnosti slovenskej a ruskej kultúry, prejavujúce sa v každodennom živote, životnom štýle, medziludských vzťahoch, postojoch a hodnotách,
- osvojiť si normy správania sa a spoločenské konvencie.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	69 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

Receptívne komunikatívne zručnosti

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 (na stanici, letisku ...),
- rozhlasovým a televíznym reláciám - prehľad programov, predpovedi počasia,
- umeleckému textu (próza, poézia, dráma).

Žiak vie:

- 1) vyčleniť tému a hlavnú myšlienku vypočutého textu, základné informácie,
- 2) logicky správne odpovedať na otázky zamerané na pochopenie vypočutého textu,
- 3) rozlíšiť:
 - podstatné informácie od nepodstatných,
 - účastníkov komunikačnej situácie,
- 4) zachytiť kľúčové slová, hlavné myšlienky a informácie,
- 5) zachytiť logickú štruktúru vypočutého jazykového prejavu,
- 6) reprodukovat obsah vypočutého textu ústne i písomne,
- 7) tvoriť otázky k vypočutému textu,
- 8) po vypočutí neúplného príbehu vytvoriť úvod, dotvoriť záver,
- 9) 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,
- jednoduchým mapám, plánom, schémam, tabuľkám,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	70 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

- 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 a úradný list, osobné poznámky a odkazy),
- textom v masovokomunikačných prostriedkoch (predpoveď počasia, prehľad programov, jednoduchý inzerát, reklama, recept,
- 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


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,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	71 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:


- 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,
- 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),

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	72 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

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 reprodukovat' v slovenskom jazyku vypočutý alebo prečítaný text a naopak,

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

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

Všeobecné pokyny hodnotenia:


V jednom klasifikačnom období žiak musí preukázať svoje komunikačné zručnosti podľa obsahového a výkonového štandardu na min. 50 z max. 100 bodov: 20 bodov za testy , 50 bodov za monologické prejavy, 20 bodov za dialogické prejavy, 10 bodov za aktivitu , snaživosť , recitáciu a iné aktivity, to znamená že žiak musí dosiahnuť minimálny počet 50 bodov.

Pri samostatnom ústnom prejave sa hodnotí s ohľadom na úroveň B1 (max. 10 bodov za prejav) • obsahové zvládnutie témy • samostatnosť a plynulosť prejavu, • gramatická správnosť • použitá slovná zásoba, výslovnosť, intonácia


Pri dialogickom prejave sa hodnotí • obsahové zvládnutie • schopnosť udržať tému dialógu • schopnosť zmeniť tému dialógu • intonácia • použitá slovná zásoba.

Stratégia vyučovania


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>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	73 z 195	
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R


Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
1. ročník		
Fonetika a melódia reči	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - riadený rozhovor - počúvanie intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - fonetické cvičenia
Zoznámenie	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - počúvanie intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramatizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
Doma	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - počúvanie intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramatizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
Na návšteve	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramatizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
Naša ulica	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - počúvanie intonačných konštrukcií - výklad - riadený rozhovor 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramatizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
Na hodine ruského jazyka	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia

<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 POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Platné od:
	Strana :		74 z 195
	OS – PV_NS/ 2019		Výtlačok č.:


	<ul style="list-style-type: none"> - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - počúvanie intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
Bývanie	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - počúvanie intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
Rodina I.	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - počúvanie intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
Rodina II.	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - počúvanie intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
Obchody, nákupy, stravovanie	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - počúvanie intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
Odev a móda	<ul style="list-style-type: none"> - riadený rozhovor - počúvanie intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - situačný dialóg - hranie rolí
V knižnici	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - počúvanie intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
Na návšteve	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	75 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:


	<ul style="list-style-type: none"> - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - počúvanie intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
Šport, olympijské hry	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - počúvanie intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
Divadlo	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - počúvanie intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
Počasie, ročné obdobie	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - počúvanie intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
Starostlivosť o zdravie	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - počúvanie intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
2.ročník		
Vzdelanie	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - počúvanie intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
Profesie, povolania	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia

<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 POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Platné od:
	Strana :		76 z 195
	OS – PV_NS/ 2019		Výtlačok č.:

	<ul style="list-style-type: none"> - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - počúvanie intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
Mesto	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - počúvanie intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
Doprava	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - počúvanie intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
Vzdelanie	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - počúvanie intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
Výzor a charakter človeka	<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
Rusko	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
Zvyky, sviatky, tradície	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia

<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 POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Platné od:
	Strana :		77 z 195
	OS – PV_NS/ 2019		Výtlačok č.:


	<ul style="list-style-type: none"> - riadený rozhovor - počúvanie intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - situačný dialóg - hranie rolí
Veda a technika	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - počúvanie intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
Hudba a ruskí skladatelia	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - počúvanie intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
História Ruska I.	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - počúvanie intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
História Ruska II.	<ul style="list-style-type: none"> - riadený rozhovor - počúvanie intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
Cestovanie, výlety	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - počúvanie intonačných konštrukcií 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
Múzeá Ruska	<ul style="list-style-type: none"> - výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor 	<ul style="list-style-type: none"> - práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramtizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	78 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

	- počúvanie intonačných konštrukcií	- hranie rolí
História ruského umenia	- výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - počúvanie intonačných konštrukcií	- práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramatizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí
História ruskej literatúry	- výklad - vysvetľovanie - nácvik písomného prejavu - čítanie s porozumením - práca s textom - riadený rozhovor - počúvanie intonačných konštrukcií	- práca vo dvojiciach - skupinová práca - reprodukcia - dramatizácia - fonetické cvičenia - situačný dialóg - hranie rolí

Stratégia vyučovania

Názov obsahových štandardov	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Počúvanie s porozumením	Reprodukčná Využívanie techniky efektívneho čítania Informačno receptívna – počúvanie zvukových nahrávok, sledovanie video programov, filmov a pod. Dramatizácia Fonetické cvičenia Situačný dialóg Hranie rolí	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Práca s IKT
Čítanie s porozumením	Reprodukčná Využívanie techniky efektívneho čítania Informačno - receptívne počúvanie zvukových nahrávok, sledovanie video programov, filmov a pod. Dramatizácia Fonetické cvičenia Situačný dialóg Hranie rolí	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Práca s IKT
Písomný prejav	Reprodukčná Využívanie techniky efektívneho	Frontálna výučba Frontálna a


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

	<p>čítania Informačno receptívne počúvanie zvukových nahrávok, sledovanie video programov, filmov a pod. Dramatizácia Fonetické cvičenia Situačný dialóg Hranie rolí</p>	<p>individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Práca s IKT</p>
Ústny prejav	<p>Reprodukčná Využívanie techniky efektívneho čítania Informačno receptívne počúvanie zvukových nahrávok, sledovanie video programov, filmov a pod. Dramatizácia Fonetické cvičenia Situačný dialóg Hranie rolí</p>	<p>Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s IKT</p>

Učebné zdroje

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

Názov obsahových štandardov	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Počúvanie s porozumením	Učebnica: Konverzačné témy z RJ , Fortuna ,Praha 2006 Učebnica : Ruština, Infoa Dubicko , CZ ,2008 Ruština – učebnica a cvičebnica , Enigma , Nitra,2006 Vremena 1, Infoa CZ,2009	Dataprojektor PC Magnetická tabuľa Tabuľa CD prehrávač Flipchart	Pracovné zošity Metodická príručka Slovníky Časopisy Naučte sa rusky – CD-rom	Knižnica Internetové zdroje : www. mail .ru www. land.ru www.mailru.com www.yes.ru www.rbcmail.ru
Čítanie s porozumením	Učebnica: Konverzačné témy z RJ , Fortuna ,Praha 2006 Učebnica : Ruština, Infoa Dubicko , CZ ,2008 Ruština – učebnica a cvičebnica , Enigma , Nitra,2006 Vremena 1, Infoa CZ,2009	Dataprojektor PC Magnetická tabuľa Tabuľa Flipchart	Pracovné zošity Metodická príručka Slovníky Časopisy Naučte sa rusky – CD-rom	Knižnica Internetové zdroje : www. mail .ru www. land.ru www.mailru.com www.yes.ru www.rbcmail.ru
Písomný prejav	Učebnica: Konverzačné témy z RJ , Fortuna ,Praha 2006 Učebnica : Ruština, Infoa	Dataprojektor PC Magnetická tabuľa	Pracovné zošity Metodická príručka Slovníky	Knižnica Internetové zdroje : www. mail .ru www. land.ru

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	80 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R


	Dubicko , CZ ,2008 Ruština – učebnica a cvičebnica , Enigma , Nitra,2006 Vremena 1, Infoa CZ,2009	Tabuľa Flipchart	Časopisy Naučte sa rusky – CD- rom	www.mailru.com www.yes.ru www.rbcmail.ru
Ústny prejav	Učebnica: Konverzačné témy z RJ , Fortuna ,Praha 2006 Učebnica : Ruština, Infoa Dubicko , CZ ,2008 Ruština – učebnica a cvičebnica , Enigma , Nitra,2006 Vremena 1, Infoa CZ,2009	Dataprojektor PC Magnetická tabuľa Tabuľa CD prehrávač flipcart	Pracovné zošity Metodická príručka Slovníky Časopisy Naučte sa rusky – CD- rom	Knižnica Internetové zdroje : www. mail .ru www. land.ru www.mailru.com www.yes.ru www.rbcmail.ru

10.4 ANGLICKÝ JAZYK

Názov predmetu	anglický jazyk
Časový rozsah výučby	v 1., ročníku 3 hodiny týždenne, v 2. ročníku 4 hodiny týždenne spolu 237 hodín
Ročník	prvý, druhý
Kód a názov študijného odboru	2982 L potravinárska výroba
Vyučovací jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu „Počúvanie s porozumením“, „Čítanie s porozumením“, „Písomný prejav“, „Dialog“, „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 4 hodiny v druhom ročníku. Vyučovací predmet anglický jazyk patri medzi všeobecnovzdelávacie predmety a je súčasťou vzdelávacej oblasti Jazyk a komunikácia. Táto vzdelávacia oblasť je zameraná na postupné osvojovanie si jazyka, ktorý sa chápe ako nástroj myslenia, komunikácie a zdroj osobného a kultúrneho obohatenia človeka. Dôraz sa kladie na praktické využitie osvojených kompetencií, efektívnu komunikáciu, uvedomenie si a rešpektovanie kultúrnej a jazykovej rôznorodosti. Spolu s komunikačnými jazykovými kompetenciami sa rozvíjajú i všeobecné kompetencie, čo poskytuje priestor pre uplatnenie medzipredmetových vzťahov. V predmete anglický jazyk sa rozvíjajú všeobecné a komunikačné jazykové kompetencie v súlade so Spoločným európskym referenčným rámcom pre jazyky (ďalej aj SERR). Spoločný názov pre úroveň B1 a B2 je samostatný používateľ (independent user), čo predpokladá, že žiak aktívne

<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 POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Platné od:
	OS – PV_NS/ 2019		Strana :
			Výtlačok č.:

pristupuje k získavaniu vedomostí nielen na hodinách anglického jazyka, ale i prostredníctvom všetkých dostupných médií (samoštúdiom) v zhode so svojimi osobnými záujmami a profesijnou orientáciou. Požiadavky kladené na žiaka predpokladajú uvedomelý prístup žiaka k osvojeniu si cudzieho jazyka. Charakteristika ovládania anglického jazyka na úrovni B1 podľa SERR je nasledujúca: Žiak na úrovni B1: Rozumie hlavným bodom zrozumiteľnej spisovnej vstupnej informácie o známych veciach, s ktorými sa pravidelne stretáva v škole, voľnom čase atď. Dokáže sa zorientovať vo väčšine situácií, ktoré môžu nastať počas cestovania v oblasti, kde sa hovorí týmto jazykom. Dokáže vytvoriť jednoduchý súvislý text na témy, ktoré sú mu známe alebo o ktoré sa osobne zaujíma. Dokáže opísať svoje skúsenosti a udalosti, sny, nádeje a ambície a stručne odôvodniť a vysvetliť svoje názory a plány (SERR, 2013, s. 26, upravené). 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. 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

Cieľové kompetencie sú všeobecne formulované požiadavky na vedomosti a zručnosti, ktoré má mať žiak osvojené, ak chce štúdium anglického jazyka ukončiť maturitnou skúškou.


Všeobecné kompetencie

Všeobecné kompetencie používateľa cudzieho jazyka zahŕňajú jeho vedomosti, zručnosti a praktické schopnosti, osobnú zainteresovanosť aj schopnosť učiť sa.

Žiak dokáže:

Komunikačné jazykové kompetencie

- získať nové vedomosti a rozvíjať svoje schopnosti uvedomelo,
- uplatňovať vedomosti týkajúce sa zemepisných, hospodárskych, spoločenskoekonomických a kultúrnych reálií,
- porovnávať reálie krajín, kde sa hovorí anglickým jazykom, s reáliami vlastnej krajiny,
- správať sa v súlade s konvenciami príslušných krajín, –
- uplatňovať získané vedomosti a schopnosti v každodennom živote,
- chápať potrebu celoživotného vzdelávania sa v cudzom jazyku,
- opakovať si osvojené vedomosti a dopĺňať si ich,
- uplatňovať stratégie učenia sa cudzieho jazyka,
- uplatňovať osvojené vedomosti a rozvíjať svoje schopnosti v príprave na budúce povolanie.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	82 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

Komunikačné jazykové kompetencie

Na uskutočnenie komunikačného zámeru a potrieb sa vyžaduje správanie, ktoré je primerané danej situácii a bežné nielen v krajinách, kde sa anglickým jazykom hovorí, ale aj v medzinárodnej komunikácii. Komunikačné jazykové kompetencie zahŕňajú:

Jazykové kompetencie

Žiak na úrovni B1 dokáže:

- ovládať jazyk dostatočne na to, aby sa dohovoria a aby sa vyjadroval s používaním – dostatočnej slovnej zásoby len s určitou mierou váhania a opisných jazykových prostriedkov na také témy, akými sú rodina, koníčky a záujmy, práca, cestovanie a aktuálne udalosti, pričom obmedzená slovná zásoba spôsobuje opakovanie sa a príležitostné ťažkosti s formuláciou (SERR, 2013, s. 111, upravené),
- komunikovať primerane správne v známych kontextoch; všeobecne ovláda gramatiku – dobre, i keď badať vplyv materinského jazyka. Napriek chybám, ktorých sa dopúšťa, je jasné, čo chce vyjadriť (SERR, 2013, s. 115, upravené),
- uvedomiť si vzťah slova k všeobecnému kontextu a vzťahy medzi lexikálnymi jednotkami – (SERR, 2013, s. 117, upravené),
- artikulácie zrozumiteľne vyslovovať, aj keď je niekedy evidentný cudzí prízvuk – a objavujú sa príležitostné prípady nesprávnej výslovnosti (SERR, 2013, s. 118, upravené),
- vytvoriť súvislý text, ktorý je všeobecne zrozumiteľný (SERR, 2013, s. 119, upravené)

Sociolingválna kompetencia


Žiak na úrovni B1 dokáže:

- komunikovať v rôznych spoločenských pozíciách v bežných komunikačných situáciách,
- používať verbálne a neverbálne výrazové prostriedky v súlade so sociokultúrnym úzom v anglicky hovoriacich krajinách,
- používať širokú škálu jazykových funkcií a v ich rámci reagovať, pričom využíva najbežnejšie vyjadrovacie prostriedky,
- uvedomiť si zásadné zdvorilostné normy a podľa nich sa aj správať napr. prejavenie záujmu o druhého, výmena názorov, informácií, vyjadrenie obdivu, pohostinnosti, vyjadrenie poľutovania, ospravedlnenia, primerané používanie slov ďakujem, prosím, vyhýbanie sa neprimeranému sťažovaniu a nespokojnosti (SERR, 2013, s. 121, 123, upravené),
- uvedomiť si rozdiely jazykového registra (veľmi formálneho, formálneho, neformálneho, – rodinného, intímneho).

Pragmatické kompetencie

Žiak na úrovni B1 dokáže:


- pružne využívať široký rozsah jednoduchého jazyka, aby vyjadril väčšinu toho, čo chce vyjadriť (SERR, 2013, s. 125),
- začať, udržať a ukončiť jednoduchý osobný priamy rozhovor týkajúci sa bežných tém alebo osobných záujmov (SERR, 2013, s. 126),
- spojiť sériu jednotlivých kratších bodov do súvislého lineárneho celku (SERR, 2013, s. – 127),
- dostatočne presne vyjadriť hlavné body myšlienky alebo problému (SERR, 2013, s. 132),

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	83 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

- funkčne využívať jazykové prostriedky na získavanie informácií (napr. korešpondencia), na vyjadrenie názorov a postojov (súhlas, nesúhlas, presvedčenie, argumentácia), na vyjadrenie modality (povinnosť, schopnosť), vôle (túžby, zámery), emócií (radosť, uspokojenie, nevôľa, záujem, prekvapenie, rozčarovanie, strach) a etických zásad (ospravedlnenie, ľútosť, poľutovanie, pozdravenie, žiadosť, odmietnutie, začatie, udržiavanie a ukončenie rozhovoru).

Komunikačné jazykové činnosti a stratégie Receptívne jazykové činnosti a stratégie

<p>Počúvanie s porozumením</p> <p>Žiak dokáže porozumieť jednoducho vyjadreným faktografickým informáciám o častých každodenných témach, identifikuje všeobecné správy aj konkrétne detaily za predpokladu, že reč je zreteľne artikulovaná so všeobecne známym prízvukom. Dokáže porozumieť hlavným myšlienkam podaným spisovným jazykom na známe témy, s ktorými sa pravidelne stretáva v škole, v práci, vo voľnom čase, vrátane krátkych rozprávání (SERR, 2013, s. 68, upravené).</p>	<p>Žiak rozumie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prejavu ako celku, téme a hlavnej myšlienke, • podstatným a špecifickým informáciám, vie rozlíšiť hovoriacich, • jednoduchým prejavom informatívneho charakteru s tematikou každodenného života (oznamy, inštrukcie, opisy, odkazy) v primeranom tempe reči a v štandardnom jazyku, • kratšiemu jednoduchšiemu prejavu naratívneho charakteru (zážitok, príbeh), • (SERR, 2013, s. 68 – 70, upravené).
<p>Čítanie s porozumením</p> <p>Žiak dokáže na uspokojivej úrovni porozumenia prečítať nekomplikované faktografické texty o témach vzťahujúcich sa na oblasť jeho záujmu (SERR, 2013, s. 71, upravené).</p>	<p>Žiak dokáže:</p> <ul style="list-style-type: none"> • porozumieť obsahu jednoduchšieho autentického textu, • pochopiť tému a hlavnú myšlienku primerane náročného textu, • nájsť a pochopiť dôležité informácie v bežných materiáloch, akými sú napríklad listy, • rozlíšiť základné a rozširujúce informácie v jednoduchšom texte s jasnou a logickou štruktúrou, • odhadnúť význam neznámych slov na základe kontextu v jednoduchšom texte, • zachytiť a pochopiť logickú štruktúru jednoduchšieho textu na základe obsahu, ale aj lexikálnych a gramatických prostriedkov (SERR, 2013, s. 71 – 73, upravené)


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	84 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

Produktívne činnosti a stratégie

<p>Ústny prejav</p> <p>Žiak dokáže pomerne plynulo podať jednoducho formulovaný súvislý opis jednej z mnohých oblastí jeho záujmu, pričom ho prezentuje ako lineárny sled myšlienok (SERR, 2013, s. 60, upravené).</p>	<p>Žiak vie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • predniesť krátky monológ na určitú tému, • opísať obrázky, , porovnať ich a vysvetliť súvislosti, • stručne zdôvodniť a vysvetliť svoje názory, – plány, činnosti, • opísať svoje sny, nádeje a ambície, • opísať udalosti, či už reálne, alebo vymyslené, • vyrozprávať príbeh (SERR, 2013, s. 60 – 61, – upravené).
<p>Písomný prejav</p> <p>Žiak dokáže napísať jednoducho členený súvislý text na celý rad známych tém vo svojej oblasti záujmu spájaním jednotlivých krátkych prvkov do lineárneho sledu (SERR, 2013, s. 63, upravené).</p>	<p>Žiak vie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • opísať predmet, miesto, osobu, • opísať svoj zážitok, svoje pocity a reakcie v jednoduchom súvislom texte, • napísať naratívny text, • napísať krátky súvislý slohový útvar s vyjadrením vlastného názoru a pocitov (SERR, 2013, s. 63 – 64, upravené).

Interaktívne činnosti a stratégie

<p>Ústna interakcia</p> <p>Žiak dokáže s istou dávkou sebadôvery komunikovať o známych i menej bežných záležitostiach, vzťahujúcich sa na jeho osobné a profesijné záujmy. Dokáže získavať, odovzdávať, overovať a potvrdzovať informácie, riešiť menej bežné situácie a vysvetliť príčinu a podstatu problému. Dokáže využiť široký okruh jednoduchého jazyka na zvládnutie väčšiny situácií, ktoré sa môžu vyskytnúť počas cestovania. Dokáže sa bez prípravy zapojiť do rozhovoru na známe témy, vyjadriť svoje názory a vymieňať si informácie o témach, ktoré sú mu známe, ktoré sú pre neho zaujímavé alebo sa vzťahujú na každodenný život – napríklad rodina, záľuby, práca, cestovanie a aktuálne udalosti (SERR, 2013, s. 76, upravené).</p>	<p>Žiak vie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • reagovať na podnety jazykovo správne, zrozumiteľne a primerane situácii, • začať, udržiavať a ukončiť rozhovor, • vyjadriť pocity a reagovať na prejavenie pocitov, • vyjadriť svoje presvedčenie, názor, súhlas alebo nesúhlas a požiadať iných účastníkov rozhovoru, aby tak urobili, • zvládnuť väčšinu komunikačných aj menej rutinných situácií, ktoré môžu vzniknúť počas cestovania alebo v obchodoch, • správne reagovať na repliky partnera v prirodzených a simulovaných situáciách (napr. u lekára), • (SERR, 2013, s. 76 – 84, upravené).
<p>Písomná interakcia</p> <p>Žiak dokáže poskytovať informácie a myšlienky na konkrétne i abstraktné témy, pomerne presne kontrolovať informácie, pýtať sa na problémy alebo ich vysvetľovať. Dokáže písať súkromné listy a odkazy, vyžiadať si alebo poskytnúť jednoduché informácie a vysvetliť, čo považuje</p>	<p>Žiak vie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • napísať primerane náročný súkromný list opisujúci skúsenosti, pocity a udalosti • (SERR, 2013, s. 85 – 86, upravené).

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	85 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

za dôležité (SERR, 2013, s. 85, upravené).

Mediačné činnosti a stratégie

V mediačných procesoch sa žiak nezaobrá vyjadrovaním vlastných názorov, ale pôsobí ako sprostredkovateľ medzi hovoriacimi, zvyčajne používajúcimi rozličné jazyky, ktorí nie sú schopní dorozumieť sa priamo (SERR, 2013, s. 89, upravené).	<p>Žiak dokáže:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zhrnúť a sprostredkovať hlavnú myšlienku hovoreného alebo písomného textu v cudzom jazyku.
---	--

Jazykové prostriedky

Zvuková stránka jazyka

Žiak na úrovni B1 vyslovuje zreteľne a zrozumiteľne, nepresnosti vo výslovnosti a prízvuk materinského jazyka nenarušujú komunikáciu.

Ortografická stránka jazyka (pravopis)

Žiak na úrovni B1 uplatňuje základné pravidlá pravopisu. Prípadné nedostatky v interpunkcii spôsobené vplyvom materinského jazyka sú prípustné.

Lexika

Žiak na úrovni B1 má dostatočnú slovnú zásobu, aby sa bez problémov dokázal vyjadriť k témam z každodenného života. Rozumie ústnemu prejavu a písaným textom obsahujúcim aj neznáme výrazy, ktorých význam je možné odhadnúť z kontextu alebo situácie

Morfológia a syntax

Žiak na úrovni B1 vie prakticky používať základné formy a funkcie gramatických konštrukcií v kontexte. Ovláda základné rozdiely medzi gramatickým systémom materinského a anglického jazyka. Používa gramatické tvary správne, najmä v predvídateľných situáciách, prípadné chyby nebránia v komunikácii.

Tematické okruhy

1. Rodina a spoločnosť

- a) životopis (osobné údaje: meno, bydlisko, dátum a miesto narodenia, rodinný stav, významné momenty v živote)
- b) členovia rodiny (zovňajšok, charakter, záľuby)
- c) rodinné vzťahy (vzťahy medzi súrodencami, rodičmi a deťmi, starí rodičia, pomoc v rodine, domáce práce, všedné dni a rodinné oslavy)

2. Domov a bývanie


- a) môj domov (opis prostredia, v ktorom bývam, zariadenie miestností)
- b) bývanie v meste a na vidieku (výhody a nevýhody)
- c) ideálne bývanie (vlastné predstavy o bývaní)

3. Ľudské telo, starostlivosť o zdravie

- a) ľudské telo
- b) bežné a civilizačné choroby, úrazy, telesný a duševný stav, návšteva u lekára, v lekárni
- c) zdravý spôsob života (správna životospráva, telesná a duševná hygiena)

4. Doprava a cestovanie

- a) prípravy na cestu, dôvody, cieľ a význam cestovania (za prácou, na dovolenku, služobne)
- b) dopravné prostriedky (výhody a nevýhody jednotlivých dopravných prostriedkov)

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	86 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

c) individuálne a kolektívne cestovanie (doprava, ubytovanie a stravovanie)

5. Vzdelávanie

- a) školský systém (školy a školské zariadenia, organizácia školského roka, skúšky a hodnotenie, prázdniny)
- b) vyučovanie (rozvrh hodín, predmety, prestávky, aktivity na hodine, príprava na vyučovanie)
- c) život žiaka (voľný čas, záľuby, mimoškolské aktivity, brigády, priatelia, vreckové)

6. Človek a príroda

- a) ročné obdobia, počasie
- b) príroda okolo nás – fauna a flóra
- c) životné prostredie (ochrana životného prostredia, znečistenie pôdy, vôd a ovzdušia), prírodné katastrofy

7. Voľný čas, záľuby a životný štýl

- a) možnosti trávenia voľného času
- b) organizovanie voľného času (mimoškolské aktivity, krúžky)
- c) individuálne záľuby – kultúra a umenie (literatúra, hudba, film), ručné práce, športové aktivity

8. Stravovanie

- a) jedlá a nápoje počas dňa (raňajky, obed, večera), obľúbené jedlo
- b) stravovacie možnosti a zariadenia (stravovanie v škole, doma, v reštaurácii)
- c) národné kuchyne – zvyky a špeciality (suroviny, jedlá, stolovanie)

9. Multikultúrna spoločnosť

- a) sviatky – zvyky a tradície (cirkevné a štátne sviatky, folklórne tradície a rôzne podujatia)
- b) spolunažívanie ľudí rôznych národností
- c) zblížovanie kultúr (kontakty kedysi a dnes), osobné kontakty s inými kultúrami, tolerancia

10. Obliekanie a móda

- a) vplyv počasia a podnebia na odievanie
- b) odev a doplnky na rôzne príležitosti
- c) výber oblečenia (móda, vek, vkus, nálada, možnosti), starostlivosť o oblečenie

11. Šport

- a) druhy športu (kolektívne, individuálne, letné a zimné, atraktívne športy, rekreačný a profesionálny šport)
- b) šport, ktorý ma zaujíma (aktívne, pasívne)
- c) význam športu pre rozvoj osobnosti (fyzické a duševné zdravie, vôľové vlastnosti, charakter)

12. Obchod a služby

- a) nákupné zariadenia (obchody, hypermarkety, trhoviská)
- b) služby (pošta, banka, cestovná kancelária, čerpacia stanica, hotel, kaderníctvo a pod.)
- c) reklama a vplyv reklamy na zákazníkov

13. Krajiny, mestá a miesta


- a) dôležité miesta v mojom živote (rodisko, miesto štúdií, miesto trávenia víkendov a prázdnin)
- b) sprevádzanie turistov (privítanie, základné informácie o pobyte)
- c) turisticky zaujímavé miesta (hrady, zámky, kúpele, jaskyne) a mestá

14. Kultúra a umenie

- a) kultúra a umenie v meste a na vidieku (múzeá, výstavy, divadlá, kiná, koncerty, cirkus, tanec)
- b) obľúbená oblasť kultúry a umenia (žánre, osobnosti)
- c) návšteva kultúrneho podujatia

15. Knihy a literatúra

- a) knihy – faktory ovplyvňujúce výber kníh na čítanie
- b) obľúbený autor a žánre

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	87 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

c) prečítané dielo anglicky píšuceho autora

16. Človek a spoločnosť

- a) morálka (správanie sa mladých a starších ľudí, etická výchova v rodine a v škole)
- b) spoločenská etiketa (stretnutia, pozdravy a blahoželanania), etiketa návštev (dôvody a čas, témy rozhovorov, pohostenie)
- c) normy a ich dodržiavanie (morálka a zákon, nedorozumenie a konflikt)

17. Komunikácia a jej formy

- a) typy komunikácie a jej význam (verbálna, neverbálna)
- b) komunikácia v rôznych situáciách na verejnosti a v súkromí
- c) moderné formy komunikácie (mobilný telefón, počítač – elektronická pošta, sociálne siete, iné komunikačné nástroje)

18. Masmédiá

- a) typy masovokomunikačných prostriedkov (printové a elektronické médiá, ich využitie, výhody a nevýhody)
- b) tlač (noviny, časopisy)
- c) rozhlas, televízia (obľúbené typy programov, sledovanosť rôznych typov programov)

19. Mládež a jej svet

- a) charakteristika mladých (zovňajšok, móda, vnútorná charakteristika, záujmy)
- b) postavenie mladých v spoločnosti (práva a povinnosti, možnosti štúdia, práca, mladá rodina)
- c) vzťahy medzi rovesníkmi a generačné vzťahy (konflikty – príčiny, prejavy, dôsledky)

20. Zamestnanie

- a) typy povolání (fyzická a duševná práca), voľba povolania, jej motivácia
- b) trh práce (ponuka pracovných miest a nezamestnanosť, rekvalifikácia, žiadosť o zamestnanie, profesijný životopis, prijímací pohovor)
- c) pracovný čas a voľný čas (efektivita práce, nové technológie)

21. Veda a technika v službách ľudstva

- a) život kedysi a dnes (výdobytky vedy a techniky a životná úroveň, prístroje a pomôcky v domácnosti)
- b) pozoruhodné objavy a vynálezy vedy a techniky
- c) veda a technika v službách človeka

22. Vzory a ideály

- a) pozitívne a negatívne charakterové vlastnosti, ideálny človek, kritériá hodnôt
- b) človek, ktorého si vážim
- c) skutoční a literárni hrdinovia

23. Vzťahy medzi ľuďmi


- a) medziľudské vzťahy (v rodine a v škole, susedské, generačné)
- b) priateľstvo a láska (hodnotový systém, postoje), stretnutia, oslavy
- c) spoločenské problémy (vzťah spoločnosti a jednotlivcov k znevýhodneným skupinám)

24. Slovensko

- a) krajina a obyvatelia
- b) miesta, ktoré by som odporučil cudzincom
- c) zvyky, tradície, konvencie


25. Krajina, ktorej jazyk sa učím

- a) krajina a obyvatelia
- b) miesto, ktoré by som rád navštívil
- c) osobitosti krajiny, zvyky, tradície a konvencie


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	88 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

Stratégia vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
<p>I.ročník Unit 1A Where are you from? - Odkiaľ si? Unit 1B Charlotte's choice – Šarlotina voľba Unit 1C Mr and Mrs Clark and Percy – Mr a Mrs Clark a Percy</p>	<p>Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom</p>
<p>Unit 2A Right place, wrong person – Správne miesto, nesprávna osoba Unit 2B The story behind the photo – Príbeh fotky Unit 2C One dark October evening- Tmavý októbrový noc</p>	<p>Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom</p>
<p>Unit 3A Plans and dreams – Plány a sny Unit 3B Let's meet again – Ešte sa stretneme Unit 3C What's is the word? – Čo je to za slovo?</p>	<p>Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom</p>
<p>Unit 4A Parents and teenagers – Rodičia a tínedžeri Unit 4B Fashion and shopping - Móda a nakupovanie Unit 4C Last weekend – Minulý víkend</p>	<p>Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom</p>
<p>Unit 5A No time for anything – Na nič nie je čas Unit 5B Superlative cities – Vynikajúce mestá Unit 5C How much is too much – Koľko je už príliš veľa?</p>	<p>Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom</p>
<p>Unit 6A Are you a pessimist – Si pesimista? Unit 6B I'll never forget you – Nikdy na teba nezabudnem Unit 6C The meaning of dreaming – Čo sny znamenajú</p>	<p>Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom</p>
<p>Unit 7A How to do it – Ako to spraviť Unit 7B Being happy – Byť šťastný Unit 7C Learn a language in a month – Ako sa naučiť jazyk za mesiac</p>	<p>Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh</p>	<p>Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom</p>
<p>Unit 8A I don't know what to do – Nevie, čo mám robiť</p>	<p>Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor</p>	<p>Frontálna výučba Frontálna a</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	89 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

Unit 8B If something can go wrong – Ak sa niečo nepodarí Unit 8C You must be mine – Musíš byť moja	Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom
2. ročník Unit 9A What would you do – Čo by si robil Unit 9B I've been afraid of it for years – Bál som sa toho už roky Unit 9C Born to sing – Narodil som sa spievať	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom
Unit 10A The mothers of invention – Matka všetkých vynálezov Unit 10B Could do better – Urobiť to lepšie Unit 10C Mr. indecisive – Mr nerozhodný	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom
Unit 11A Bad losers – Zlý smoliar Unit 11B Are you a morning person? – Si ranná osoba? Unit 11 C What a coincidence! – Aká náhoda	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom
Unit 12A Strange but true – Zvláštne, ale pravdivé Unit 12B Gossip is good for you- Klebety sú dobré pre nás Unit 12C The English File quiz – Anglický kvíz	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom
New English file Intermediate Unit1A Food: fuel or pleasure – Jedlo: pälivo alebo pošeňenie Unit1B If you really want to win, cheat - Keď chceš vyhrať musíš klamať Unit1C We are family - My sme rodina	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom
Unit 2A Ka-ching-Kaching – Ka-ching –Kaching Unit2B Changing your life- Životná zmena Unit2C Race to paradise-Cesta do raja	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom
Unit 3A Modern manners- Moderné zvyky Unit3B Judging by appearances- Súdiť podľa vzhľadu Unit3C If at first you don't succeed- Neúspešný začiatok	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	90 z 195
	OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R


Unit4 A Back to school, aged 35 - Navráť do školy Unit4B In an ideal world - V ideálnom svete Unit4C Still friends? - Ešte stále ste priatelia?	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, pracovným zošitom
--	---	--

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania


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 Unit 1A Where are you from? - Odkiaľ si? Unit 1B Charlotte's choice – Šarlotina voľba Unit 1C Mr and Mrs Clark and Percy – Mr a Mrs Clark a Percy	Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig, Paul Seligson English File third edition Student's Book, Pre-Intermediate Oxford University Press, Oxford UK, 2015 Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig, Paul Seligson English File third edition Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2015 A.Bilíková, S. Kondelová YES! Angličtina maturita B1 Enigma 2012	Tabuľa PC CD prehrávač Magnetická tabuľa Dataprojektor Interaktívna tabuľa	- prezentácie v powepointe - obrazový materiál - pracovné listy	Internet
Unit 2A Right place, wrong person – Správne miesto, nesprávna osoba Unit 2B The story behind the photo – Príbeh fotky Unit 2C One dark October evening - Tmavý októbrový noc	Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig, Paul Seligson English File third edition Student's Book, Pre-Intermediate Oxford University Press, Oxford UK, 2015 Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig, Paul Seligson English File third edition Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2015 A.Bilíková, S. Kondelová YES! Angličtina maturita B1 Enigma 2012	Tabuľa PC CD prehrávač Magnetická tabuľa Dataprojektor Interaktívna tabuľa	- prezentácie v powepointe - obrazový materiál - pracovné listy	Internet
Unit 3A Plans and dreams – Plány a sny Unit 3B Let's meet again – Ešte sa stretieme Unit 3C What's is the word? – Čo je to za slovo?	Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig, Paul Seligson English File third edition Student's Book, Pre-Intermediate Oxford University Press, Oxford UK, 2015 Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig, Paul Seligson English File third edition Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2015 A.Bilíková, S. Kondelová YES! Angličtina maturita B1 Enigma 2012	Tabuľa PC CD prehrávač Magnetická tabuľa Dataprojektor Interaktívna tabuľa	- prezentácie v powepointe - obrazový materiál - pracovné listy	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	91 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:


	<p>English File third edition Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2015 A.Bilíková, S. Kondelová YES! Angličtina maturita B1 Enigma 2012</p>			
<p>Unit 4A Parents and teenagers – Rodičia a tínedžeri Unit 4B Fashion and shopping - Móda a nakupovanie Unit 4C Last weekend – Minulý víkend</p>	<p>Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig,Paul Seligson English File third edition Student's Book, Pre-Intermediate Oxford University Press, Oxford UK, 2015 Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig,Paul Seligson English File third edition Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2015 A.Bilíková, S. Kondelová YES! Angličtina maturita B1 Enigma 2012</p>	<p>Tabuľa PC CD prehrávač Magnetická tabuľa Dataprojektor Interaktívna tabuľa</p>	<p>- prezentácie v poweppointe - obrazový materiál - pracovné listy</p>	Internet
<p>Unit 5A No time for anything – Na nič nie je čas Unit 5B Superlative cities – Vynikajúce mestá Unit 5C How much is too much – Koľko je už príliš veľa? –</p>	<p>Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig,Paul Seligson English File third edition Student's Book, Pre-Intermediate Oxford University Press, Oxford UK, 2015 Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig,Paul Seligson English File third edition Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2015 A.Bilíková, S. Kondelová YES! Angličtina maturita B1 Enigma 2012</p>	<p>Tabuľa PC CD prehrávač Magnetická tabuľa Dataprojektor Interaktívna tabuľa</p>	<p>- prezentácie v poweppointe - obrazový materiál - pracovné listy</p>	Internet
<p>Unit 6A Are you a pessimist – Si pesimista? Unit 6B I'll never forget you – Nikdy na teba nezabudnem Unit 6C The meaning of dreaming – Čo sny znamenajú</p>	<p>Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig,Paul Seligson English File third edition Student's Book, Pre-Intermediate Oxford University Press, Oxford UK, 2015 Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig,Paul Seligson English File third edition Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2015 A.Bilíková, S. Kondelová YES! Angličtina maturita B1 Enigma 2012</p>	<p>Tabuľa PC CD prehrávač Magnetická tabuľa Dataprojektor Interaktívna tabuľa</p>	<p>- prezentácie v poweppointe - obrazový materiál - pracovné listy</p>	Internet
<p>Unit 7A How to do it – Ako to spraviť Unit 7B Being happy –</p>	<p>Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig,Paul Seligson English File third edition</p>	<p>Tabuľa PC CD prehrávač</p>	<p>- prezentácie v poweppointe - obrazový</p>	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	92 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

<p>Byť šťastný Unit 7C Learn a language in a month – Ako sa naučiť jazyk za mesiac</p>	<p>Student's Book, Pre- Intermediate Oxford University Press, Oxford UK, 2015 Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig, Paul Seligson English File third edition Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2015 A. Bilíková, S. Kondelová YES! Angličtina maturita B1 Enigma 2012</p>	<p>Magnetická tabuľa Dataprojektor Interaktívna tabuľa</p>	<p>materiál - pracovné listy</p>	
<p>Unit 8A I don't know what to do – Nevieľ, čo mám robiť Unit 8B If something can go wrong - Ak sa niečo nepodarí Unit 8C You must be mine – Musíš byť moja</p>	<p>Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig, Paul Seligson English File third edition Student's Book, Pre- Intermediate Oxford University Press, Oxford UK, 2015 Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig, Paul Seligson English File third edition Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2015 A. Bilíková, S. Kondelová YES! Angličtina maturita B1 Enigma 2012</p>	<p>Tabuľa PC CD prehrávač Magnetická tabuľa Dataprojektor Interaktívna tabuľa</p>	<p>- prezentácie v poweppointe - obrazový materiál - pracovné listy</p>	Internet
<p>2.ročník Unit 9A What would you do – Čo by si robil Unit 9B I've been afraid of it for years – Bál som sa toho už roky Unit 9C Born to sing – Narodil som sa spievať</p>	<p>Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig, Paul Seligson English File third edition Student's Book, Pre- Intermediate Oxford University Press, Oxford UK, 2015 Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig, Paul Seligson English File third edition Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2015 A. Bilíková, S. Kondelová YES! Angličtina maturita B1 Enigma 2012</p>	<p>Tabuľa PC CD prehrávač Magnetická tabuľa Dataprojektor Interaktívna tabuľa</p>	<p>- prezentácie v poweppointe - obrazový materiál - pracovné listy</p>	Internet
<p>Unit 10A The mothers of invention — Matka všetkých vynálezov Unit 10B Could do better – Urobiť to lepšie Unit 10C Mr. indecisive – Mr nerozhodný</p>	<p>Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig, Paul Seligson English File third edition Student's Book, Pre- Intermediate Oxford University Press, Oxford UK, 2015 Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig, Paul Seligson English File third edition Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2015 A. Bilíková, S. Kondelová YES!</p>	<p>Tabuľa PC CD prehrávač Magnetická tabuľa Dataprojektor Interaktívna tabuľa</p>	<p>- prezentácie v poweppointe - obrazový materiál - pracovné listy</p>	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	93 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

	<p>Angličtina maturita B1 Enigma 2012</p>			
<p>Unit 11A Bad losers – Zlý smoliar Unit 11B Are you a morning person? - Si ranná osoba? Unit 11 C What a coincidence! – Aká náhoda!</p>	<p>Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig,Paul Seligson English File third edition Student's Book, Pre- Intermediate Oxford University Press, Oxford UK, 2015 Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig,Paul Seligson English File third edition Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2015 A.Biliková, S. Kondelová YES! Angličtina maturita B1 Enigma 2012</p>	<p>Tabuľa PC CD prehrávač Magnetická tabuľa Dataprojektor Interaktívna tabuľa</p>	<p>- prezentácie v powepointe - obrazový materiál - pracovné listy</p>	Internet
<p>Unit 12A Strange but true – Zvláštne, ale pravdivé <i>Unit 12B Gossip is good for you - Klebety sú dobré pre nás</i> <i>Unit 12C The English File quiz – Anglický kvíz</i></p>	<p>Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig,Paul Seligson English File third edition Student's Book, Pre- Intermediate Oxford University Press, Oxford UK, 2015 Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig,Paul Seligson English File third edition Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2015 A.Biliková, S. Kondelová YES! Angličtina maturita B1 Enigma 2012</p>	<p>Tabuľa PC CD prehrávač Magnetická tabuľa Dataprojektor Interaktívna tabuľa</p>	<p>- prezentácie v powepointe - obrazový materiál - pracovné listy</p>	Internet
<p>New English File intermediate Unit1A Food: fuel or pleasure – Jedlo: páľivo alebo poešenie Unit1B If you really want to win, cheat - Keď cheš vyhrať musíš klamať Unit1C We are family - My sme rodina</p>	<p>Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig, New English File intermediate Student's Book, Oxford University Press, Oxford UK, 201 Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig, English File Intermediate Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2010 A.Biliková, S. Kondelová YES! Angličtina maturita B1 Enigma 2012</p>	<p>Tabuľa PC CD prehrávač Magnetická tabuľa Dataprojektor Interaktívna tabuľa</p>	<p>- prezentácie v powepointe - obrazový materiál - pracovné listy</p>	Internet tabuľky slovníky brožúrky časopisy CD Rom
<p>Unit 2A Ka-ching- Kaching – Ka – ching – Kaching Unit2B Changing your life- Životná zmena Unit2C Race to paradise-Cesta do raja</p>	<p>Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig, New English File intermediate Student's Book, Oxford University Press, Oxford UK, 2010 Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig, English File Intermediate Workbook,</p>	<p>Tabuľa PC CD prehrávač Magnetická tabuľa Dataprojektor Interaktívna tabuľa</p>	<p>- prezentácie v powepointe - obrazový materiál - pracovné listy</p>	Internet tabuľky slovníky brožúrky časopisy CD Rom

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	94 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:


	Oxford University Press, Oxford UK, 2010 A.Bilíková, S. Kondelová YES! Angličtina maturita B1 Enigma 2012			
Unit 3A Modern manners - Moderné zvyky Unit3B Judging by appearances - Súdiť podľa vzhľadu Unit3C If at first you don't succeed - Neúspešný začiatok	Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig, New English File intermediate Student's Book, Oxford University Press, Oxford UK, 2010 Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig, English File Intermediate Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2010 A.Bilíková, S. Kondelová YES! Angličtina maturita B1 Enigma 2012	Tabuľa PC CD prehrávač Magnetická tabuľa Dataprojektor Interaktívna tabuľa	- prezentácie v powepointe - obrazový materiál - pracovné listy	Internet tabuľky slovníky brožúrky časopisy CD Rom
Unit4 A Back to school - Navráť do školy Unit4B In an ideal world - V ideálnom svete Unit4C Still friends?- Ešte stále ste priatelia?	Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig, New English File intermediate Student's Book, Oxford University Press, Oxford UK, 2010 Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig, English File Intermediate Workbook, Oxford University Press, Oxford UK, 2010 A.Bilíková, S. Kondelová YES! Angličtina maturita B1 Enigma 2012	Tabuľa PC CD prehrávač Magnetická tabuľa Dataprojektor Interaktívna tabuľa	- prezentácie v powepointe - obrazový materiál - pracovné listy	Internet tabuľky slovníky brožúrky časopisy CD Rom

10.5 OBČIANSKA NÁUKA

Názov predmetu	občianska náuka
Časový rozsah výučby	v 1. a v 2. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 68 hodín
Ročník	prvý, druhý
Kód a názov študijného odboru	2982 L potravinárska výroba
Vyučovacia jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II. Na vytvorenie predmetu občianska náuka sme integrovali základné tematické celky: Sociálne vzťahy v spoločnosti, Človek – občan, Ľudské práva a základné slobody, Ochrana spoločenských hodnôt a slobôd, Filozofia a jej atribúty, Dejinnosť

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	95 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

filozofický exkurz, Religionistika. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠkVP vyčlenil 1 hodinu týždenne v prvom a druhom ročníku v súlade s učebným plánom.

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

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


Ciele predmetu

Žiaci:

- zorientujú sa v spoločenských, politických a právnych faktoch, tvoriacich rámec každodenného života,
- uvedomia si práva a povinnosti občana Slovenskej republiky,
- oboznámia sa s ľudskými právami a slobodami a ich ochranou,
- rešpektujú základné princípy demokracie a tolerancie,
- uplatnia vhodné komunikačné prostriedky k vyjadrovaniu vlastných myšlienok, citov, názorov a postojov, k obhajovaniu vlastných postojov a k primeranému obhajovaniu svojich práv,
- nadobudnú rešpekt ku kultúrnym, náboženským a iným odlišnostiam ľudí a spoločenstiev,
- zvládnu základný kategoriálno-pojmový aparát filozofie,
- prezentujú filozofiu a jej dejiny ako určité laboratórium ľudského myslenia a výkony jednotlivých filozofov ako inšpirujúcu ukážku toho, ako sa ľudské myslenie rodilo, v čase menilo a precizovalo v strete s inými myšlienkovými platformami,
- rešpektujú a uplatňujú mravné princípy a pravidlá spoločenského spolunažívania a prebratie zodpovednosti za vlastné názory, správanie sa a dôsledky konania.

Vzdelávací štandard zahŕňa 6 tematických celkov: človek – občan, ľudské práva a základné slobody, ochrana spoločenských hodnôt a slobôd, filozofia a jej atribúty, dejinno-filozofický exkurz, religionistika. V obsahu tematických celkov je vymedzené základné učivo – pojmy, definície, zákony, vzťahy a metódy vyučovania.

Predmet sa významnou mierou podieľa na mravnom, občianskom a intelektuálnom rozvoji študentov, posilňuje ich všeobecné vzdelanie a prispieva k ich príprave na život. Študenti štúdiom tohto predmetu získavajú prehľad o štruktúre vybraných spoločenskovedných disciplín rozvíjajú svoje schopnosti formulovať a klásť otázky v príslušných vedných

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	96 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

disciplínach a v oblastiach spoločenského života, posudzovať ich rôzne riešenie, rozvíjať tolerantnú výmenu názorov, vytvárajú si vlastné názory na základné otázky a postoje k nim.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

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

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

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

Schopnosti riešiť problémy


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

Spôsobilosti využívať informačné technológie

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

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

- formulovať a prezentovať svoje postoje v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,
- uvedomiť si a orientovať sa v problematike nerovnomerného hospodárskeho rozvoja, etnických, rasových a náboženských konfliktov, terorizmu a navrhovať cesty na ich odstránenie,
- chápať pojmy spravodlivosť, ľudské práva a zodpovednosť, aplikovať ich v globálnom kontexte,
- tvorivo riskovať, primerane kritizovať, jasne sa stavať k riešeniu problémov,
- rýchle sa rozhodovať, byť dôsledný, inšpirovať druhých pri vyhľadávaní podnetov, iniciatív a vytváraní možností.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	97 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:


Hodnotenie žiakov

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

VZDELÁVACÍ ŠTANDARD

Žiaci po absolvovaní daného študijného odboru

Výkonový štandard	Obsahový štandard - pojmy	Tematický celok
<ul style="list-style-type: none"> vysvetlia význam občianstva pre človeka rozlíšia občianske práva a občianske povinnosti analyzujú na vybraných príkladoch z histórie a súčasnosti mechanizmus fungovania štátu charakterizujú podstatu demokracie porovnajú na vybraných príkladoch demokratické a nedemokratické formy riadenia spoločnosti vysvetlia funkciu ústavy v štáte a oblasti, ktoré upravuje objasnia príčiny rozdelenia štátnej moci v SR na tri nezávislé zložky porovnajú funkcie a úlohy orgánov štátnej moci SR uvedú príklady, ako môže občan ovplyvňovať spoločenské dianie v obci a v štáte ovládajú praktickú občiansku komunikáciu v styku s úradmi charakterizujú podstatu komunálnych, parlamentných a prezidentských volieb <ul style="list-style-type: none"> správajú sa zodpovedne - v zmysle hesla „Neznalosť zákona neospravedľuje“ 	<ul style="list-style-type: none"> občianska spoločnosť princípy demokratického riadenia spoločnosti právny štát občianske práva a občianske povinnosti Ústava Slovenskej republiky <ul style="list-style-type: none"> participácia občana na chode spoločnosti verejná správa samospráva volebný systém v SR 	Človek - občan
<ul style="list-style-type: none"> rozlíšia ľudské práva a občianske práva vysvetlia poslanie jednotlivých generácií 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 vývoj úpravy ľudských práv a slobôd Všeobecná deklarácia ľudských práv Dohovor o právach dieťaťa analýza ľudských práv oprávnenia a povinnosti jednotlivcov 	Ľudské práva a 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 <ul style="list-style-type: none"> v prípade porušenia práv spotrebiteľa ovládajú praktické postupy na znovunadobudnutie tohto práva 	<ul style="list-style-type: none"> orgány ochrany práv a slobôd v SR – polícia, advokácia, súdy, notárstvo, mediácia prostriedky ochrany práv a slobôd v Európe a vo svete – OSN, RE, Európsky súd pre ľudské práva práva slúžiace na ochranu spotrebiteľa 	Ochrana spoločenských hodnôt a slobôd
<ul style="list-style-type: none"> uvedú rozdielne znaky filozofie a mýtu nájdu v texte znaky mytologického a filozofického uvažovania uvedú rozlišovacie znaky, ktoré odlišujú filozofické otázky od bežných otázok <ul style="list-style-type: none"> sformulujú otázku, ktorú konkrétny filozofický text rieši a zaradia ju do filozofickej disciplíny sformulujú vlastné stanovisko k filozofickému textu a 	<p>Filozofia a jej atribúty</p> <ul style="list-style-type: none"> filozofia a mýtus filozofické otázky a zdroje filozofických úvah filozofické disciplíny filozofia, veda, náboženstvo, umenie 	Filozofia a jej atribúty


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	98 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

<p>postavia vlastnú otázku na základe inšpirácie filozofickým textom</p> <ul style="list-style-type: none"> • uvedú základné identifikačné znaky filozofie, vedy, náboženstva, umenia a ideológie a základné diferencie, ktoré odlišujú filozofiu od uvedených významových útvarov 	ideológia	
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizujú spoločné črty vlastnej západnej filozofie ako celku a uvedú odlišnosti, ktoré ju odlišujú od filozofického myslenia spätého s inými kultúrnymi, resp. civilizačnými okruhmi • uvedú, ktoré témy resp. problémy sú ťažiskové pre jednotlivé obdobia dejín filozofie • vysvetlia príčiny zmien ťažiskových tém a problémov filozofického myslenia • interpretujú dejiny filozofického myslenia ako proces vykazujúci dve rozhodujúce kvalitatívne posuny: - ako prechod od skúmania sveta k skúmaniu subjektu, ktorý o svete niečo vypovedá, - ako prechod od „myslenia o svete“ k analýze jazyka, v ktorom svet myslíme a vyjadrujeme • identifikujú a analyzujú problémy, otázky a spory, ktoré zohrávali úlohu kryštalizačného jadra filozofických diskusií a polemík v rámci každej z uvedených myšlienkových domén • charakterizujú stanoviská uvedených filozofov k ich riešeniu • porovnajú alternatívne riešenia uvedených problémov a zaujmú k nim vlastné stanovisko 	<p>základné znaky západnej filozofie ako celku</p> <ul style="list-style-type: none"> • filozofia ako doba vyjadrená v myšlienke: periodizácia dejín filozofie (antická filozofia, stredoveká filozofia, renesančná filozofia, novoveká filozofia, filozofia 19. storočia, filozofia 20. storočia), ich profilové charakteristiky a kultúrohistorický kontext <ul style="list-style-type: none"> • základné myšlienkové domény európskeho filozofického myslenia: <p>a) myslenie orientované na poznanie sveta (Parmenides, Herakleitos, Aristoteles)</p> <p>b) myslenie orientované na poznávajúci subjekt a na podmienky a možnosti poznávania (R. Descartes, I. Kant)</p> <p>c) myslenie orientované na jazyk (L. Wittgenstein)</p>	Dejinnofilozofický exkurz
<ul style="list-style-type: none"> • rozlíšia medzi jednotlivými prvkami náboženstva a vysvetlia ich význam • určia základné identifikačné znaky svetových náboženstiev • identifikujú prejavy náboženskej neznášanlivosti • rozoznajú prejavy sektárskeho myslenia 	<p>Náboženstvo a jeho atribúty</p> <ul style="list-style-type: none"> • prvky náboženstva náboženská viera náboženské symboly náboženské praktiky a prejavy (náboženský kult, náboženské obrady, sviatky a tradície) • kresťanstvo a svetové náboženstvá <ul style="list-style-type: none"> • alternatívne náboženské prejavy (nové náboženské hnutia) 	Religionistika

Stratégia vyučovania:

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

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


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	99 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

	Situačné hry	práca žiakov Práca s učebnicou Práca s IKT
Ochrana spoločenských hodnôt a slobôd	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Situačné hry	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s učebnicou Práca s IKT
2. ročník Filozofia a jej atribúty	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Situačné hry	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s učebnicou Práca s IKT
Dejinnó-filozofický exkurz	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Situačné hry	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s učebnicou Práca s IKT
Religionistika	Informačnéreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Situačné hry	Frontálna výučba Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s učebnicou Práca s IKT

Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
1. ročník Človek - občan	Tóth R.: Základy politológie, SPN Bratislava 1994 DROZDÍKOVÁ, A.: Občianska náuka pre 7. ročník základnej školy a 2. ročník gymnázia s osemročným štúdiom. Bratislava: Slovenské pedagogické nakladateľstvo, 2012. ĎURAJKOVÁ, D. - DROZDÍKOVÁ, A.: Občianska náuka pre 8. ročník základnej školy a 3. ročník gymnázia s osemročným štúdiom. Bratislava: Slovenské pedagogické nakladateľstvo, 2012	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	Časopisy	Internet
Ľudské práva a základné slobody	Krsková A, Krátka D.: Základy práva a ochrana spotrebiteľa, SPN Bratislava 2003 DROZDÍKOVÁ, A.: Občianska náuka pre 7. ročník základnej školy a 2. ročník gymnázia s osemročným štúdiom. Bratislava: Slovenské pedagogické nakladateľstvo, 2012. ĎURAJKOVÁ, D. - DROZDÍKOVÁ, A.: Občianska náuka pre 8. ročník základnej školy a 3. ročník gymnázia s osemročným štúdiom. Bratislava: Slovenské pedagogické nakladateľstvo, 2012	Videotechnika Dataprojektor Tabuľa PC Interaktívna tabuľa	Noviny	Knižnica Internet
Ochrana	Krsková A, Krátka D.:	Dataprojektor	Časopisy	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	100 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

spoločenských hodnôt a slobôd	Základy práva a ochrana spotrebiteľa, SPN Bratislava DROZDÍKOVÁ, A.: Občianska náuka pre 7. ročník základnej školy a 2. ročník gymnázia s osemročným štúdiom. Bratislava: Slovenské pedagogické nakladateľstvo, 2012. ĐURAJKOVÁ, D. - DROZDÍKOVÁ, A.: Občianska náuka pre 8. ročník základnej školy a 3. ročník gymnázia s osemročným štúdiom. Bratislava: Slovenské pedagogické nakladateľstvo, 2012	PC Tabuľa Interaktívna tabuľa		
2. ročník Filozofia a jej atribúty	Ladislav Kiczko, Miroslav Marcelli, Erwin Waldschütz, Milan Zigo: Dejiny filozofie (pre gymnázia a štvorročné štúdium: ISBN 80-08-01830-5	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	Časopisy	Internet
Dejinnofilozofický exkurz	Ladislav Kiczko, Miroslav Marcelli, Erwin Waldschütz, Milan Zigo: Dejiny filozofie (pre gymnázia a štvorročné štúdium: ISBN 80-08-01830-5	Videotechnika Dataprojektor Tabuľa PC Interaktívna tabuľa	Noviny	Knížnica Internet
Religionistika	Ján Sopóci, Bohumil Búzik: Základy sociológie (A szociológia alapjai) pre gymnázia a štvorročné štúdium: ISBN 80-10-00069-8	Dataprojektor PC Tabuľa Interaktívna tabuľa	Časopisy Noviny Kniha	Internet


10.6 MATEMATIKA

Názov predmetu	matematika
Časový rozsah výučby	v 1. a v 2. ročníku 2 hodiny týždenne, spolu 136 hodín
Ročník	prvý, druhý
Kód a názov študijného odboru	2982 L 02 potravinárska výroba
Vyučovací jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Matematické vzdelávanie v odbornom školstve popri funkcii všeobecného vzdelania plní aj v jednotlivých odboroch prípravnú funkciu pre odbornú zložku vzdelávania i uplatnenie v praxi. Všeobecným cieľom matematického vzdelávania je výchova premýšľajúceho človeka, ktorý bude vedieť matematiku používať v rôznych životných situáciách (v odbornej zložke vzdelávania, v osobnom živote, budúcom zamestnaní i ďalšom vzdelávaní).

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.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	101 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

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

Vzdelávací obsah predmetu v študijných odboroch SOŠ je rozdelený do piatich tematických celkov:

Čísla, premenná a početové výkony s číslami

Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy

Geometria a meranie

Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika

Logika, dôvodenie, dôkazy

Ciele predmetu


Cieľom matematiky na stredných školách je komplexne rozvíjať žiakovu osobnosť. Proces vzdelania smeruje k tomu, aby žiaci získali schopnosť používať matematiku vo svojom budúcom živote a vedeli:

- efektívne numericky počítať, používať a premieňať jednotky (dĺžky, hmotnosti, času, objemu, povrchu, rýchlosti, meny a podobne),
- vyhodnotiť informácie kvantitatívneho charakteru získané z rôznych zdrojov – grafov, diagramov a tabuliek,- správne používať matematickú symboliku, znázorňovať vzťahy,
- čítať s porozumením súvislé texty obsahujúce čísla, závislosti a vzťahy a nesúvislé texty obsahujúce tabuľky, grafy a diagramy,
- používať rôzne spôsoby reprezentácie matematického obsahu (text, tabuľky, grafy, diagramy),
- orientovať sa v rovine a priestore,
- pracovať s návodmi a tvoriť ich,
- samostatne analyzovať texty úloh, a riešiť ich, odhadovať, hodnotiť a zdôvodňovať výsledky, vyhodnocovať rôzne spôsoby riešenia.

VZDELÁVACÍ ŠTANDARD

Výkonový štandard

Čísla, premenná a početové výkony s číslami

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	102 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:


Žiak po absolvovaní daného študijného odboru vie:

- na (približný) výpočet číselných výrazov a hodnôt funkcií používať kalkulačku,
- porovnať dve reálne čísla na úrovni presnosti kalkulačky (napr. výpočtom ich rozdielu),
- využiť počítanie s mocninami 10 (súčin a podiel) pri rádovom odhade výsledku a pri premene jednotiek,
- použiť základné početové úkony, *výpočty s percentami* a odhad ich výsledku, *trojčlenku, priamu a nepriamu úmernosť* a pomer v konkrétnych situáciách (napr. odhadnúť príjem, spočítať výdavky, určiť výhodnejšiu cenu jedného tovaru a výhodnejšiu cenu celého nákupu),
- porovnávať príjmy a výdavky na základe výpisu z účtu, zistiť splatnosť faktúry, vypočítať penále pri nedodržaní termínu splatnosti, vyplniť číselné údaje vo formulári vyžadujúcom použitie nie veľkého počtu základných početových operácií, vypočítať odvody do poisťovni z príjmov, vypočítať jednotlivé typy daní, vypočítať úrok (mesačný, ročný) a pod.),
- posúdiť správnosť tvrdení vychádzajúcich z percentuálnych údajov,
- porozumieť princípu splácania pôžičky.

Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy

Žiak po absolvovaní daného študijného odboru vie:

- dosadiť do vzorca,
- zapísať jednoduché vzťahy opísané slovne pomocou premenných, konštánt, rovností a nerovností,
- nájsť všetky riešenia lineárnej a kvadratickej rovnice,
- v jednoduchých prípadoch vyjadriť neznámu zo vzorca,
- graficky znázorniť hodnoty funkcie danej tabuľkou,
- pre lineárnu funkciu danú tabuľkou hodnôt doplniť chýbajúce hodnoty do tabuľky a nájsť predpis tejto funkcie,
- zostrojiť graf lineárnej a kvadratickej funkcie podľa jej predpisu,
- určiť predpis lineárnej funkcie na základe jej grafu,
- porovnávať dve funkčné závislosti, ktorých grafy sú dané alebo ich žiak zostrojil použitím výpočtovej techniky,
- z predpisu lineárnej funkcie (podľa koeficientov vystupujúcich v tomto predpise) určiť vlastnosti lineárnej funkcie (rast, klesanie, najväčšia a najmenšia hodnota na ohraničenom uzavretom intervale),
- použiť tabuľkový kalkulátor na zostrojenie grafu funkcie f a približné riešenie rovníc tvaru $f(x) = a$, (kde a je dané číslo),
- z daného grafu funkcie (vrátane prípadov, keď na zostrojenie grafu treba použiť tabuľkový kalkulátor): - odčítať s dostatočnou presnosťou veľkosť funkčnej hodnoty, - rozhodnúť o ohraničenosti a periodičnosti funkcie, - určiť (presne alebo približne)
 - jej extrémny,
 - intervaly, na ktorých *funkcia rastie (klesá, je konštantná)*,
 - jej najväčšie, resp. najmenšie hodnoty na danom intervale $\langle a, b \rangle$,
 - body (alebo intervaly), v ktorých nadobúda kladné, resp. záporné, resp. nulové hodnoty,
- sledovať zmenu grafu funkcie v závislosti od zmeny koeficientov vystupujúcich v jej predpise (využitím výpočtovej techniky),

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	103 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

- riešiť lineárnu nerovnicu, zaznačiť riešenie na číselnej osi,
- graficky znázorniť na číselnej osi množinu riešení nerovnice typu $f(x) > a$ (pokiaľ žiak vie načrtnúť alebo pomocou tabuľkového kalkulátora zostrojíť graf funkcie f) a riešenie zapísať pomocou intervalov,
- riešiť jednoduché praktické úlohy vyžadujúce čítanie grafu funkcie alebo jeho tvorbu,
- určiť neznámu hodnotu v prípade vzťahov zadaných tabuľkou.

Geometria a meranie

Žiak po absolvovaní daného študijného odboru vie:

- premeniť uhol zo stupňovej do oblúkovej miery a naopak,
- vypočítať obsah rovinných útvarov rozložiteľných na základné rovinné útvary,
- v rovnobežnom premietaní načrtnúť kváder, jednoduché teleso zložené z malého počtu kvádrov,
- použiť vzorce na výpočet objemu a povrchu hranatých kolmých telies, oblých telies a zrezaných telies
- riešiť praktické úlohy zamerané na študijný odbor s využitím priestorovej predstavivosti.

Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika

Žiak po absolvovaní daného študijného odboru vie:

- používať rôzne stratégie zisťovania počtu možností založené na vypisovaní alebo systematickom vypisovaní možností alebo na kombinatorickom pravidle súčtu a súčinu,
- používať základné pravdepodobnostné pojmy,
- riešiť úlohy zamerané na hľadanie pomeru všetkých priaznivých a všetkých možností aj pomocou jednoduchých kombinatorických úloh,
- navrhnúť v jednoduchých prípadoch organizáciu súboru obsahujúceho veľký počet dát,
- použiť vhodný softvér na grafické spracovanie dát,
- zhromaždiť údaje štatistického súboru,
- v konkrétnych prípadoch opísať, čo vypovedajú o štatistickom súbore základné vlastnosti – stredná hodnota, modus, medián a rozptyl.

Logika, dôvodenie, dôkazy

Žiak po absolvovaní daného študijného odboru vie:

- správne vnímať logické spojky v rôznych prostrediach,
- pracovať s jednoduchými návodmi, odbornými textami a ukážkami nariadení vrátane posúdenia správnosti z nich odvodených tvrdení,
- zovšeobecniť jednoduché tvrdenia,
- svoje riešenie, resp. tvrdenie odôvodniť.

Obsahový štandard


Čísla, premenná a početové výkony s číslami

Vypĺňanie formulárov s číselnými údajmi.

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

Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy

Rôzne (negrafické) metódy reprezentácie vzťahov (slovné, algebrické, tabuľkové).

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	104 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

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

Algebrické, približné a grafické riešenie rovníc a nerovnic (aj s využitím vhodného softvéru).

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

Geometria a meranie

Znázorňovanie do roviny, rovnobežné premietanie.

Objem a povrch hranatých kolmých telies, oblých telies a zrezaných telies.

Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika

Organizácia súboru. Kombinatorika. Pravdepodobnosť okolo nás. Základy štatistiky.

Logika, dôvodenie, dôkazy

Odlíšnosti vyjadrovania v rôznych prostrediach (veda, legislatíva, bežný život).

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

- matematickú gramotnosť a kompetencie v oblasti prírodných vied a technológií.
- 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
- je schopnosť využívať ich na efektívne riadenie vlastných finančných zdrojov, aby zaistili celoživotné finančné zabezpečenie seba a svojej domácnosti
- kompetencie v oblasti informačných a komunikačných technológií, spôsobilosti využívať informačné technológie
- komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti
- schopnosť tvorivo riešiť problémy.


Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

- komunikovať zreteľne na primeranej odbornej úrovni
- formulovať svoje myšlienky zrozumiteľne a súvisle
- ovládať odbornú terminológiu a symboliku
- využívať svoje vedomosti pri riešení bežných problémových situácií
- ovládať prácu s učebnicou a odbornou literatúrou
- využívať informačnú techniku pri získavaní informácií a riešení problémových úloh
- správne interpretovať získané fakty vyvodzovať z nich závery a dôsledky

Schopnosť tvorivo riešiť problémy

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

Spôsobilosti využívať informačné technológie


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	105 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

- získavať informácie v priebehu ich matematického vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii na riešenie daného problému alebo osvojiť si nové poznatky
- ovládať obsluhu periférnych zariadení potrebných pre činnosť používaného programu,
- 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.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Čísla, premenná a početové výkony s číslami	Informačno receptívna - výklad, vysvetľovanie Reprodukívna – riadený rozhovor, Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Názorné –grafické znázorn.	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov s využitím IKT Skupinová práca žiakov Práca s knihou a kalkulačkou Práca s formulármi
Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy	Informačno-receptívna - výklad, vysvetľovanie Reprodukívna – rozhovor Heuristická – rozhovor, riešenie úloh, Názorné – grafické znázornenie	Frontálna výučba pomocou IKT Frontálna a individuálna práca žiakov, Skupinová práca žiakov Práca s knihou a kalkulačkou Uvádzanie ukážok a príkladov z praktického využitia učiva Opis základných vzťahov matematických a fyzikálnych veličín, Uvádzanie ukážok a príkladov z praktického využitia učiva, Matematizácia a modelovanie jednoduchých kvantitatívnych vzťahov
Geometria a meranie	Názorná, Heuristická – riešenie úloh Reprodukívna – diskusia Informačnoreceptívna - výklad, inštruktáž, vysvetľovanie	Práca s knihou a textom Individuálna práca žiakov s využitím IKT, Riešenie problému, Tvorba modelov telies, Meranie, Uvádzanie ukážok a príkladov z praktického využitia učiva


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	106 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

Kombinatorika, pravdepodobnosť, štatistika	Problémová a tvorivá Heuristická, Reproductívna Písomná Informačnoreceptívna – výklad	Systematizácia vypisovania možností, Riešenie problému Práca s textom, Objavovanie a opis systému, Individuálna práca žiakov s využitím IKT Práca so štatistickým súborom Porovnávanie hodnôt štatistického súboru
Logika, dôvodenie a dôkazy	Informačno - receptívna – výklad, Heuristická Reproductívna – diskusia Praktická – nácvik zručností	Frontálna, Individuálna práca žiakov s využitím IKT Riešenie problému Práca s textom

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
Čísla, premenná a početové výkony s číslami	Calda E., Řepová J., Petráněk O.: Matematika pre ŠO SOŠ a SOU, 1. č. SPN, Bratislava 1984 Burjanová L., Viskupová I.: Matematika strednej školy v testoch 1. č. EXAM Bratislava 2003 Jirásek F., Braniš K., Horák S., Vacek M.: Zbierka úloh z matematiky pre SOŠ a ŠO SOU 1. č. SPN Bratislava 1988	PC Projektor Interaktívna tabuľa	Učebnica Zbierka úloh Ppt prezentácie, zbierky úloh	Internet Prehľady vzorcov
Vzťahy, funkcie, tabuľky, diagramy	Odvárko O., Řepová J., Skříček L.: Matematika pre SOŠ a ŠO SOU 2. č., SPN Bratislava 1987 Odvárko O., Řepová J.: Matematika pre ŠO SOŠ a SO, 2. a 3. č. SPN Bratislava 1985	Tabuľa PC Interaktívna tabuľa	Rysovacie potreby Milimetrový papier Farebné kriedy	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	107 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

	Burjanová L., Viskupová I.: Matematika strednej školy v testoch 1.č.EXAM Bratislava 2003 Jirásek F., Braniš K., Horák S., Vacek M.: Zbierka úloh z matematiky pre SOŠ a ŠO SOU 1.č., SPN Bratislava 1988		Ppt prezentácie, zbierky úloh,	
Geometria a meranie	Calda E., Řepová J., Petránek O.: Matem atika pre ŠO SOŠ a SOU, 1. č. SPN, Bratislava 1984 Burjanová L., Viskupová I.: Matematika strednej školy v testoch 1.č.EXAM Bratislava 2003 Jirásek F., Braniš K., Horák S., Vacek M.: Zbierka úloh z matematiky pre SOŠ a ŠO SOU 1.č., SPN Bratislava 1988	Projektor PC Interaktív na tabuľa	Rysovacie potreby Milimetrový papier Kalkulačky Farebné kriedy Ppt prezentácie, zbierky úloh	Internet Prehľady vzorcov- závesné tabule Tabuľky
Kombinatorika , pravdepodob nosť, štatistika	Petránek O., Calda E., Hebák P.: Matem atika pre ŠO SOŠ a SOU, 4. č., SPN Bratislava 1984 Jirásek F., Braniš K., Horák S., Vacek M.: Zbierka úloh z matematiky pre SOŠ a ŠO SOU 2.č., SPN Bratislava 1989	Projektor PC Interaktív na tabuľa	Zbierka úloh Učebnica Kalkulačky Ppt prezentácie, zbierky úloh	Odborná literatúra Encyklopéd ie
Logika, dôvodenie, dôkazy	Calda E., Řepová J., Petránek O.: Matem atika pre ŠO SOŠ a SOU, 1. č. SPN, Bratislava 1984 Učebné texty	Projektor PC Interaktív na tabuľa	Ppt prezentácie, zbierky úloh, Učebnica	Internet

10.7 CHÉMIA

Názov predmetu	chémia
Časový rozsah výučby	v 1. a 2. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 68
Ročník	prvý, druhý
Kód a názov študijného odboru	2982 L 02 potravinárska výroba
Vyučovací jazyk	maďarský jazyk

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	108 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ ŠVP 29 Potravinárstvo. Na vytvorenie predmetu sme integrovali 8 obsahových štandardov „Atómy a chemické prvky, periodická sústava prvkov“, „Chemická väzba a štruktúra látok“, „Základy názvoslovia anorganických látok“, „Zmesi a roztoky“, „Chemické reakcie“, Prvky a anorganické zlúčeniny dôležité v bežnom živote“, „Charakteristika a rozdelenie organických látok“ a „Biolátky“. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠkVP vyčlenil 2 hodiny týždenne.

Predmet chémie svojim obsahom nadväzuje na vyučovací predmet chémie v trojročnom odbore, prehľbuje vedomosti a spôsobilosti žiakov a formuje ich chemické myslenie. Vyučovací predmet chémie 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 chémie je previazaný s predmetmi fyzika a matematika.

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


Klasifikácia žiakov bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu. Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia. Výučba bude prebiehať v odbornej učebni vybavenej výpočtovou technikou a v bežnej triede.

Ciele predmetu

Žiaci:

- porozumejú základným chemickým pojmom, symbolom a názvom,
- pochopia základné predstavy o štruktúre látok, ich stavebných časticiach a vzťahoch medzi štruktúrou a vlastnosťami látok,
- pochopia základy chemického deja a najrozšírenejších typov chemických reakcií,
- 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 aj v živote 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,
- aktívne ovládajú základné postupy bezpečnej práce s chemickými látkami,
- aplikujú prvú pomoc pri poleptaní kyselinou alebo zásadou,
- vysvetlia využitie bežných látok v priemysle, poľnohospodárstve a každodennom živote a ich vplyv na zdravie človeka a životné prostredie,
- vysvetlia nevyhnutnosť udržateľného rozvoja a zároveň nadobudnú motiváciu prispieť k dodržiavaniu zásad udržateľného rozvoja v osobnom aj pracovnom živote.

Vo vyučovacom predmete chémie budeme rozvíjať nasledujúce kompetencie:

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	109 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

1. Kľúčové kompetencie


- a) Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti
 - vyjadrovať a zdôvodňovať svoje názory,
- b) Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti
 - rozvíjať vlastnú aktivitu, samostatnosť, sebazpoznanie, sebadôveru a reprodukčné myslenie,
 - prijímať a plniť zodpovedne dané úlohy,
 - overovať získané poznatky, kriticky posudzovať názory, postoje a správanie druhých.
- c) Schopnosť tvorivo riešiť problémy
 - získavať samostatným štúdiom všetky informácie vzťahujúce sa priamo k objasneniu neznámych oblastí problému,
 - spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- d) Podnikateľské spôsobilosti
 - sledovať a hodnotiť vlastný úspech vo svojom učení, prijímať hodnotenie výsledkov svojho učenia zo strany iných ľudí.
- e) Spôsobilosť využívať informačné technológie
 - vyhľadávať vhodné informačné zdroje a potrebné informácie.
- f) Spôsobilosť byť demokratickým občanom
 - konať zodpovedne, samostatne a iniciatívne, nielen vo svojom záujme, ale aj vo verejnom záujme,
 - orientovať sa na budúcnosť vo svojom vzťahu k Zemi.

2. Všeobecné kompetencie

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

3. Odborné kompetencie

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	110 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

Integrované vzdelávanie žiakov so špeciálno-výchovnými vzdelávacími potrebami

Študijný odbor 2982 L 02 potravinárska výroba majú možnosť študovať aj žiaci so špeciálno-výchovnými vzdelávacími potrebami. Títo žiaci sú zaradení do bežných tried spolu so svojimi zdravými spolužiakmi. Vzdelávajú sa za pomoci učiteľov priamo v triede alebo individuálne podľa potreby.

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

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


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

Vzdelávací štandard

Žiaci po absolvovaní daného učebného odboru v tematickom celku:

1. 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, poznajú znamienko náboja elektrónu, protónu, neutrónu, popíšu stavbu atómu, rozlišujú častice atóm, ión, poznajú 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), vyhľadajú v PSP konkrétne prvky a zapíšu ich protónové čísla, používajú triviálne názvy skupín (alkalické kovy, halogény, vzácne plyny), zaradia konkrétne prvky v PTP medzi kovy, nekovy, rozlišujú častice atóm, ión, izotop, nuklid, poznajú veľkosť elektrického náboja protónu, neutrónu, elektrónu, vysvetlia vzťah elektronegativity atómov a štruktúry ich valenčnej vrstvy, vysvetlia predstavu štruktúry elektrónového obalu atómu, definujú protónové číslo, nukleónové číslo, izotop, určia počet protónov, elektrónov a neutrónov v atóme zo zápisu ${}^Z_A X$, 	<p>Časticové zloženie látok.</p> <p>Zloženie a štruktúra atómov.</p> <p>Častice atómu.</p> <p>Elektrónový obal atómu.</p> <p>Názvy a značky chemických prvkov.</p> <p>Periodický zákon, periodická sústava chemických prvkov (PSP), periodická tabuľka prvkov (PTP), alkalické kovy, halogény, vzácne plyny, kovy, nekovy.</p> <p>Izotopy, rádioaktivita, elektronegativita, protónové číslo, nukleónové číslo,</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	111 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

- | | |
|--|------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> vysvetlia obsah pojmu „rádioaktivita“ a rozdiel medzi prírodnou a umelou rádioaktivitou. | valenčná vrstva. |
|--|------------------|

2. Chemická väzba a štruktúra látok


výkonový štandard	obsahový štandard
<ul style="list-style-type: none"> rozlišujú a vedú používať pojmy: chemický prvok, chemická zlúčenina, atóm, molekula, pomenujú elementárne častice, ktoré prevládajú v katiónoch, aniónoch, vysvetlia príčiny vzniku chemickej väzby, vedú príklady molekúl, v ktorých sa nachádzajú jednoduché, dvojité alebo trojité väzby (H_2, O_2, N_2), určia typ chemickej väzby na základe rozdielu hodnôt elektronegativít atómov viažucich sa atómov prvkov, vysvetlia vznik kovalentnej väzby v molekule vodíka, určia počet a druh atómov v jednoduchých molekulách, vysvetlia elektrickú a tepelnú vodivosť kovov (na úrovni existencie voľne pohyblivých elektrónov) ako dôsledok kovovej väzby, vysvetlia vznik iónovej väzby v zlúčenine NaCl. 	<p>Vznik chemickej väzby, príčiny vzniku chemických väzieb, molekula, kovalentná väzba, nepolárna väzba, polárna väzba, jednoduchá väzba, násobná väzba (dvojitá, trojitá).</p> <p>Kovová väzba a vodivosť kovov, iónová väzba.</p>

3. Základy názvoslovia anorganických látok

výkonový štandard	obsahový štandard
<ul style="list-style-type: none"> pomenujú a napíšu vzorce látok: voda, peroxid vodíka, amoniak, sulfán a látok uplatňujúcich sa v odbore štúdia, určia oxidačné číslo atómov prvkov v chemických zlúčeninách (napr.: H_2O, NaCl, SO_3, NaOH, HNO_3, H_2SO_4, $CaCO_3$, $KMnO_4$), poznajú vzorec a názov amónneho katiónu, používajú pravidlá tvorenia vzorcov a názvov zlúčenín: oxidy, hydroxidy, halogenidy, bezkyslíkaté kyseliny (halogenovodíkové kyseliny, H_2S), kyslíkaté kyseliny, soli kyselín prvkov. 	<p>Oxidačné číslo, chemický prvok, chemická zlúčenina, chemický vzorec.</p>

4. Zmesi a roztoky

výkonový štandard	obsahový štandard
<ul style="list-style-type: none"> dokážu porovnať fyzikálne a chemické vlastnosti rôznych látok (tvrdosť, hustota, rozpustnosť vo vode, elektrická vodivosť), vymenujú príklady chemicky čistých látok a zmesí uplatňujúcich sa v odbore štúdia, 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, pravia nasýtený roztok, pravia roztok požadovaného zloženia (iba hmotnostný zlomok a hmotnostné percento), vypočítajú látkové množstvo látky, ak je zadaná hmotnosť látky a molárna hmotnosť látky, vypočítajú hmotnosť látky a vody potrebnej na prípravu roztoku s určitou hmotnosťou a hmotnostného zlomku zložky roztoku, 	<p>Látka, chemicky čistá látka, prvok, zlúčenina, zmes (homogénna, heterogénna).</p> <p>Skupenstvo látky (tuhé, kvapalné, plynné), spôsoby oddeľovania zložiek zmesí (destilácia, filtrácia, usadzovanie, kryštalizácia).</p> <p>Roztok, rozpúšťadlo, rozpustená látka, nasýtený roztok, rozpustnosť látky.</p> <p>Látkové množstvo, jednotka látkového množstva – mol, molárna hmotnosť, jednotka</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	112 z 195	
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R


<ul style="list-style-type: none"> vypočítajú látkové množstvo a hmotnosť látky potrebnej na prípravu roztoku s určitým objemom a koncentráciou látkového množstva. 	molárnej hmotnosti, vyjadrovanie zloženia roztokov (hmotnostný zlomok).
--	--

5. Chemické reakcie

výkonový štandard	obsahový štandard
<ul style="list-style-type: none"> vedú príklady chemických reakcií z bežného života, rozlišia reaktanty a produkty, zapišu rovnice reakcie na základe slovného popisu chemickej reakcie (s využitím látok, ktorých vzorce a názvy ovládajú), rozlišia na príkladoch reakcie chemického rozkladu a chemického zlučovania, vedú príklady reakcií, pri ktorých sa energia uvoľňuje a pri ktorých sa energia spotrebuje s dôrazom na bežný život, vedú príklady rýchlych a pomalých reakcií, uvedú dôvody svojho tvrdenia, 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, dodržiavajú zásady bezpečnej práce v chemickom laboratóriu a v praxi, popíšu pomôcky používané pri vykonaných laboratórnych prácach, pozorujú deje sprevádzajúce pokus, vyhodnotia a interpretujú ich, zaznamenajú výsledok pokusu, popíšu stupnicu pH, jej význam a použitie, vymedzia hodnoty pH, pre ktoré je vodný roztok kyslý, neutrálny a zásaditý, dokážu experimentálne rozdeliť roztoky na kyslé, neutrálny a zásadité, určia experimentálne pH roztokov uplatňujúcich sa v odbore štúdia, vymenujú príklady silných kyselín (napr. HCl, HNO₃, H₂SO₄) a slabých kyselín (napr. H₂CO₃), vymenujú príklady silných zásad (napr. NaOH, KOH, Ca(OH)₂) a slabých zásad (napr. amoniak), vysvetlia na príklade oxidáciu a redukciu látky, rozlišujú pojmy redukovač a oxidovač, vymenujú po dva príklady látok, ktoré pôsobia ako oxidovadlá alebo redukovač, rozdelia kovy na ušľachtilé a neušľachtilé na základe usporiadania prvkov v rade napätia kovov (Na, Mg, Al, Zn, Fe, Pb, H, Cu, Ag, Au), popíšu priemyselné využitie elektrolýzy, vysvetlia podstatu korózie kovov a spôsob ochrany kovov proti nej, popíšu použitie galvanických článkov a akumulátorov v každodennom živote, vysvetlia úlohu oxidácie v ľudskom organizme, vymenujú príklady redoxných reakcií prebiehajúcich v prírode. 	Chemická reakcia, reaktanty, produkty, schéma chemickej reakcie, chemická rovnica, chemický rozklad, chemické zlučovanie. Energetické zmeny pri chemických reakciách, rýchlosť chemických reakcií, faktory ovplyvňujúce rýchlosť chemických reakcií (koncentrácia reaktantov, teplota, katalyzátor, veľkosť povrchu tuhých látok). Bezpečnosť práce v chemickom laboratóriu, základné laboratórne pomôcky, základné laboratórne operácie. Stupnica pH, kyslý, neutrálny a zásaditý roztok, kyselina, zásada, indikátor. Brönstedova kyselina, Brönstedova zásada. Redukcia, oxidácia, redoxné reakcie, redukovač, oxidovač, elektrochemický rad napätia kovov, galvanický článok, elektrolýza.

6. Prvky a anorganické zlúčeniny dôležité v bežnom živote


výkonový štandard	obsahový štandard
<ul style="list-style-type: none"> vymenujú a vysvetlia vlastnosti anorganických látok (tvrdosť, pevnosť, rozpustnosť, elektrická a tepelná vodivosť, farba, teplota varu a topenia), tvoria chemické vzorce a názvy anorganických zlúčenín, napišu vzorce látok s názvom: sóda, sóda bikarbóna, pálené vápno, hasené vápno, 	Vlastnosti, výskyt, výroba, použitie, dôležitých anorganických

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	113 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

<p>vápenec, kamenná soľ, sadrovec,</p> <ul style="list-style-type: none"> vymenujú základné fyzikálno-chemické vlastnosti vybraných prvkov (H_2, O_2, N_2, S, C, halogény) a anorganických zlúčenín ($CO, CO_2, SO_2, SO_3, CaO, HCl, HNO_3, H_2SO_4, H_2CO_3, NaOH, KOH, Ca(OH)_2, NaCl, NaNO_3, CaCO_3, CaSO_4 \cdot 2H_2O$), popíšu 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), aplikujú zásady bezpečnosti práce s vybranými chemickými látkami, vysvetlia podstatu korózie a opíšu jej dôsledky, vymenujú metódy ochrany kovov pred koróziou, 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, vymenujú všeobecné vlastnosti kovov, overia jednoduchými pokusmi vlastnosti kovov, opíšu základné princípy výroby kovov (termicky Fe, elektrochemicky Al), opíšu vlastnosti, význam a použitie dôležitých kovov (Na, K, Ca, Mg, Al, Sn, Pb, Cu, Ag, Au, Zn, Hg, Fe) a ich zliatin, opíšu význam kovov Na, Fe, Cu, Zn, Mg z hľadiska ich vplyvu na ľudský organizmus. 	<p>prvkov a zlúčenín, vplyv niektorých prvkov a ich zlúčenín na životné prostredie. Halogény, kyselina chlorovodíková, chlorid sodný. Vodík, kyslík. Síra, kyselina sírová, sírany. Uhlík, uhličitany. Dusík, dusičnany, priemyselné hnojivá a ich vplyv na životné prostredie. Kovy, korózia kovov, použitie kovov. Kovy – vlastnosti, výroba.</p>
--	---

7. Charakteristika a rozdelenie organických látok

výkonový štandard	obsahový štandard
<ul style="list-style-type: none"> rozdedia uhľovodíky podľa druhu uhlíkového reťazca (otvorený – uzavretý reťazec) a podľa typu väzieb v molekulách (jednoduchá, dvojité, trojitá), zaradia jednotlivé uhľovodíky (napr. metán, propén, butadién, acetylén) medzi alkány, alkény, alkadiény a alkiny, vymenujú a zapíšu vzorce prvých 10 alkánov, prvých 4 alkénov, prvých 3 alkínov a 2 alkadiénov, vedú charakteristické reakcie pre alkány, alkény, alkiny, 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), popíšu spôsob väzby v benzéne a ostatných aromatických uhľovodíkoch, používajú základy názvoslovia, uvedú vlastnosti a použitie arénov, vysvetlia druh väzby v alkánoch, alkénoch a alkínoch, poznajú charakteristické skupiny derivátov uhľovodíkov (F-, Cl-, Br-, I-, -OH, -NO₂, -NH₂, -O-, -CO-, -CHO, -COOH) a spôsob tvorenia ich názvov, zaradia danú zlúčeninu (podľa názvu alebo vzorca) do jednotlivých skupín derivátov uhľovodíkov, poznajú vplyv halogenderivátov uhľovodíkov na ozónovú vrstvu, vysvetlia pojem makromolekulové látky a uvedú príklady, vysvetlia všeobecné vlastnosti plastov, ich význam, použitie a vplyv na životné prostredie, vymenujú príklady a použitie plastov a syntetických vlákien, opíšu úžitkové vlastnosti a možnosti použitia syntetických vlákien, vymenujú výhody a nevýhody používania plastov z environmentálneho hľadiska, 	<p>Charakteristika a rozdelenie organických látok. Uhľovodíky dôležité v praktickom živote, ich vlastnosti a vplyv na živé organizmy a životné prostredie, ropa, zemný plyn, uhlie – alifatické a aromatické uhľovodíky. Plasty, syntetické vlákna. Mydlá, pracie prostriedky, kozmetické prípravky, pesticídy, lieky, drogy.</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>POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	114 z 195
	Výtlačok č.:	1 - R	

<ul style="list-style-type: none"> vymenujú rozdiely medzi mydlami a saponátmi, opíšu výhody a nevýhody používania pesticídov, vysvetlia účinky skupín liekov (antibiotiká, analgetiká, antipyretiká), uvedú príklady a negatívne pôsobenie tolerovaných a zakázaných drog, vysvetlia negatívny vplyv drog na ľudský organizmus. 	
---	--


8. Biolátky

výkonový štandard	obsahový štandard
<ul style="list-style-type: none"> popíšu výskyt, vlastnosti a možnosti využitia sacharidov (glukóza, fruktóza, sacharóza, škrob, celulóza), definujú 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, vysvetlia zloženie a vlastnosti bielkovín, definujú funkcie bielkovín v ľudskom tele, uvedú príklady zdrojov rastlinných a živočíšnych bielkovín, vysvetlia význam vitamínov a ich zdroje, vysvetlia pojmy: avitaminóza, hypovitaminóza a hypervitaminóza, vysvetlia význam enzýmov a hormónov pre človeka, vysvetlia zloženie, výskyt a funkciu najdôležitejších prírodných látok, vysvetlia funkcie tukov v živých organizmoch, vysvetlia vplyv cholesterolu na ľudský organizmus, popíšu a zhodnotia význam dýchania a fotosyntézy, vymenujú niektoré alkaloidy a uvedú ich prírodné zdroje, opíšu negatívne fyziologické účinky niektorých alkaloidov na ľudský organizmus, vedia o škodlivosti návykových látok na ľudský organizmus, popíšu funkciu a účinok antibiotík, vedia posúdiť kvalitu a správne zloženie stravy. 	<p>Prírodné látky, sacharidy tuky, bielkoviny, vitamíny, enzýmy, hormóny.</p> <p>Biochemické deje, fotosyntéza, dýchanie, metabolizmus.</p> <p>Alkaloidy, droga, návyková látka, liek, antibiotikum, geneticky upravované potraviny, biologická hodnota stravy, vyvážená strava.</p>

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

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


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	115 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

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
VI. 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
2. ročník I. Základy organickej chémie	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
II. Uhl'ovodíky a ich zdroje	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
III. Deriváty uhl'ovodíkov	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
IV. Dôležité organické látky	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
V. Biolátky	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov


Učebné zdroje

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

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

<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>POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	116 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

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 – multimedálny 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 – multimedálny 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 – multimedálny výukový program Internet PPT prezentácie
VI. Prvky a anorganické zlúčeniny dôležité v bežnom živote	Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Tabuľa	Chemické tabuľky Pracovný list	Internet PPT prezentácie
2. ročník I. Základy organickej chémie	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 – multimedálny výukový program Internet PPT prezentácie
II. Uhľovodíky a ich zdroje	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 Magnetická tabuľa Tabuľa	Chemické tabuľky Pracovný list	CD – Chemie II – multimedálny výukový program Internet PPT prezentácie
III. Deriváty uhľovodíkov	Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1985 Heger J.: Ako tvoriť názvy organických zlúčenín, SPN,	Dataprojektor PC Interaktívna tabuľa Magnetická	Chemické tabuľky Pracovný list	CD – Chemie II – multimedálny výukový program Internet PPT prezentácie

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	117 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

	Bratislava 1985	tabuľa Tabuľa		
IV. Dôležité organické látky	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 Magnetická tabuľa Tabuľa	Chemické tabuľky Pracovný list	CD – Chémie II – multimediálny výukový program Internet PPT prezentácie
V. 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 – Chémie II – multimediálny výukový program Internet PPT prezentácie

10.8 FYZIKA

Názov predmetu	Fyzika
Časový rozsah výučby	v 1. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 35 hodín
Ročník	prvý
Kód a názov učebného odboru	2982 L 02 potravinárska výroba
Vyučovacia 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 mikrosвета“. 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.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	118 z 195	
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

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

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

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

Ciele predmetu

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


Vyučovanie smeruje k tomu, aby žiaci:

- rozvíjali svoje schopnosti myslieť koncepčne, 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.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	119 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

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

Vypracúvajú im individuálno-vzdelávacie plány v danom predmete, aby im tým umožnili získať vedomosti a zručnosti k zvládnutiu úplného stredoškolského vzdelania z fyziky. Je to práca veľmi náročná, ale vedenie školy a pedagógovia sa rozhodli, že umožnia získať vzdelanie pre týchto žiakov a nielen to, ale pomôžu deťom a ich rodičom v sociálnej 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 klúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú rozvíjať:

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

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

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

Schopnosť tvorivo riešiť problémy


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

Spôsobilosti využívať informačné technológie

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

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

- poznať a rešpektovať, že neexistuje iba jeden pohľad na svet,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	120 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

- orientovať sa na budúcnosť vo svojom vzťahu k Zemi

Odborné kompetencie:

Absolvent sa vyznačuje:

- samostatnosťou pri plnení pracovných úloh,
- zodpovednosťou o zverený majetok a starostlivosť v manipulácii s ním,
- schopnosťou komunikovať s ľuďmi, zvládnuť psychickú a fyzickú záťaž pri výkone zamestnania
- cieľavedomosťou a precíznosťou
- schopnosťou samostatne riešiť a analyzovať problémy
- zodpovednosťou za kvalitne odvedenú prácu.

VZDELÁVACÍ ŠTANDARD

Výkonový štandard

Mechanika

Žiak po absolvovaní daného študijného odboru vie:

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

Energia okolo nás


Žiak po absolvovaní daného študijného odboru vie:

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

Elektromagnetické žiarenia a fyzika mikrosвета

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.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	121 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

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 mikrosвета

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


Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania


Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
1. Ročník Úvod	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 mikrosвета	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:

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	122 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	123 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

10.9 BIOLÓGIA

Názov predmetu	Biológia
Časový rozsah výučby	v 1. ročníku 2 hodiny týždenne, spolu 70 hodín
Ročník	prvý
Kód a názov študijného odboru	2982 L potravinárska výroba
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“. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠkVP vyčlenil 2 hodiny týždenne v prvom ročníku štúdia.


Obsah predmetu je štruktúrovaný do tematických celkov: životné prostredie a organizmy, špecializácia rastlín a živočíchov, život s človekom, prehľad systému živej prírody, stavba a organizácia tela živých organizmov, životné prejavy organizmov, dedičnosť a premenlivosť – vývoj, orgánové sústavy človeka, zdravý životný štýl.

Predmet biológia v študijnom odbore poskytne v rámci ŠkVP informácie o základnom systéme živej prírody ako predpokladu formovania prírodovednej gramotnosti žiakov. Poznanie zákonov riadenia živej prírody je základom pochopenia jej fungovania ako celku a predpokladom formovania vzťahu k nej, ako aj zodpovedného prístupu k okolitému svetu a k sebe samému. Učivo tohto obsahového okruhu poskytuje žiakom nevyhnutné poznatky o živých organizmoch, z ktorých bude vychádzať vzdelávanie v 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 vyučovacieho predmetu

- formovať ucelenú predstavu o rozmanitosti a jednote živej prírody, o javoch a procesoch, ktoré v nej prebiehajú, o zákonitostiach, ktorými sa riadia všetky živé organizmy
- poznávať praktický význam živých organizmov pre život človeka
- poskytnúť poznatky o fungovaní ľudského tela ako celostného systému
- využiť osvojené vedomosti pre ovplyvňovanie svojho zdravia,
- reálne posúdiť dôsledky existujúcich vedeckých objavov,
- prezentovať výsledky svojej práce ústnou i písomnou formou,
- nadobudnú spôsobilosť realizácie projektov v oblasti ochrany životného prostredia a zdravia človeka.


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	124 z 195	
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

VZDELÁVACÍ ŠTANDARD


Obsahový štandard	Výkonový štandard	Tematický celok
<input type="checkbox"/> životné prostredie a jeho zložky <input type="checkbox"/> ekosystém <input type="checkbox"/> vzťah organizmu a prostredia <input type="checkbox"/> spoločenstvo a populácia	<input type="checkbox"/> Poznať význam abiotických a biotických zložiek prostredia pre existenciu organizmov. <input type="checkbox"/> Charakterizovať pojem ekosystém. <input type="checkbox"/> Vysvetliť rozdiel medzi druhom, populáciou a spoločenstvom. <input type="checkbox"/> Na príklade vybraného ekosystému vysvetliť potravné reťazce	Životné prostredie a organizmy
Vysokohorské spoločenstvá <input type="checkbox"/> vysokohorské prostredie – charakteristika životných podmienok <input type="checkbox"/> rastliny– významní zástupcovia <input type="checkbox"/> živočíchy – významní zástupcovia Život na úkor iných- parazity <input type="checkbox"/> parazitizmus a jeho formy <input type="checkbox"/> parazitické rastliny, huby, prvoky, živočíchy – spôsoby parazitizmu, vybraní zástupcovia <input type="checkbox"/> cesty nákazy, liečba a prevencia	<input type="checkbox"/> Charakterizovať životné podmienky vysokohorského prostredia. <input type="checkbox"/> Poznať významné druhy vysokohorských rastlín a živočíchov. <input type="checkbox"/> Vysvetliť adaptáciu organizmov na špecifické podmienky života. <input type="checkbox"/> Vedieť vysvetliť pojmy relikty a endemity. <input type="checkbox"/> Vysvetliť podstatu parazitizmu. <input type="checkbox"/> Porovnať rôzne typy parazitizmu. <input type="checkbox"/> Charakterizovať vybrané druhy parazitických organizmov. <input type="checkbox"/> Poznať význam parazitov pre zdravie človeka.	Špecializácia rastlín a živočíchov
Rastliny a huby v službách človeka <input type="checkbox"/> rastliny ako potrava – hospodársky významné čľade, základná charakteristika, zástupcovia, význam <input type="checkbox"/> koreniny a pochutiny – základná charakteristika, zástupcovia, význam <input type="checkbox"/> liečivá a drogy– základná charakteristika, zástupcovia, význam <input type="checkbox"/> krmoviny– hospodársky významné čľade, základná charakteristika, zástupcovia, význam <input type="checkbox"/> priemyselné využitie rastlín a húb	<input type="checkbox"/> Poznať hospodársky významné druhy rastlín a húb, ktoré slúžia ako potrava, koreniny a pochutiny. <input type="checkbox"/> Poukázať na význam rastlín pre ich nutričné hodnoty, racionálnu výživu, vplyv na imunitu a pod. <input type="checkbox"/> Roznať hospodársky významné a voľne rastúce druhy rastlín, ktoré slúžia ako liečivá – drogy. <input type="checkbox"/> Vysvetliť negatívny dopad jedov na ľudský organizmus. <input type="checkbox"/> Poukázať na význam fyto terapie. <input type="checkbox"/> Poznať hospodársky významné druhy rastlín, ktoré slúžia ako krmoviny. <input type="checkbox"/> Poznať príklady priemyselného využitia rastlín a húb.	Život s človekom
<input type="checkbox"/> jednobunkovce <input type="checkbox"/> rastliny <input type="checkbox"/> huby <input type="checkbox"/> živočíchy	<input type="checkbox"/> Poznať význam triedenia organizmov. <input type="checkbox"/> Vedieť zatriediť vybrané organizmy podľa charakteristických znakov do taxonomických kategórií.	Prehľad systému živej prírody
Bunka <input type="checkbox"/> bunková teória <input type="checkbox"/> veľkosť a tvar buniek <input type="checkbox"/> základné štruktúry bunky	<input type="checkbox"/> Vedieť vysvetliť podstatu bunkovej teórie. <input type="checkbox"/> Poznať všeobecnú štruktúru prokaryotickej a eukaryotickej bunky.	Stavba a organizácia tela živých organizmov

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	125 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

<input type="checkbox"/> typy buniek (prokaryotická, eukaryotická, rastlinná, živočíšna) Stavba rastlinného tela <input type="checkbox"/> pletivá (delivé, trváce) <input type="checkbox"/> vegetatívne orgány (koreň, stonka, list) <input type="checkbox"/> reprodukčné orgány (kvet, plod, semeno) Základná stavba živočíšneho organizmu <input type="checkbox"/> špecializácia živočíšnych buniek <input type="checkbox"/> tkanivá – základné typy (epitely, spojivá, svalové a nervové tkanivo) <input type="checkbox"/> prehľad orgánových sústav živočíchov (krycia, oporná, pohybová, tráviaca, dýchacia, obehová, vylučovacia, riadiace sústavy, zmyslové orgány, rozmnožovacia sústava)	<input type="checkbox"/> Vedieť určiť vnútrobunkové štruktúry a poznať ich význam pre bunku. <input type="checkbox"/> Vysvetliť vzťah medzi tvarom a funkciou špecializovaných buniek. <input type="checkbox"/> Poznať rozdiely medzi delivými a trváčimi pletivami a vedieť vysvetliť funkciu krycích, vodivých a základných pletív v rastline. <input type="checkbox"/> Vymenovať vegetatívne a reprodukčné orgány cievnatých rastlín, poznať ich funkciu. <input type="checkbox"/> Poznať možnosti praktického využitia vegetatívnych orgánov, semien, plodov a častí kvetu rastlín v každodennom živote človeka. <input type="checkbox"/> Vedieť porovnať stavbu špecializovaných buniek . <input type="checkbox"/> Vedieť opísať základné typy tkanív, poznať ich funkciu. <input type="checkbox"/> Vedieť vysvetliť význam jednotlivých orgánových sústav pre fungovanie organizmu ako celku.	
<input type="checkbox"/> Metabolické procesy rastlín (asimilácia a disimilácia) <input type="checkbox"/> výživa rastlín (autotrofia, heterotrofia, mixotrofia) <input type="checkbox"/> fotosyntéza <input type="checkbox"/> dýchanie rastlín <input type="checkbox"/> vodný režim Metabolické procesy živočíchov <input type="checkbox"/> podstata metabolizmu živočíchov <input type="checkbox"/> spôsoby výživy živočíchov <input type="checkbox"/> činnosť orgánov tráviacej sústavy <input type="checkbox"/> procesy trávenia (mechanické a chemické) <input type="checkbox"/> procesy vstrebávania <input type="checkbox"/> dýchanie živočíchov <input type="checkbox"/> transport látok <input type="checkbox"/> vylučovanie Rozmnožovanie nepohlavné (princíp, formy) <input type="checkbox"/> pohlavné (princíp, formy) Delenie buniek <input type="checkbox"/> bunkový cyklus <input type="checkbox"/> mitóza <input type="checkbox"/> meióza	<input type="checkbox"/> Vedieť charakterizovať fotosyntézu <input type="checkbox"/> Poznať príklady rastlín, ktoré sa vyživujú heterotrofne a mixotrofne. <input type="checkbox"/> Vedieť vymenovať vstupné látky a konečné produkty fotosyntézy. <input type="checkbox"/> Vysvetliť význam dýchania pre živé organizmy. <input type="checkbox"/> Vysvetliť význam vodného režimu pre rastlinu. Vedieť vymenovať a popísať základné metabolické deje v organizme živočíchov. <input type="checkbox"/> Poznať základné spôsoby výživy živočíchov. <input type="checkbox"/> Vedieť charakterizovať funkciu jednotlivých častí tráviacej sústavy <input type="checkbox"/> Vysvetliť princíp dýchania živočíchov a jeho vzťah k metabolizmu. <input type="checkbox"/> Poznať funkciu dýchacej, obehovej a vylučovacej sústavy cicavcov. <input type="checkbox"/> Vedieť vysvetliť rozdiely medzi pohlavným a nepohlavným rozmnožovaním. Vedieť opísať fázy bunkového cyklu. <input type="checkbox"/> Vedieť zdôvodniť rozdiel v počte chromozómov medzi diploidnou a haploidnou bunkou. <input type="checkbox"/> Vedieť popísať proces mitózy <input type="checkbox"/> Poznať význam redukčného delenia buniek.	Životné prejavy organizmov
Podstata dedičnosti	<input type="checkbox"/> Poznať podstatu dedičnosti a	Dedičnosť

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	126 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

<input type="checkbox"/> úvod do genetiky <input type="checkbox"/> dedičnosť a premenlivosť <input type="checkbox"/> základné genetické pojmy Molekulové základy genetiky <input type="checkbox"/> nukleové kyseliny <input type="checkbox"/> genetický kód <input type="checkbox"/> replikácia DNA <input type="checkbox"/> expresia génu (transkripcia, translácia) Premenlivosť – mutácie <input type="checkbox"/> nededičná premenlivosť <input type="checkbox"/> dedičná premenlivosť <input type="checkbox"/> mutácie Genetika človeka <input type="checkbox"/> dedičnosť normálnych znakov <input type="checkbox"/> dedičné choroby a dispozície <input type="checkbox"/> genetické poradenstvo	premenlivosti. <input type="checkbox"/> Poznať základné genetické pojmy. <input type="checkbox"/> Poznať typy a význam nukleových kyselín. <input type="checkbox"/> Vysvetliť podstatu genetického kódu. <input type="checkbox"/> Opísať replikáciu DNA <input type="checkbox"/> Vysvetliť princíp prenosu genetickej informácie <input type="checkbox"/> Vedieť charakterizovať premenlivosť <input type="checkbox"/> Poznať rozdiel medzi dedičnou a nededičnou premenlivosťou <input type="checkbox"/> Charakterizovať pojem mutácia a vedieť uviesť príklady mutagénov. <input type="checkbox"/> Poznať význam genetického poradenstva pre existenciu zdravej populácie.	a premenlivosť
<input type="checkbox"/> oporná sústava (stavba kosti, tvar, spojenia kostí, rast kosti, kostra) <input type="checkbox"/> pohybová sústava (stavba kostrového svalu, činnosť svalu, kostrové svaly) <input type="checkbox"/> tráviaca sústava (stavba, funkcia, trávenie a vstrebávanie, výživa) <input type="checkbox"/> dýchacia sústava (stavba, funkcia, mechanizmus dýchania) <input type="checkbox"/> telové tekutiny (krv, tkanivový mok, lymfa, zloženie krvi, funkcie telových tekutín) <input type="checkbox"/> obehová sústava <input type="checkbox"/> vylučovacia sústava (stavba, funkcia, tvorba moču) <input type="checkbox"/> hormonálna sústava <input type="checkbox"/> nervová sústava (stavba a činnosť obvodovej nervovej sústavy a centrálného nervového systému, prenos nervového vzruchu) <input type="checkbox"/> zmyslové orgány (receptory, stavba a činnosť zmyslových orgánov) Reprodukcia a vývin <input type="checkbox"/> pohlavné sústavy <input type="checkbox"/> oplodnenie a embryonálny vývin <input type="checkbox"/> vývinové obdobia človeka	Poznať stavbu a funkcie opornej sústavy. <input type="checkbox"/> Poznať rozdiely medzi hladkým, priečne pruhovaným a srdcovým svalom. Vedieť vymenovať orgány tráviacej sústavy. <input type="checkbox"/> Vedieť popísať procesy trávenia a vstrebávania v jednotlivých orgánoch tráviacej sústavy. <input type="checkbox"/> Vedieť popísať stavbu dýchacej sústavy a vysvetliť mechanizmus dýchania <input type="checkbox"/> Poznať základné typy telových tekutín človeka <input type="checkbox"/> Vedieť popísať činnosť srdca <input type="checkbox"/> Vedieť vymenovať časti vylučovacej sústavy a poznať funkciu nefrónu pri tvorbe moču <input type="checkbox"/> Vedieť porovnať činnosť nervového a hormonálneho riadenia organizmu. <input type="checkbox"/> Poznať hormóny (uvedené v pojmoch) a ich účinky. <input type="checkbox"/> Vedieť popísať stavbu a funkciu centrálnu a obvodovej nervovej sústavy. <input type="checkbox"/> Vedieť vysvetliť princíp činnosti zmyslových orgánov. Poznať stavbu a funkcie mužskej a ženskej pohlavnej sústavy. <input type="checkbox"/> Vedieť charakterizovať jednotlivé vývinové obdobia človeka	Orgánové sústavy človeka
Základné predpoklady zdravia <input type="checkbox"/> definícia zdravia <input type="checkbox"/> životospráva a výživa <input type="checkbox"/> pohybové aktivity a oddych <input type="checkbox"/> psychické zdravie	<input type="checkbox"/> Vedieť vyhľadať, spracovať a prezentovať informácie o vplyve nesprávnej životosprávy, absencie pohybu a narušeného životného prostredia na fyzické a psychické zdravie človeka.	Zdravý životný štýl

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	127 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

<input type="checkbox"/> kvalita životného prostredia Civilizačné choroby <input type="checkbox"/> srdcovo-cievne (kardiovaskulárne) ochorenia vysoký krvný tlak (hypertenzia) <input type="checkbox"/> nádorové ochorenia <input type="checkbox"/> ochorenia tráviacej sústavy a metabolické poruchy <input type="checkbox"/> alergie a autoimunitné poruchy <input type="checkbox"/> ochorenia pohybového aparátu <input type="checkbox"/> nervové a psychické ochorenia	<input type="checkbox"/> Poznať príčiny civilizačných ochorení a možnosti prevencie. <input type="checkbox"/> Na príklade vedieť vysvetliť súvislosť medzi civilizačným ochorením a životným štýlom človeka. <input type="checkbox"/> Vedieť vyhľadať, spracovať a prezentovať informácie s využitím IKT o vybraných civilizačných ochoreniach a možnosti ich prevencie.	
---	--	--


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 a ku starostlivosti o vlastné zdravie. Porozumenie podstate javov a procesov si vyžaduje interdisciplinárny prístup. Predmet biológia je previazaný s vyučovacími predmetmi chémia a fyzika. Poznatky z týchto predmetov uľahčujú vysvetlenie jednotlivých biologických zákonitostí. Predmet je úzko previazaný aj s odbornými predmetmi, ako potraviny a výživa, základy výživy.

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

Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu. Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia. Hodnotenie žiakov prebieha formou písomného a ústneho frontálneho skúšania, praktického prevedenia úlohy (písomné práce) a to priebežne. Je podporované kolektívne hodnotenie a sebahodnotenie žiakov, ich schopnosť posúdiť svoju vlastnú prácu, vynaložené úsilie, osobné možnosti a rezervy.

Hodnotenie predmetu:

- Predmet sa klasifikuje

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	128 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

- Hodnotenie a klasifikácia žiakov vychádza z Metodického pokynu č. 21/2011
- Žiak musí mať minimálne 3 známky

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

Komunikatívne a sociálne – interakčné spôsobilosti

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

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

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

Schopnosť riešiť problémy

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

Spôsobilosť využívať informačné technológie


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

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

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

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

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	129 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

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

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

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

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.

Hodnotenie predmetu:


- Predmet sa klasifikuje
- Hodnotenie a klasifikácia žiakov vychádza z Metodického pokynu č. 21/2011
- Žiak musí mať minimálne 3 známky

Stratégia vyučovania


Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

1. ročník

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Životné prostredie organizmov	Informačnoreceptívna - výklad Reprodukčívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a počítačom

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	130 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

Špecializácia a živočíchov	rastlín	Informačnéreceptívna - výklad Reprodukčívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a počítačom
Život s človekom		Informačnéreceptívna - výklad Reprodukčívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a počítačom
Prehľad prírody	systému živej	Informačnéreceptívna - výklad Reprodukčívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a počítačom
Stavba a organizácia tela živých organizmov		Informačnéreceptívna - výklad Reprodukčívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a počítačom
Životné prejavy organizmov		Informačnéreceptívna - výklad Reprodukčívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a počítačom
Dedičnosť a premenlivosť		Informačnéreceptívna - výklad Reprodukčívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a počítačom
Orgánové sústavy človeka		Informačnéreceptívna - výklad Reprodukčívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a počítačom

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	131 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R


	riešenie úloh	
Zdravý životný štýl	Informačnéreceptívna - výklad Reprodukčívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a počítačom

Učebné zdroje

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

1. ročník

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
Životné prostredie organizmov	Višňovská J., Ušáková K., Biológia pre 1.ročník gymnázia, EXPOL PEDAGOGIKA, s.r.o. 2010	Dataprojektor PC Notebook Tablety	Publikácia	Internet Knižnica
Špecializácia rastlín a živočíchov	Višňovská J., Ušáková K., Biológia pre 1.ročník gymnázia, EXPOL PEDGOGIKA, s.r.o. 2010	Dataprojektor PC Notebook Tablety	Publikácia	Internet Knižnica
Život s človekom	Višňovská J., Ušáková K., Biológia pre 1.ročník gymnázia, EXPOL PEDGOGIKA, s.r.o. 2010	Dataprojektor PC Notebook Tablety	Publikácia	Internet Knižnica
Prehľad systému živej prírody	Gréserová D. a kol. Biológia 1 pre SPoŠ, PRIRODA Bratislava 2001	Dataprojektor PC Tabuľa	Publikácia	Internet Knižnica
Stavba a organizácia tela živých organizmov	Višňovská J., Ušáková K., Biológia pre 2.ročník gymnázia, SPN Bratislava 2013	Dataprojektor PC Notebook Tablety	Publikácia	Internet Knižnica

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	132 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

Životné prejavy organizmov	Višňovská J., Ušáková K., Biológia pre 2.ročník gymnázia, SPN Bratislava 2013	Dataprojektor PC Notebook Tablety	Publikácia	Internet Knižnica
Dedičnosť a premenlivosť	Višňovská J., Ušáková K., Biológia pre 2.ročník gymnázia, SPN Bratislava 2013	Dataprojektor PC Notebook Tablety	Publikácia	Internet Knižnica
Orgánové systavy človeka	Ušáková K. a kol., Biológia pre gymnáziá, SPN Bratislava 2006	Dataprojektor PC Notebook Tablety	Publikácia	Internet Knižnica
Zdravý životný štýl	Ušáková K. a kol., Biológia pre gymnáziá, SPN Bratislava 2006	Dataprojektor PC Notebook Tablety	Publikácia	Internet Knižnica


10.10 INFORMATIKA

Názov predmetu	informatika
Časový rozsah výučby	v 1. ročníku 1 hodina týždenne, v 2. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 68 hodín
Ročník	prvý, druhý
Kód a názov študijného odboru	2982 L 02 potravinárska výroba
Vyučovacie 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 je integrovaných 5 obsahových štandardov „Informácie okolo nás“, „Princíp fungovania digitálnych technológií“, „Komunikácia

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	133 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

prostredníctvom digitálnych technológií“, „Postupy, riešenie problémov, algoritmické myslenie“ a „Informačná spoločnosť“. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠVP vyčlenil 4 hodiny týždenne. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov.

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

Ciele predmetu

Žiaci:

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

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti


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

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

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

Schopnosti riešiť problémy

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	134 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

Spôsobilosti využívať informačné technológie

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

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

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

Integrované vzdelávanie žiakov so špeciálno-výchovno vzdelávacími potrebami

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


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


VZDELÁVACÍ ŠTANDARD PREDMETU

Žiaci po absolvovaní daného nadstavbového študijného odboru

VÝKONOVÝ ŠTANDARD	OBSAHOVÝ ŠTANDARD
INFORMÁCIE OKOLO NÁS	
<ul style="list-style-type: none"> - vysvetlia význam pojmov údaj, informácia, digitalizácia, kódovanie, šifrovanie, komprimácia, - spoznajú princípy kódovania rôznych typov informácie, - vysvetlia princíp digitalizácie v závislosti od 	<ul style="list-style-type: none"> - údaj, informácia, znalosť, jednotky informácie, digitalizácia, písmo, komprimácia, reprezentácia údajov v počítači, čísla, znaky, - zvuková informácia, formáty, aplikácie

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	135 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:


<p>typu informácie,</p> <ul style="list-style-type: none"> - spoznajú princíp komprimácie dát, používať komprimačný program, - spracujú informácie tak, aby sa nezničila ich informačná hodnota a informácie boli prístupné, použiteľné a jasné, - spoznajú vlastnosti bežných formátov dokumentov v závislosti od typu informácie. 	<p>na nahrávanie, prehrávanie,</p> <ul style="list-style-type: none"> - prezentácia informácií, aplikácie na tvorbu prezentácií, snímka, stránka, spôsoby tvorby prezentácií, - vstup a výstup informácie v závislosti od jej typu, prenos informácií .
PRINCÍPY FUNGOVANIA DIGITÁLNYCH TECHNOLOGIÍ	
<ul style="list-style-type: none"> - spoznajú základné časti počítača, spoznajú ich využitie, princíp fungovania, - spoznajú približné kapacity jednotlivých druhov pamätí a obmedzenia ich použitia, - vymenujú a charakterizujú základné prídavné zariadenia - charakterizujú operačné systémy. 	<ul style="list-style-type: none"> - základné pojmy, hardvér, softvér, počítač, časti počítača, typy vstupných a výstupných zariadení, - počítačová sieť, výhody, spôsoby pripojenia.
KOMUNIKÁCIA DIGITÁLNYCH TECHNOLOGIÍ	
<ul style="list-style-type: none"> - spoznajú princípy fungovania internetu a niektoré jeho služby, - spoznajú základné princípy a demonštrujú použitie interaktívnej komunikácie, - spoznajú a budú dodržiavať pravidlá netiket - spoznajú spôsoby ochrany počítača zapojeného v sieti, - spoznajú internetové nástroje, služby. 	<ul style="list-style-type: none"> - počítačová sieť, sieťové prvky, - služby internetu, - diskusné fórum, blog, - interaktívna komunikácia, - sociálne siete.
POSTUPY, RIEŠENIE PROBLÉMOV, ALGORITMICKÉ MYSLENIE	
<ul style="list-style-type: none"> - zanalyzujú problém, navrhnu algoritmus, riešenia problému, zapíšu algoritmus v zrozumiteľnej formálnej podobe, - vedia čo je to program, ako funguje, základné vlastnosti programu. 	<ul style="list-style-type: none"> - problém, algoritmus, algoritmy z bežného života, - etapy riešenia problému, rozbor problému, algoritmus, program, ladenie.
INFORMAČNÁ SPOLOČNOSŤ	
<ul style="list-style-type: none"> - spoznajú súčasné trendy DT, ich limity a riziká, - spoznajú možnosti využitia DT v iných predmetoch, - špecifikujú základné znaky informačnej spoločnosti, vymedzia kladné a záporné stránky informačnej spoločnosti, - pochopia potrebu právnej ochrany programov, - vymenujú jednotlivé typy softvérového pirátstva 	<ul style="list-style-type: none"> - informatika v rôznych oblastiach, administratíva, vzdelávanie, šport, umenie, zábava, virtuálna realita - softvérová firma, upgrade, registrácia softvéru - e-learning

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	136 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
<p>1. Ročník Princíp fungovania IKT</p>	Informačnoreceptívna - 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	Informačnoreceptívna - výklad Reprodukčívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Praktická úloha	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Textový editor MS Word	Informačnoreceptívna - výklad Reprodukčívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Praktická úloha	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Tabuľkový procesor MS Excel	Informačnoreceptívna - výklad Reprodukčívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Praktická úloha	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Prezentácie	Informačnoreceptívna - výklad Reprodukčívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Praktická úloha	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
<p>2. ročník Bežné aplikačné vybavenie</p>	Informačnoreceptívna - výklad Reprodukčívna – riadený 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>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	137 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

	Praktická úloha	
Problém, algoritmus	Informačnoreceptívna - výklad Reprodukčívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Komunikácia prostredníctvom IKT	Informačnoreceptívna - výklad Reprodukčívna – 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
1. ročník 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	Dataprotektor PC	obrazy, súčiastky, periférne zariadenia	Internet,
Operačný systém typu MS Windows	Skalka J., Jakab I. Základy PC, Windows a Office AM-SKALKA Nitra 2004	Dataprotektor 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	Dataprotektor PC	periférne zariadenia	Internet,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	138 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

	stredné školy – Práca s textom SPN Bratislava 2007			
Tabuľkový procesor MS Excel	Skalka J., Jakab I. Základy PC, Windows a Office AM-SKALKA Nitra 2004	Dataprojektor PC	periférne zariadenia	Internet,
Prezentácie	Skalka J., Jakab I. Základy PC, Windows a Office AM-SKALKA Nitra 2004	Dataprojektor PC	periférne zariadenia	Internet,
2. ročník Bežné aplikačné vybavenie	Skalka J., Jakab I. Základy PC, Windows a Office AM-SKALKA Nitra 2004	Dataprojektor PC	periférne zariadenia	Internet,
Problém, algoritmus	Skalka J., Jakab I. Základy PC, Windows a Office AM-SKALKA Nitra 2004	Dataprojektor PC	periférne zariadenia,	Internet ekonomický softvér, výpočet krmnej dávky,
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,

10.11 TELESNÁ A ŠPORTOVÁ VÝCHOVA

Názov predmetu	telesná a športová výchova
Časový rozsah výučby	v 1. a 2. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 68 hodín
Ročník	prvý, druhý
Kód a názov študijného odboru	2982 L 02 potravinárska výroba
Vyučovacia jazyk	maďarský jazyk

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	139 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ ŠVP 29 Potravinárstvo. Do predmetu sme integrovali 4 obsahové štandardy „Zdravie a jeho poruchy“, „Zdravý životný štýl“, „Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť“ a „Športové činnosti pohybového režimu“. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠkVP vyčlenil 2 hodiny týždenne.

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


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

Ciele vyučovacieho predmetu

Žiaci:

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

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	140 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

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 (prehováranie, presvedčovanie),
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi.

d) Podnikateľské spôsobilosti

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

e) Spôsobilosť byť demokratickým občanom

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


2. Všeobecné kompetencie

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

Špecifickými cieľmi telesnej a športovej výchovy sú:

a) Pohybové kompetencie

- Žiak chápe zdravie, ako subjektívnu a objektívnu hodnotovú kategóriu a vie prebrať zodpovednosť za svoje zdravie.

<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 POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Platné od:
	OS – PV_NS/ 2019		Strana :
			Výtlačok č.:

- Žiak vie poznať základné prostriedky rozvíjania pohybových schopností a osvojiť si pohybové zručnosti.
- Žiak dokáže rozvíjať všeobecnú pohybovú výkonnosť s orientáciou na dodržanie a zlepšenie zdravia.
- Žiak dokáže racionálne konať pri prekonávaní prekážok v situáciách osobného a verejného ohrozenia.

b) Kognitívne kompetencie

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

c) Učebné kompetencie

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


d) Postojové kompetencie

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

Hodnotenie žiakov

Za najdôležitejšie pri hodnotení žiaka v telesnej a športovej výchove sa považuje nielen to, aké dôsledky zanechala táto činnosť na zlepšení jeho zdravia, pohybovej gramotnosti a výkonnosti, telesnej zdatnosti, ale vo väčšom rozsahu aj to, či žiak získal k tejto činnosti vzťah, či sa na nej so záujmom zúčastňoval, a to nielen v čase povinného vyučovania, ale aj mimo neho, či pociťoval z nej radosť a potešenie, či sa stala súčasťou jeho životného štýlu. Preto za základné ukazovatele hodnotenia žiaka sa považuje:

- posúdenie prístupu a postojov žiaka, najmä jeho vzťahu k pohybovej aktivite a vyučovaniu telesnej a športovej výchovy a jeho sociálneho správania a adaptácie;

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	142 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

- rozvoj telesných, pohybových a funkčných schopností žiaka, najmä rozvoj zdravotne orientovanej telesnej zdatnosti a pohybovej výkonnosti s prihliadnutím na individuálne predpoklady žiaka;
- proces učenia sa, osvojovania, zdokonaľovania a upevňovania pohybových zručností a teoretických vedomostí, najmä orientácia v obsahu učebných programov zostavených učiteľom.

Hodnotenie vzťahu žiaka k telesnej a športovej výchove realizuje učiteľ nielen na základe dlhodobého sledovania prejavov žiaka na vyučovaní, pri ktorej si všíma najmä jeho aktivitu, snahu, samostatnosť a tvorivosť, ale aj na základe jeho aktivity a angažovanosti v školskej i mimoškolskej záujmovej telovýchovnej a športovej činnosti. Úroveň poznatkov v telesnej výchove a športe posudzuje priebežne v procese. Súhrnné hodnotenie žiaka je vyjadrené na vysvedčení. Učiteľ počas vyučovania priebežne využíva najmä slovné hodnotenie, pretože umožňuje presnejšie vyjadriť klady a nedostatky žiakov a pre mnohých, a to osobitne pre dievčatá, je dôležitým a často aj silnejším motivačným činiteľom.

Organizačné formy povinného vyučovania telesnej a športovej výchovy

Vyučovacia hodina

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


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

Bezpečnosť pri vyučovaní zabezpečuje učiteľ svojou prítomnosťou po celý čas vyučovacej hodiny, dôsledným uplatňovaním obsahu učebných osnov, premyslenou a účelnou organizáciou práce, používaním adekvátnych vyučovacích metód a foriem, vydávaním presných a zreteľných povelov na riadenie činnosti, vysvetľovaním a dôsledným uplatňovaním zásad bezpečnosti pri práci v rôznych podmienkach telovýchovného procesu, sústavným overovaním bezpečnosti a funkčnosti náradia pred jeho používaním a zreteľným označením poškodeného náradia a náradia nezodpovedajúceho technickým normám. Ak nastane úraz, okamžite poskytnete učiteľ prvú pomoc, zabezpečí lekárske ošetrovanie, oznámenie rodičom a napíše záznam o úraze. Žiaci používajú na hodinách zodpovedajúci cvičebný úbor, ktorý zodpovedá zásadám bezpečnosti a hygieny telovýchovnej činnosti.

Integrované vzdelávanie žiakov so špeciálno-výchovnými vzdelávacími potrebami

Študijný odbor 2982 L 02 potravinárska výroba majú možnosť študovať aj žiaci so špeciálno-výchovnými vzdelávacími potrebami.

Vyučovanie predmetu telesná a športová výchova je prispôbené nielen zdravým žiakom, kde učiteľ pracuje podľa bežných učebných osnov, metódami a formami pre bežnú školu, ale aj špeciálnymi formami a metódami pre žiakov so špeciálno-výchovnými vzdelávacími potrebami. Práca na hodine je náročnejšia ako v bežnej triede. Samozrejme pedagóg sa


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	143 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

neustále oboznamuje s novými metódami práce s takýmito žiakmi, zúčastňuje sa prednášok a školení, obohacuje svoje vedomosti o nové poznatky práce s takýmto druhom postihnutia. Je to práca veľmi náročná, ale vedenie školy a pedagógovia sa rozhodli, že umožnia získať vzdelanie pre týchto žiakov a nielen to, pomôžu žiakom a ich rodičom v sociálnej integrácii medzi intaktnú populáciu a hlavne žiaci budú vyrastať v rodinnom prostredí so svojimi rodičmi, súrodencami a celou svojou rodinou. Práca s postihnutými žiakmi je veľmi náročná, ale aj obohacujúca nielen pre nich, ale aj pre žiakov bez handicapu, lebo tým sa učia žiť a pomáhať svojim kamarátom a chápať ich svet.

Vzdelávací štandard

Žiaci po absolvovaní daného študijného 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, • diskutujú o problematike pohybu vo vzťahu k zdraviu a navrhujú riešenia, • zdôvodnia usporiadanie človeka na pohybové aktivity, • uplatnia osvojené preventívne spôsoby a rozhodovania a správania v súvislosti so zdravotným oslabením a závislosťami, • popíšu riziká porúch zdravia vo vzťahu k budúcej povolaniu, • využijú osvojené relaxačné cvičenia k vlastnej regenerácii a prekonávaniu únavy. 	<ul style="list-style-type: none"> • zdravie, zdravotné návyky, hygiena, únava, civilizačné choroby, správne držanie tela, primárna a sekundárna prevencia, nebezpečenstvo závislostí, prvá pomoc, životné prostredie, pohyb a dýchacia, obehová, oporná a pohybová sústava, zdravotné oslabenia, regenerácia. • základná gymnastika, telesné cvičenia bez náčinia, s náčiním, základná lokomócia, strečing, 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, • poznajú výživovú hodnotu bežných potravín, uplatnia vo svojom stravovacom režime správne stravovacie návyky, • aplikujú zdravotne orientované cvičenia, • vytvoria vlastný pohybový program ako súčasť zdravého životného štýlu. 	<ul style="list-style-type: none"> • psychohygiena, stres, zdravý životný štýl, energetická hodnota potravín, stravovací režim, pohybový režim, pohybový program, zdravotne orientovaná pohybová aktivita, kalokagatia, olympizmus, aktívny odpočinok. • všestranne rozvíjajúce cvičenia, cvičenia zdravotne orientované, chôdza s behom, sezónne činnosti, cvičenie v prírode, pohybové hry, didaktické hry, očná gymnastika, psychomotorika. 	Zdravý životný štýl
<ul style="list-style-type: none"> • aplikujú metódy a zásady rozvoja sily v pohybovom programe, • uplatňujú zásady prevencie porúch chrbtice, • zvládnu vykonať pohyb s rôznym zaťažením v súlade s individuálnymi predpokladmi, • hodnotia kvalitu svojej pohybovej činnosti, • aplikujú osvojené športové zručnosti pri 	<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. 	Telesná zdatnosť a pohybová výkonnosť


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	144 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

<ul style="list-style-type: none"> rozvoji jednotlivých pohybových schopností, porovnávajú svoje pohybové výkony s predchádzajúcimi výsledkami, zlepšia svoju telesnú zdatnosť a pohybovú výkonnosť. 	<ul style="list-style-type: none"> prostriedky atletiky, lyžovania, plávania, posilňovacie cvičenia s vlastným telom, s náčiním, na náradí, skákanie cez švihadlo, prekážkové dráhy. 	
<ul style="list-style-type: none"> používajú správnu odbornú terminológiu, symboly a neverbálne gestá, 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, zorganizujú cvičebnú skupinu, rozhodujú hru, súťaže, vykonajú ukážku pohybu s vybraným náčiním a bez náčinia, zostavia rozecvičenie pri hudbe, vytvoria pohybovú väzbu v spojitosti s hudobnou ukážkou, vyjadria svoje zážitky z pohybu, demonštrujú osvojenie si základných pohybových zručností vo vodnom prostredí, letnej prírode, predvídajú riziko pobytu a pohybovej činnosti v prírodnom prostredí, zorganizujú aktivity v prírode. 	<p>Individuálne športy</p> <ul style="list-style-type: none"> bezpečnosť športu, súper, predvídanie, protihráč, individuálne športy, stolný tenis, 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. 	<p>Športové činnosti pohybového režimu</p>

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy práce:


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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	145 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

IV. Športové činnosti pohybového režimu	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Názorná metóda – pozorovanie, demonštrovanie	Frontálna, skupinová práca žiakov Individuálna práca žiakov
---	--	--

Učebné zdroje

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	146 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

10.12 EKONOMIKA A PODNIKANIE

Názov predmetu	ekonomika a podnikanie
Časový rozsah výučby	v 1. ročníku 2 hodiny týždenne, v 2. ročníku 1 hodín týždenne, spolu 103 hodín
Ročník	prvý, druhý
Kód a názov študijného odboru	2982 L 02 potravinárska výroba
Vyučovacie jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Odborné vzdelávanie“ Ekonomika a organizácia, obchod a služby, ktorú sme uplatnili pri tvorbe vyučovacieho predmetu. Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu „Svet práce, Pravidlá riadenia osobných financií, Výchova k podnikaniu, Spotrebiteľská výchova“. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠVP vyčlenil 3 hodín. Jeho výučba je orientovaná do 1. a 2. ročníka štúdia.

Učebná osnova predmetu ekonomika a podnikanie umožňuje žiakovi osvojiť si všeobecné a špeciálne poznatky z ekonomiky. Vytvára schopnosť komplexne chápať a hodnotiť hospodárske procesy podnikateľa v organizáciách aj vzhľadom k vonkajšiemu svetu a trhovému mechanizmu. Vede žiakov k schopnosti pohotovo aplikovať získané poznatky pri riešení ekonomických problémov výroby a podnikania, ako aj celkovej ekonomickej orientácii.

Predmet má integrujúcu funkciu. Rozvíja poznatky získané z predmetov matematika, informatika, technológia a spolu s ďalšími predmetmi sa podieľa na tvorbe profilu absolventa. Rámcový rozpis učiva predpokladá tvorivo rozpracovať jednotlivé tematické celky podľa požiadavky praxe, vhodne začleniť zmeny a zamerať ich na ekonomiku potravinárskeho priemyslu.

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- vysvetliť základné pojmy pracovného práva – práca, povolanie, zamestnanie, pracovné miesto, fyzická a právnická osoba,
- popísať základné pojmové znaky podnikania,
- vysvetliť pojmy živnosť, živnostenské oprávnenie, neoprávnené podnikanie.

Obsahové štandardy

Svet práce


Pravidlá riadenia osobných financií

Výchova k podnikaniu

Spotrebiteľská výchova

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu v odbore 2982 L potravinárska výroba je poskytnúť žiakovi súbor vedomostí, zručností a kompetencií o ekonomických pojmoch, kategóriách, javoch a procesoch a vzťahoch medzi nimi. Formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom odbornom vzdelávaní. Žiaci si

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	147 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

osvoja základné poznatky nevyhnutné na pochopenie ekonomických javov a riešenie ekonomických úloh.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

Schopnosti riešiť problémy

- rozpoznávať problémy v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii (pozorovanie 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,
- posudzovať riešenie daného problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému,
- korigovať nesprávne riešenia problému,
- Spôsobilosti využívať informačné technológie
- získavať informácie v priebehu ich odborného vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,
- zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky.

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


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

Stratégia vyučovania


Pri vyučovaní sa budú využívať strategické metódy a formy vyučovania:

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

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
1. ročník Potravínarsky priemysel, postavenie v národnom hospodárstve	Informačnoreceptívna - výklad, reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba, frontálna a individuálna práca žiakov, práca s knihou
Ekológia v potravinárskom priemysle	Informačnoreceptívna - výklad, reproduktívna – rozhovor, heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, frontálna a individuálna práca žiakov, skupinová práca žiakov, práca s knihou
Bezpečnosť práce	Informačnoreceptívna - výklad,	Frontálna výučba, frontálna a

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	148 z 195	
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

	reproduktívna – rozhovor, heuristická - rozhovor, riešenie úloh	individuálna práca žiakov, skupinová práca žiakov, práca s knihou
Ekonomika spoločnosť	Informačnéreceptívna - výklad, reproduktívna – rozhovor, heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, frontálna a individuálna práca žiakov, skupinová práca žiakov, práca s knihou
Formy a členenie obchodu	Informačnéreceptívna - výklad, reproduktívna – rozhovor, heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, frontálna a individuálna práca žiakov, skupinová práca žiakov, práca s knihou.
Vzťahy podnikov k ostatným organizáciám	Informačnéreceptívna - výklad, reproduktívna – rozhovor, heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, frontálna a individuálna práca žiakov, skupinová práca žiakov, práca s knihou
Trhové hospodárstvo	Informačnéreceptívna - výklad, reproduktívna – rozhovor, heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, frontálna a individuálna práca žiakov, skupinová práca žiakov, práca s knihou
Financie v podnikaní	Informačnéreceptívna - výklad, reproduktívna – rozhovor, heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, frontálna a individuálna práca žiakov, skupinová práca žiakov, práca s knihou, práca s originálnymi tlačivami
Daňová politika v podnikaní	Informačnéreceptívna - výklad, reproduktívna – rozhovor, heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, frontálna a individuálna práca žiakov, skupinová práca žiakov, práca s knihou
Spoločné stravovanie	Informačnéreceptívna - výklad, reproduktívna – rozhovor, heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, frontálna a individuálna práca žiakov, skupinová práca žiakov, práca s knihou
Základné právne predpisy	Informačnéreceptívna - výklad, reproduktívna – rozhovor, heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, frontálna a individuálna práca žiakov, práca s knihou
2. ročník Pracovníci v potravinárskom priemysle	Informačnéreceptívna - výklad, reproduktívna – rozhovor, heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, frontálna a individuálna práca žiakov, skupinová práca žiakov, práca s knihou
Hospodárske prostriedky v potravinárskom priemysle	Informačnéreceptívna - výklad, reproduktívna – rozhovor, heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, frontálna a individuálna práca žiakov, skupinová práca žiakov, práca s knihou
Platobný a zúčtovací styk	Informačnéreceptívna - výklad, reproduktívna – rozhovor, heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, frontálna a individuálna práca žiakov, práca s knihou
Ekonomické procesy v	Informačnéreceptívna - výklad,	Frontálna výučba, frontálna a


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	149 z 195	
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:	1 - R

organizácii	reproduktívna – rozhovor, heuristická - rozhovor, riešenie úloh	individuálna práca žiakov, skupinová práca žiakov, práca s knihou
Kontrola ako nástroj riadenia	Informačnéreceptívna - výklad, reproduktívna – rozhovor, heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, frontálna a individuálna práca žiakov, skupinová práca žiakov, práca s knihou
Ekonomická reforma	Informačnéreceptívna - výklad, reproduktívna – rozhovor, heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, frontálna a individuálna práca žiakov, skupinová práca žiakov, práca s knihou
Praktická škola marketingu	Informačnéreceptívna - výklad, reproduktívna – rozhovor, heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba, frontálna a individuálna práca žiakov, skupinová práca žiakov, práca s knihou
Zákoník práce	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
1. ročník Potravínarský priemysel, postavenie v národnom hospodárstve	Podniková ekonomika 6. časť –Jarmila Brichtová, Peter Haluš,Alena Chodasová, Rudolf Sivák, Vincent Sniščák, Ľuboslav Szabó, ISBN 80-08-02570-0, 1998	Tabuľa, dataprojektor	Časopisy Učebnica	Internet
Ekológia v potravinárskom priemysle	Podniková ekonomika 6. časť –Jarmila Brichtová, Peter Haluš,Alena Chodasová, Rudolf Sivák, Vincent Sniščák, Ľuboslav Szabó, ISBN 80-08-02570-0, 1998	Učebnica Tabuľa Dataprojektor	Časopisy Učebnica	Internet
Bezpečnosť práce	Ekonomika a organizácia- Matilda Mcáková- 80-08-03315-0, 2002	Učebnica Tabuľa Dataprojektor	Časopisy Učebnica	Internet
Ekonomika spoločnosť	Podniková ekonomika 2- W. Schneider, K. Schwankhart, H. Wirth, S. A. Grbenic, S. Kleissner, ISBN 80-08-01742-2	Učebnica Tabuľa Dataprojektor	Schéma Časopisy Učebnica	Internet
Formy a členenie obchodu	Podnikanie a služby- Ján Babinský- ISBN 80-07-	Učebnica Tabuľa	Časopisy Originálne	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	150 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

	00779-2	Dataprojektor	tlačivá Učebnica	
Vzťahy podnikov k ostatným organizáciám	Podniková ekonomika 6. časť –Jarmila Brichtová, Peter Haluš,Alena Chodasová, Rudolf Sivák, Vincent Sniščák, Ľuboslav Szabó, ISBN 80-08- 02570-0, 1998	Učebnica Tabuľa Dataprojektor	Časopisy Originálne tlačivá Učebnica	Internet
Trhové hospodárstvo	Podnikanie a služby- Ján Babinský- ISBN 978-80- 89248-25-4, Základy ekonómie a ekonomiky- Rudolf Šlosár, Sidónia Búrová, Ľudmila Fabová, Ján Lisý- ISBN 80-08-00379-0, 1995	Učebnica Tabuľa Dataprojektor	Časopisy Originálne tlačivá, Učebnica	Internet
Financie v podnikaní	Podniková ekonomika I.- wilfried Schneider, Karl Shwankhart, Helga Wirth, Helmut Wirth, Stefan A. Grbenic, Sigfried Kleissner- ISBN 3-214— 90626-7, 1991	Učebnica Tabuľa Dataprojektor	Časopisy Učebnica	Internet
Daňová politika v podnikaní	Podniková ekonomika 4. časť –Anna Majtánová, Anna Schultzová, ISBN 80-08-02419-4	Učebnica Tabuľa Dataprojektor	Časopisy Učebnica	Internet
Spoločné stravovanie	Stolovanie- Roman Jagelek, Rudolf Černota- 67-185-85, 1985 Bratislava	Učebnica Tabuľa Dataprojektor	Časopisy Učebnica	Internet
Základné právne predpisy	Stolovanie- Roman Jagelek, Rudolf Černota- 67-185-85, 1985 Bratislava	Učebnica Tabuľa Dataprojektor	Časopisy Učebnica	Internet
2. ročník Pracovníci v potravinárskom priemysle	Podniková ekonomika 3- Darina Orbánová, Ľudmila Velichová- ISBN 978-80- 10-01633-4, 2009	Učebnica Tabuľa Dataprojektor	Časopisy Učebnica	Internet
Hospodárske prostriedky v potravinárskom priemysle	Podniková ekonomika 3- Darina Orbánová, Ľudmila Velichová- ISBN 978-80- 10-01633-4, 2009	Učebnica Tabuľa Dataprojektor	Časopisy Učebnica	Internet
Platobný a zúčtovací styk	Účtovníctvo v poľnohospodárstve časť 2.- Ing. Václav Kudláč- ISBN 80-07-00714-8, 1993	Učebnica Tabuľa Dataprojektor	Časopisy Učebnica	Internet
Ekonomické procesy v	Podniková ekonomika 2-	Učebnica	Časopisy	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	151 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

organizácii	W. Schneider, K. Schwankhart, H. Wirth, S. A. Grbenic, S. Kleissner, ISBN 80-08-01742-2	Tabuľa Dataprojektor	Učebnica	
Kontrola ako nástroj riadenia	Podniková ekonomika 2- W. Schneider, K. Schwankhart, H. Wirth, S. A. Grbenic, S. Kleissner, ISBN 80-08-01742-2	Učebnica Tabuľa Dataprojektor	Časopisy Učebnica	Internet
Ekonomická reforma	Podniková ekonomika 2- W. Schneider, K. Schwankhart, H. Wirth, S. A. Grbenic, S. Kleissner, ISBN 80-08-01742-2	Učebnica Tabuľa Dataprojektor	Časopisy Učebnica	Internet
Praktická škola marketingu	Podniková ekonomika 2- W. Schneider, K. Schwankhart, H. Wirth, S. A. Grbenic, S. Kleissner, ISBN 80-08-01742-2	Učebnica Tabuľa dataprojektor	Časopisy Učebnica	Internet
Zákonník práce	Podniková ekonomika 3- Darina Orbánová, Ľudmila Velichová- ISBN 978-80-10-01633-4, 2009 Podniková ekonomika 2- W. Schneider, K. Schwankhart, H. Wirth, S. A. Grbenic, S. Kleissner, ISBN 80-08-01742-2	Učebnica Tabuľa Dataprojektor	Časopisy Učebnica	Internet


10.13 MIKROBIOLÓGIA

Názov predmetu	Mikrobiológia
Časový rozsah výučby	v 2. ročníku 2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín
Ročník	druhý
Kód a názov učebného odboru	2982 L 02 potravinárska výroba
Vyučovacia jazyk	slovenský, maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Prírodovedná príprava“ ŠVP 29 Potravinárstvo. Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu „Mikrobiológia“. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠVP vyčlenil 2 hodiny týždenne v druhom ročníku štúdia.

Odborný predmet mikrobiológia svojím obsahom nadväzuje na biológiu, rozvíja, rozširuje a prehľbuje učivo biológie a chémie. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	152 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

V tomto predmete žiaci získajú vedomosti o mikroorganizmoch, o patogénnych mikroorganizmoch, jednotlivých ochoreniach z potravín a naučia sa predchádzať týmto 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 mikrobiológia úzko nadväzuje na predmety technológia, suroviny, chémia a odborný výcvik.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu


Cieľom vyučovacieho predmetu mikrobiológia v študijnom odbore potravinárska výroba 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, prehľbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, ako aj úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania tohto predmetu majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujú také

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	153 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

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 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.


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

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	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	154 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

	Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Skupinová práca žiakov Demonštrácia a pozorovanie
Mikroorganizmy a potravinárska výroba.	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
Mikrobiológia produktov potravín.	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Spôsoby boja proti nežiaducim mikroorganizmom.	Informačnoreceptívna - 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
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
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	Škárka, Szemeš: Mikrobiológia 1 pre SOŠ	Dataprojektor Videotechnika	Transparentné fólie	Internet CD

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	<p>Organizačná smernica</p> <p>Školský vzdelávací program</p> <p>POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	155 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

činiteľov životného prostredia na mikroorganizmy	potravínárske, PROMP, Bratislava 2008 Szladecskó: Mikrobiológia és táplálkozásélettan FVM Budapest, 2003	PC Notebook Tablety	Odborné filmy knihy, časopisy, encyklopédie	multimediálny výukový program
Patogénne mikroorganizmy	Škárka, Szemeš: Mikrobiológia 1 pre SOŠ potravínárske, PROMP, Bratislava 2008 Szladecskó: Mikrobiológia és táplálkozásélettan FVM Budapest, 2003	Videotechnika PC Notebook Tablety Dataprojektor	CD Transparentné fólie Odborné filmy knihy, časopisy, encyklopédie	Internet CD multimediálny výukový program
Mikroorganizmy a potravínárska výroba.	Škárka, Szemeš: Mikrobiológia 1 pre SOŠ potravínárske, PROMP, Bratislava 2008 Szladecskó: Mikrobiológia és táplálkozásélettan FVM Budapest, 2003	Dataprojektor Videotechnika PC Notebook Tablety	CD Odborné filmy	Internet Kníznica
Mikrobiológia produktov potravín.	Škárka, Szemeš: Mikrobiológia 1 pre SOŠ potravínárske, PROMP, Bratislava 2008 Szladecskó: 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 potravínárske, PROMP, Bratislava 2008 Szladecskó: Mikrobiológia és táplálkozásélettan FVM Budapest, 2003	Dataprojektor Videotechnika PC Notebook Tablety	Transparentné fólie Odborné filmy knihy, časopisy, encyklopédie	Internet CD multimediálny výukový program

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	156 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

10.14 POTRAVINY A VÝŽIVA

Názov predmetu	potraviny a výživa
Časový rozsah výučby	v 1. a v 2. ročníku 2 hodiny týždenne, spolu 136 hodín
Ročník	prvý, druhý
Kód a názov študijného odboru	2982 L 02 potravinárska výroba
Vyučovacia jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu


Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Vzdelávanie o výžive, surovinách a materiáloch“ ŠVP 29 Potravinárstvo pre skupiny študijných odborov. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠVP vyčlenil 2 hodiny týždenne v prvom aj v druhom ročníku. Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu „Hygiena, zásady správnej výrobnjej praxe, HACCP“, „Potravinárske suroviny“, „Výživa a zdravý životný štýl“.

Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a pod témy). Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zásadami správnej výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Počas výučby žiaci získajú vedomosti o potravinách, nápojoch a zásadách racionálnej výživy podľa najnovších vedeckých poznatkov dôležitých pre ich budúce povolanie. Žiaci si osvoja zásady správnej výživy a naučia sa ich uplatňovať vo svojej práci. V prvom ročníku preberajú problematiku potravín a v druhom ročníku na týchto základoch získajú vedomosti o správnej výžive. Pri výklade učiva v prvom ročníku žiaci získajú prehľad aj o potravinových normách, pochopia význam racionálnej výživy pre zdravie človeka a oboznámia sa s fyziologicky odôvodnenými osobitosťami spôsobu stravovania rozličných vekových kategórií. Spoznajú systém trávenia a vstrebávania potravín, ich význam pre náš život. V druhom ročníku sa oboznámia s výberom surovín na prípravu jedál, s rôznymi spôsobmi úpravy potravín a správnym skladovaním potravín. Naučia sa základné pravidlá stolovania a hygieny.

Pri výbere učiva sme veľmi citlivo pristupovali už aj vzhľadom k jej aplikácii v odborných predmetoch a s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na proporionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu potraviny a výživa 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 študijného odboru.

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu potraviny a výživa proporcionálne zastúpenie a prepojenie empirického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	157 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

komunikatívne a sociálno interakčné, interpersonálne a intrapersonálne, spôsobilosti tvorivo riešiť problémy, spôsobilosti využívať informačné technológie a spôsobilosti byť demokratickým občanom. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehľbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov. Predmet potraviny a výživa je veľmi úzko previazaný s predmetmi mikrobiológia, chémia, biochémia, aplikovaná chémia, technológia a odborná prax.

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 odbornej učebni a bežnej triede.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu je uvedomiť si význam potravín, nápojov zásad racionálnej výživy vo výrobných procesoch. Dôležité je vytvorenie aj správnych hygienických návykov, ktoré sa musia nevyhnutne dodržiavať pri výrobe trvanlivých, chutných a zdravotne nezávadných potravín a jedál. Žiaci nadobudnú presvedčenie o užitočnosti teoretických poznatkov a praktických zručností, a že poznanie správnej výživy pre zdravie ľudského organizmu úzko súvisí s rastom svetovej populácie a potrebou potravín na zabezpečenie jej života. Cieľom je naučiť žiakov aj základným pravidlám stolovania, podávania jedál. Žiaci sú vedení k ochrane životného prostredia pri príprave jedál a odstraňovaní odpadov ktoré vznikajú pri spracovaní surovín. Žiakov tiež vedieme k tolerancii, empatii, vzájomnej úcte, spolupráci, k skvalitneniu medziľudských vzťahov.

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:

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),

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 vzdelávania využívaním všetkých metód
- a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii (pozorovanie, meranie,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	158 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

- riešenia daného problému,

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

- preukázať vlastnú zodpovednosť za zverené veci, za svoje vlastné správanie sa,
- zdravie a spoluzodpovednosť za životné prostredie alebo stav spoločnosti ako celku.

Výkonové štandardy


Absolvent má:

- osvojiť si zásady správnej hygienickej praxe, HACCP, bezpečnosti práce, ochrany zdravia pri práci a zásady požiarnej prevencie, zásady ochrany a tvorby životného prostredia,
- charakterizovať potraviny, potraviny, pochutiny a nápoje,
- charakterizovať zásady správnej výživy a negatívne dôsledky nesprávneho stravovania.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Potraviny 1. ročník	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Fyziológia výživy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, modelmi
Stravovanie	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Práca s modelmi, nástrojmi
Ochucujúce látky pri príprave jedál	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - 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>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	159 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

	riešenie úloh	Práca s knihou, počítačom, Internet
<p>2. ročník Teoretické základy na prípravu jedál</p>	Informačnoreceptívna výklad Reprodukčívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, počítačom, Internet
Stolovanie	Informačnoreceptívna výklad Reprodukčívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, Internet
Základné pravidlá hygieny	Informačnoreceptívna výklad Reprodukčívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, modelmi, nástrojmi


Učebné zdroje

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
<p>1. ročník Potraviny</p>	Kružliak P., Ruttkayová E.: Náuka o výžive . SPN Bratislava 1981 Šimonič R., Kružliak P.: Výživa. SPN Bratislava 1986 L. Held a kol.: Teória a prax výchovy k zdravej výžive v školách. VEDA. Bratislava 2006 Odborné časopisy: Gastro	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet Flipchart	Model Vzorok potravín	Internet Obrazy Odborné
Fyziológia výživy	Kružliak P., Ruttkayová E.: Náuka o výžive . SPN Bratislava 1981	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna	Chemické tabuľky	Internet Obrazy

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	160 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

	Šimonič R., Kružliak P.: Výživa. SPN Bratislava 1986 Odborné časopisy: Gastro	tabuľa Notebook Internet Flipchart	y	
Stravovanie	Kružliak P., Ruttkayová E.: Náuka o výžive . SPN Bratislava 1981 Šimonič R., Kružliak P.: Výživa. SPN Bratislava 1986 L. Held a kol.: Teória a prax výchovy k zdravej výžive v školách. VEDA. Bratislava 2006 Odborné časopisy: Gastro	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet Flipchart	Farebné fixy	časopisy Internet
Ochucujúce látky pri príprave jedál	Kružliak P., Ruttkayová E.: Náuka o výžive . SPN Bratislava 1981 Šimonič R., Kružliak P.: Výživa. SPN Bratislava 1986 L. Held a kol.: Teória a prax výchovy k zdravej výžive v školách. VEDA. Bratislava 2006 Odborné časopisy: Gastro	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet Flipchart	Farebné fixy	časopisy Internet
2. ročník Teoretické základy prípravy jedál na	Kružliak P., Ruttkayová E.: Náuka o výžive . SPN Bratislava 1981 Matejka, Balagová, Kendík: Technológia pre 1.roč. SOU odbor kuchár – čašník. SPN Bratislava, 2003 Matejka, Balagová: Technológia pre 1.roč. SOU odbor kuchár – čašník. SPN Bratislava, 1982 81 Šimonič R., Kružliak P.: Výživa. SPN Bratislava 1986 L. Held a kol.: Teória a prax	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet Flipchart	Farebné fixy	Internet Odborné časopisy

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	161 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

	výchovy k zdravej výžive v školách. VEDA. Bratislava 2006 Odborné časopisy: Gastro			
Stolovanie	Jagelek, Černota: Stolovanie 2 pre 2. roč.SOU učebný odbor kuchár – čašník, zameranie kuchár. SPN Bratislava, 1992	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Flipchart Interaktívna tabuľa	Obrazo vý materiá 1	Internet Dobbelin, Bulling: Oslavy v rodine. Slovart, Odborné časopisy
Základné pravidlá hygieny	Kružliak P., Ruttkayová E.:Náuka o výžive . SPN Bratislava 1981 Šimonič R., Kružliak P.: Výživa. SPN Bratislava 1986 Odborné časopisy: Gastro	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet Tabuľa	Potravi nový kódex	Internet


10.15 TECHNOLÓGIA

Názov predmetu	technológia
Časový rozsah výučby	v 1. ročníku 3 hodiny týždenne, v 2. ročníku 3 hodiny týždenne, spolu 204 hodín
Ročník	prvý, druhý
Kód a názov študijného odboru	2982 L 02 potravinárska výroba
Vyučovací jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Teoretické vzdelávanie“ ŠVP 29 Potravinárstvo. Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu „Potravinárske technológie a technika“, „Tovarnoznalectvo pre potravinárstvo“. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠVP vyčlenil 6 hodín. Jeho výučba je orientovaná do 1. a 2. ročníka štúdia.

Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtéma). Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečením výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Učivo sa skladá z poznatkov o potravinách, hodnote potravín, potravinách rastlinného a živočíšneho pôvodu, pochutinách a koreninách, mliečnych výrobkoch, sladidlách, zásadách správnej výživy,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	162 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

osobnej a potravinovej hygieny, o základných tepelných úpravách, príprave jedál, nápojoch. Pri výbere učiva sme pristupovali už aj vzhľadom k jeho aplikácii v ďalších odborných predmetoch a s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na proporionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

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

Odborný predmet je medzi predmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi odborná prax, potraviny a výživa, suroviny, chémia, technika prevádzky.

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


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

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

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

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o potravinách, ich akosti, zložení a skladovaní, príprave jedál a nápojov formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote. Žiaci získajú poznatky

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	163 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

o vybraných potravinách a pojmoch, osvoja si základné vzťahy medzi organizmom a vonkajším prostredím, budú ovládať využiteľnosť potravín pre ich technologické spracovanie.

Výkonové štandardy

Absolvent má

- popísať suroviny, aditívne látky a pomocné látky používané pri výrobe potravín,
- ovládať princípy technologických procesov,
- hodnotiť priebeh procesov výroby, technologických postupov a ekonomiky výroby,
- ovládať technologické výpočty,
- vysvetliť funkcie najdôležitejších prístrojov, strojov a zariadení potravinárskeho priemyslu,
- popísať konštrukciu strojov a zariadení používaných vo výrobe podľa konkrétneho odvetvia a ich funkciu,
- charakterizovať technickú a technologickú dokumentáciu a vedieť ju používať,
- opísať meráciu a regulačnú techniku pri riadení technologických procesov,
- definovať príslušné normy, podnikové predpisy, pracovnoprávne predpisy, predpisy BOZP.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

Schopnosti riešiť problémy

- rozpoznávať problémy v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii (pozorovanie, degustovanie a pod.),
- vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich vzdelávaní,
- 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
<p>1. ročník Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, hygiena a sanitácia</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</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	164 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

Fyzikálno-chemický a biochemický stav surovín	Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Technologický význam surovín a ich skladovanie	Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Príprava a výroba ciest hmôt	Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Výroba náplní poliev na jemné pekárenské výrobky	Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
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
Výroba netradičných a špeciálnych výrobkov	Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
2. ročník Proces pečenia	Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Výrobky z pekárenských 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
Kompletizácia a skladovanie výrobkov	Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	165 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

	Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Nové smery pekárenskej a cukrárskej výroby	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Technologické postupy zostavenia výroby, evidencia	Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Samostatné úlohy z pekárenskej a cukrárskej technológie	Informačno-receptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou


Učebné zdroje

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


Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedk y	Ďalšie zdroje
1. ročník Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, hygiena a sanitácia	Brhlík E.,Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006	Dataprojekto r PC Tabuľa	Obrazy	Internet
Fyzikálno- chemický a biochemický stav surovín	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Schaller, Forró, Kružíak.: Potraviny a nápoje 1.,2.Bratislava 1987 Šimončíč, Kružíak: Výživa .SPN Bratislava 1992 Brhlík E.,Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006 Stecová E.,Popelka P.: Hygiena potravín.Proxima Press.2005	Dataprojekto r Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Chemické tabuľky, vzorky	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	166 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

Technologický význam surovín a ich skladovanie	<p>Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007</p> <p>Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004</p> <p>Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007</p> <p>Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít</p> <p>Brhlík E., Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>Tabuľa</p> <p>Interaktívna tabuľa</p> <p>Notebook</p> <p>Internet</p>	<p>Vzorky surovín</p> <p>Ochranné pomôcky</p>	Internet
Príprava a výroba ciest hmôt	<p>Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007</p> <p>Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004</p> <p>Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007</p> <p>Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>Tabuľa</p> <p>Interaktívna tabuľa</p> <p>Notebook</p> <p>Internet</p>	<p>Vzorky</p> <p>Ochranné pomôcky</p>	Internet
Výroba náplní poliev na jemné pekárenské výrobky	<p>Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007</p> <p>Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004</p> <p>Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007</p> <p>Brhlík E., Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006</p> <p>Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>Tabuľa</p> <p>Interaktívna tabuľa</p> <p>Notebook</p> <p>Internet</p> <p>Flipchart</p>	<p>Vzorky surovín</p> <p>Ochranné pomôcky</p>	Internet
Spracovanie ciest a hmôt	<p>Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007</p> <p>Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004</p> <p>Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007</p> <p>Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít</p> <p>Brhlík E., Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>Tabuľa</p> <p>Interaktívna tabuľa</p> <p>Notebook</p> <p>Internet</p> <p>Flipchart</p>	<p>Vzorky</p> <p>Ochranné pomôcky</p>	Internet
Výroba netradičných a špeciálnych výrobkov	<p>Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004</p> <p>Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007</p> <p>Brhlík E., Romaňuk .: Technológia</p>	<p>Dataprojektor</p> <p>Tabuľa</p> <p>Interaktívna tabuľa</p>	<p>Vzorky</p> <p>Ochranné pomôcky</p>	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	167 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

	SPN Bratislava 2006	Notebook Internet Flipchart		
2. ročník Proces pečenia	Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Schaller, Forró, Kružiak: Potraviny a nápoje 1, 2. Bratislava 1987 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet Flipchart	Vzorky	Internet
Výrobky z pekárenských ciest a hmôt	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Šimončíč, Kružiak: Výživa SPN. 1992 Malá H., Klemta J.: Biológia detí a dorastu. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít Brhlík E., Romaňuk.: Technológia SPN Bratislava 2006	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet Flipchart	Vzorky	Internet
Kompletizácia a skladovanie výrobkov	Schaller, Forró, Kružiak.: Potraviny a nápoje 1.,2.Bratislava 1987 Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Brhlík E., Romaňuk.: Technológia SPN Bratislava 2006	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Vzorky	Internet
Nové smery pekárenskej a cukrárskej výroby	Schaller, Forró, Kružiak.: Potraviny a nápoje 1.,2.Bratislava 1987 Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Brhlík E., Romaňuk.: Technológia SPN Bratislava 2006	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Vzorky	Internet
Technologické postupy zostavenia výroby, evidencia	Schaller, Forró, Kružiak.: Potraviny a nápoje 1.,2.Bratislava 1987 Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Brhlík E., Romaňuk.: Technológia SPN Bratislava 2006	Dataprojektor Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet	Vzorky	Internet
Samostatné úlohy z pekárenskej	Schaller, Forró, Kružiak.: Potraviny a nápoje 1.,2.Bratislava 1987	Dataprojektor	Vzorky	Internet

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	168 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

a cukrárskej technológie	Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Brhlík E., Romaňuk .: Technológia SPN Bratislava 2006	Tabuľa Interaktívna tabuľa Notebook Internet		
--------------------------	---	---	--	--

10.16 APLIKOVANÁ CHÉMIA

Názov predmetu	aplikovaná chémia
Časový rozsah výučby	v 1. a 2. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 68 hodín
Ročník	prvý, druhý
Kód a názov študijného odboru	2982 L 02 potravinárska výroba
Vyučovací jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „*Teoretické vzdelávanie*“ ŠVP 29 Potravinárstvo. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠkVP vyčlenil 2 hodiny.


Odborný predmet aplikovaná chémia v študijnom odbore 2982 L 02 potravinárska výroba 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 potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Učivo sa skladá z poznatkov zo všeobecnej chémie, anorganickej chémie, organickej chémie a biochémie. Vedie žiakov k pochopeniu podstaty chemických, biochemických a fyzikálnych javov, princípov a zákonitostí, biochemických procesov prebiehajúcich v živých organizmoch.

Prispieva k rozvoju logického myslenia žiakov na základe analógie a aplikácie všeobecných poznatkov na konkrétne príklady. Pri výbere učiva sme pristupovali už aj vzhľadom k jeho aplikácii v ďalších odborných predmetoch a s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na proporcionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov.

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. Úlohou predmetu je oboznámiť žiakov aj so zásadami správnej životosprávy, propagovať ju a uplatňovať vo vlastnej životospráve.

Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s vyučovacími predmetmi chémia, fyzika, biológia, potraviny a výživa a odborná prax.

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	169 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci študijného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami a počítačom. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy.

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie *tvorivo riešiť problémy a spôsobilosti využívať informačné technológie*. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehlbovania a systematizácie poznatkov 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 patrí aj využitie počítačov a internetu, ktoré tiež predstavujú možnosti simulácie experimentov. Hodnotenie žiakov bude založené na kritériách hodnotenia v každom vzdelávacom výstupe. Klasifikácia bude vychádzať z pravidiel hodnotenia tohto školského vzdelávacieho programu. Použijú sa adekvátne metódy a prostriedky hodnotenia. Výučba bude prebiehať v bežnej triede.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu aplikovaná chémia v študijnom odbore 2982 L 02 potravinárska výroba je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií zo všeobecnej chémie, anorganickej chémie, organickej chémie a biochémie, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornej praxe a občianskom živote.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

- vyjadrovať a zdôvodňovať svoje názory.

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

- overovať a interpretovať získané údaje.

Schopnosti riešiť problémy

- vedieť vybrať vhodné postupy pre realizáciu zvoleného riešenia a dodržiavať ho.


Spôsobilosti využívať informačné technológie

- ovládať obsluhu periférnych zariadení potrebných pre činnosť používaného programu.

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

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

Integrované vzdelávanie žiakov so špeciálno-výchovnovzdelávacími potrebami

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	170 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

Študijný odbor 2982 L 02 potravinárska výroba majú možnosť študovať žiaci so špeciálno-výchovnovzdelávacími potrebami. Títo žiaci sú zaradení do bežných tried spolu so svojimi zdravými spolužiakmi. Vzdelávajú sa za pomoci učiteľov priamo v triede alebo individuálne podľa potreby.

Vyučovanie predmetu aplikovaná chémia je prispôbené nielen zdravým žiakom, kde učiteľ pracuje podľa bežných učebných osnov, metódami a formami pre bežnú školu, ale aj špeciálnymi formami a metódami pre žiakov so špeciálno-výchovnovzdelávacími 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 žiakmi, zúčastňuje sa prednášok a školení, obohacuje svoje vedomosti o nové poznatky práce s takýmto druhom postihnutia.

Vypracúva im individuálno-vzdelávacie plány v danom predmete, aby im tým umožnil získať vedomosti a zručnosti k zvládnutiu úplného stredoškolského vzdelania.

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

Vzdelávací štandard

Výkonové štandardy


Žiak má:

- ovládať základy všeobecnej, anorganickej, organickej chémie a biochémie a aplikovať ich vo svojom odbore,
- poznať chemické názvoslovie, odborné chemické pojmy a vedieť ich správne používať,
- ovládať základné chemické výpočty,
- vysvetliť fyzikálno-chemickú podstatu a princípy základných chemických alebo biochemických operácií a procesov.

Obsahové štandardy

Žiak má:

- pochopiť podstatu chemických, biochemických a fyzikálnych javov, princípov a zákonitostí, biochemických procesov prebiehajúcich v živých organizmoch,
- použiť logické myslenie na základe analógie a aplikácie všeobecných poznatkov na konkrétne príklady,
- osvojiť si chemické názvoslovie, chemický dej, fyzikálne a chemické zákonitosti správania sa látok a sústav, základné pojmy termodynamiky, chemickej kinetiky, elektrochémie,


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	171 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

- získať prehľad o chemických zlúčeninách a bezpečnosti práce a ekologických hľadiskách,
- získať prehľad o prírodných a cudzorodých látkach vyskytujúcich sa v potravinách,
- naučiť sa používať odbornú literatúru,
- aplikovať získané poznatky v príslušných technológiách a praktických činnostiach,
- získať vedomosti o zložení, vlastnostiach a charakteristike látok,
- upevniť si chemické názvoslovie,
- naučiť sa príslušné chemické výpočty,
- rozšíriť si učivo všeobecnej a anorganickej chémie,
- získať vedomosti o anorganických látkach a ich zlúčeninách, ktoré sa využívajú v potravinárstve a v bežnom živote, ako aj ich vplyv na zdravie človeka a životné prostredie,
- prehľbiť si vedomosti o uhl'ovodíkoch, ich derivátoch a prírodných látkach,
- získať prehľad o základných zložkách potravín, chemickom zložení a vlastnostiach živín a princípoch biochemických reakcií,
- zoznámiť sa s významnými zástupcami používanými v praxi a bežnom živote, ako aj vplyv týchto látok na človeka a životné prostredie.

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	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
III. Názvoslovie anorganických látok	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a PSP
IV. Chemické informácie	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
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


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	172 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

VI. Vlastnosti a reakcie prvkov	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh Demonštračná	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Demonštrácia a pozorovanie Práca s knihou
2. ročník I. Základy organickej chémie	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
II. Uhl'ovodíky a ich zdroje	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
III. 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
IV. Prírodné látky	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie
V. Chémia potravín	Informačnoreceptívna –výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická – riadený rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou 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
1. ročník I. Atómy a chemické prvky, periodická sústava prvkov	Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1984 Poláček Š., Puškáš J.: Chemické názvoslovie a základné chemické výpočty, Príroda, Bratislava 1999 Kandráč J., Sirota A.:	Počítač Dataprojektor Interaktívna tabuľa	Chemické tabuľky, PSP Chemické suroviny Pracovný list Tabuľa	CD – Chémie I – multimediálny výukový program Internet PPT prezentácie
II. Chemická	Blažek J., Fabini J.:	Počítač		CD – Chémie I –

<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>POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
		Strana :	173 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

väzba	<p>Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1984 Široká J.: Chémia pre 1. ročník SPŠCH, Príroda, Bratislava 2001 Silný P. a kol.: Úlohy a modely usmerňovania riešenia úloh zo všeobecnej chémie, EXPOL pedagogika, Bratislava 1999</p>	<p>Datapojektor Meotar Interaktívna tabuľa</p>	<p>Chemické tabuľky, PSP Guličkové modely Pracovný list Tabuľa</p>	<p>multimediálny výukový program PPT prezentácie</p>
III. Názvoslovie anorganických látok	<p>Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1984 Poláček Š., Puškáš J.: Široká J.: Chémia pre 1. ročník SPŠCH, Príroda, Bratislava 2001 Chemické názvoslovie a základné chemické výpočty, Príroda, Bratislava 1999 Kandráč J., Sirota A.: Silný P. a kol.: Úlohy a modely usmerňovania riešenia úloh zo všeobecnej chémie, EXPOL pedagogika, Bratislava 1999</p>	<p>Počítač Datapojektor Meotar Interaktívna tabuľa</p>	<p>Chemické tabuľky, PSP Pracovný list Tabuľa</p>	<p>CD – Chemie II – multimediálny výukový program Internet PPT prezentácie</p>
IV. Chemické informácie	<p>Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1984 Široká J.: Chémia pre 1. ročník SPŠCH, Príroda, Bratislava 2001</p>	<p>Počítač Datapojektor Interaktívna tabuľa</p>	<p>Tabuľa Časopisy</p>	<p>Internet PPT prezentácie</p>
V. Chemické reakcie	<p>Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1984 Poláček Š., Puškáš J.: Chemické názvoslovie a základné chemické výpočty, Príroda, Bratislava 1999</p>	<p>Počítač Datapojektor Interaktívna tabuľa</p>	<p>Chemické tabuľky, PSP Laboratórne sklo Chemické suroviny Pracovný list</p>	<p>CD – Chemie I – multimediálny výukový program Internet PPT prezentácie</p>
VI. Vlastnosti a reakcie prvkov	<p>Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1984</p>			

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	174 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

	<p>Poláček Š., Puškáš J.: Široká J.: Chémia pre 1. ročník SPŠCH, Príroda, Bratislava 2001 Chemické názvoslovie a základné chemické výpočty, Príroda, Bratislava 1999</p>	<p>Počítač Dataprojektor Interaktívna tabuľa</p>	<p>Chemické tabuľky, PSP Pracovný list</p>	<p>Internet PPT prezentácie</p>
<p>2. ročník I. Základy organickej chémie</p>	<p>Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1984</p>	<p>Počítač Dataprojektor Interaktívna tabuľa</p>	<p>Tabuľa PSP</p>	<p>CD – Chémie II – multimediálny výukový program Internet PPT prezentácie</p>
<p>II. Uhl'ovodíky a ich zdroje</p>	<p>Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1984 Heger J.: Ako tvoriť názvy organických zlúčenín, SPN, Bratislava 1985 Poláček Š., Puškáš J.: Chemické názvoslovie a základné chemické výpočty, Príroda, Bratislava 1999</p>	<p>Počítač Dataprojektor Interaktívna tabuľa</p>	<p>Tabuľa PSP</p>	<p>CD – Chémie II – multimediálny výukový program Internet PPT prezentácie</p>
<p>III. Deriváty uhl'ovodíkov</p>	<p>Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1984 Heger J.: Ako tvoriť názvy organických zlúčenín, SPN, Bratislava 1985 Poláček Š., Puškáš J.: Chemické názvoslovie a základné chemické výpočty, Príroda, Bratislava 1999</p>	<p>Počítač Dataprojektor Interaktívna tabuľa</p>	<p>Tabuľa PSP</p>	<p>CD – Chémie II – multimediálny výukový program Internet PPT prezentácie</p>
<p>IV. Prírodné látky</p>	<p>Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1984 Heger J.: Ako tvoriť názvy organických zlúčenín, SPN, Bratislava 1985 Poláček Š., Puškáš J.: Chemické názvoslovie a základné chemické výpočty, Príroda,</p>	<p>Počítač Dataprojektor Interaktívna tabuľa</p>	<p>Tabuľa PSP Časopisy</p>	<p>CD – Chémie II – multimediálny výukový program CD Súbor multimediálnych pomôcok CD Výživa a zdravie vo výchove a vzdelávaní</p>

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	175 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

	Bratislava 1999 Škárka B. a Szemes V.: Biochémia, PROMP, Bratislava 2005 Janyš B.: Potravinárska biochémia pre 2. Ročník SOU. Alfa, Bratislava 1990			Internet PPT prezentácie
V. Chémia potravín	Blažek J., Fabini J.: Chémia pre SOŠ a SOU nechemického zamerania, SPN, Bratislava 1984 Heger J.: Ako tvoriť názvy organických zlúčenín, SPN, Bratislava 1985 Poláček Š., Puškáš J.: Chemické názvoslovie a základné chemické výpočty, Príroda, Bratislava 1999 Škárka B. a Szemes V.: Biochémia, PROMP, Bratislava 2005 Janyš B.: Potravinárska biochémia pre 2. Ročník SOU. Alfa, Bratislava 1990	Počítač Dataprojektor Interaktívna tabuľa	Tabuľa PSP	CD – Chémie II – multimediálny výukový program Internet PPT prezentácie


10.17 HOSPODÁRSKA KOREŠPONDENCIA

Názov predmetu	hospodárska korešpondencia
Časový rozsah výučby	v 1. ročníku 2 hodiny týždenne, v 2. ročníku 1 hodina týždenne, spolu 103 hodín
Ročník	prvý, druhý
Kód a názov študijného odboru	2982 L
Vyučovací jazyk	maďarský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacieho štandardu pre študijné odbory, ktorých absolvovaním žiak získa stredné odborné vzdelanie vydaného Štátnym pedagogickým ústavom. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠVP vyčlenil dve hodiny týždenne v prvom a jeden hodín týždenne v druhom ročníku.

Vyučovací predmet hospodárska korešpondencia poskytuje žiakom potrebné vedomosti a zručnosti, na vykonávanie základných administratívnych prác, jeho uplatnenie v spoločnosti

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	176 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

a v podnikaní a správania sa subjektov trhu. Žiak sa získa zručnosti pri poznávaní hospodárskych písomnosti a zásad štylizácie. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtéma). Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete sú nevyhnutné pre rozvíjanie správnych podnikateľských aktivít, napomáhajú rozvíjaniu logického myslenia, vedú žiakov k neustálemu sledovaniu podnikateľského okolia a učia ho reagovať na zmeny.

Pri výbere učiva sme pristupovali tak, aby žiaci správne pochopili filozofiu techniky administratívy, ktorá je predpokladom úspešnosti v konkurenčných podmienkach, ktoré sú stále tvrdšie.

Predmet vedie žiakov k tomu, aby základné komunikačné a administratívne spôsobilosti a personálne vzťahy budovali na základe tolerancie, aby získali a osvojili si teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti korešpondencií. Úlohou predmetu je naučiť žiakov osvojenie si súboru poznatkov o princípoch, metódach a postupoch administratívnych činnosti s ktorými sa stretnú pri výkone povolania.

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 výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru. Pri výučbe používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami a počítačom. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy s administratívnou tematikou.

Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka.

V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách. 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.

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 vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu hospodárska korešpondencia v študijnom odbore 2982 L potravinárska výroba je poskytnúť žiakom súbor vedomostí a zručností na vykonávanie základných administratívnych prác pri vybavovaní písomnosti spojených s predajom tovaru, ovládanie noriem platných pre vyhotovenie písomnosti. Žiaci sa naučia používať kancelárske pomôcky a ovládať hospodárske písomnosti obchodného, právneho a osobného charakteru. Získané vedomosti a zručnosti by mali pomôcť žiakom riešiť každodenné problémové situácie, práca v skupinách učí žiakov spolupracovať, komunikovať s ľuďmi, učí ich solidarite pri riešení problémov širšej komunity ľudí.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	177 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

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

a., Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

- štylizovať listy (formálne, neformálne), informačné útvary (inzerát, oznam), vyplňovať formuláre (životopis, žiadosť)
- osvojovať si grafickú a formálnu úpravu písomných prejavov,
- spracovávať písomné textové informácie (osnova, výpisky, denník) a materiály podľa účelu oznámenia a s ohľadom na potreby užívateľa,

b., Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

- prijímať a plniť zodpovedne dané úlohy,
- samostatne pracovať a zapájať sa do práce kolektívu, riadiť jednoduchšie práce v menšom kolektíve, niesť zodpovednosť aj za prácu druhých,

c., Schopnosti riešiť problémy

- 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,
- korigovať nesprávne riešenia problému.

d., Podnikateľské spôsobilosti

Absolvent má:

- orientovať sa v rôznych štatistických údajoch a vedieť ich využívať pre vlastné podnikanie,
- chápať podstatu a princíp podnikania, mať predstavu o základných právnych, ekonomických, administratívnych, osobnostných a etických aspektoch súkromného podnikania.

e) Spôsobilosť využívať informačné technológie

Absolvent má:

- zoznámiť sa s rôznymi druhmi počítačových programov a spôsobom ich obsluhy,
- ovládať obsluhu periférnych zariadení potrebných pre činnosť používaného programu,
- komunikovať elektronickou poštou, využívať prostriedky online a offline komunikácie,
- evidovať, triediť a uchovávať informácie tak, aby ich mohol využívať pri práci,
- chrániť informácie pred znehodnotením alebo zmanipulovaním,

f) Spôsobilosť byť demokratickým občanom


Absolvent má:

- konať zodpovedne, samostatne a iniciatívne, nielen vo svojom vlastnom záujme, ale aj vo verejnom záujme
- dodržiavať zákony, rešpektovať práva a osobnosť druhých ľudí, ich kultúrne špecifiká.

Výkonové štandardy

Absolvent má :

Školský vzdelávací program Obchod a podnikanie študijného odboru 2982 L potravinárska výroba:

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	178 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

- aktívne používať administratívne pojmy a ovládať ich súvislosti, ekonomický výsledok,
- ovládať vecne, štylisticky, gramaticky a formálne správne normalizovanú úpravu písomností,
- mať kultivovaný prejav v písomnom i ústnom styku,
- sa vyjadrovať ústne a písomne primerane situácii,
- čítať s porozumením,
- pozorne počúvať,
- spracovať písomný materiál zrozumiteľným spôsobom,
- používať základné odborné technické a technologické pojmy,
- sa orientovať v hospodárskych písomnostiach,
- vedieť napísať žiadosť na základe porušenia zákona o ochrane spotrebiteľa
- uviesť príklady zmlúv medzi jednotlivcami a podnikateľskými subjektmi.

Obsahové štandardy


1. Písomnosti a ich význam
2. Obsluha prostriedkov pre spracovanie textov
3. Štylizácia listov
4. Organizácia písomného styku
5. Písomnosti v oblasti platobného styku
6. Písomnosti v oblasti dopravy a spojov
7. Faxový, telefónický a internetový styk
8. Písomnosti spojené s nákupom a predajom
9. Zamestnanecké písomnosti
10. Vnútropodnikové písomnosti
11. Jednoduché právne písomnosti

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. Hodnotí sa schopnosť žiaka získať, upraviť, spracovať, používať, prezentovať vedomosti, zručnosti a to v ústnej a písomnej podobe. Za klasifikačné obdobie (I. a II. polrok) každý žiak má známku: z ústnej odpovede a z písomných prác. Učiteľ hodnotí aj:

- domáce úlohy (podľa náročnosti),
- individuálne a skupinové práce pochvalou, prípadne známku
- aktivitu na hodinách.

Percentuálne hodnotenie písomných prác/testov:

- 100 % – 95 % výborný (1)
- 94 % - 80 % chválitebný (2)
- 79 % - 60 % dobrý (3)
- 59 % - 41 % dostatočný (4)
- 40 % - 0 % nedostatočný (5)


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	179 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať strategické metódy a formy vyučovania:

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

Názov obsahových štandardov	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
1. ročník Písomnosti a ich význam	Informačnoreceptívna výklad, reproduktívna- rozhovor.	Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov. Práca s knihou
Štylizácia listov	Informačnoreceptívna-výklad, reproduktívna-rozhovor, znázornenie, riešenie úloh.	Frontálna výučba pomocou IKT, Frontálna a individuálna práca žiakov, Práca s knihou a učebnými pomôckami
Organizácia písomného styku	Informačnoreceptívna-výklad, reproduktívna, rozhovor, znázornenie. Osvojiť si zásady dokumentácie.	Frontálna výučba pomocou IKT. Skupinová práca žiakov, práca s knihou a učebnými pomôckami.
Písomnosti v oblasti platobného styku	Informačnoreceptívna-výklad, Slovná metóda-rozprávanie, rozhovor, znázornenie.	Frontálna výučba pomocou IKT, frontálna a individuálna práca žiakov. Práca s knihou a učebnými pomôckami. Vyplňovanie formulárov.
Písomnosti v oblasti dopravy a spojov	Informačnoreceptívna-výklad, reproduktívna-rozhovor, heuristická-riešenie úloh. Priradovanie a porovnávanie informácií.	Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov. Práca s knihou a učebnými pomôckami. Vyplňovanie formulárov.
Telegrafický, ďalekopisný a telefonický styk	Informačnoreceptívna-výklad, reproduktívna-rozhovor, heuristická-riešenie úloh pomocou internetu.	Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov. Skupinová práca žiakov s IKT. Práca s knihou a pracovným zošitom.
2. ročník Písomnosti spojené s nákupom a predajom	Informačnoreceptívna-výklad, reproduktívna-rozhovor, heuristická-riešenie úloh.	Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov. Skupinová práca žiakov. Práca s knihou a pracovným zošitom, Práca s IKT
Zamestnanecké písomnosti	Informačnoreceptívna-výklad, reproduktívna-rozhovor, znázornenie. heuristická-riešenie úloh pomocou internetu.	Frontálna výučba. Frontálna a individuálna práca žiakov. Skupinová práca žiakov pomocou IKT. Práca s knihou a učebnými pomôckami.
Vnútropodnikové písomnosti	Informačnoreceptívna-výklad, reproduktívna-rozhovor, heuristická-riešenie úloh.	Frontálna výučba. Frontálna a individuálna práca žiakov. Práca s knihou a učebnými pomôckami.


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	180 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

	Priraďovanie a porovnávanie informácií.	Vyplňovanie tlačív. Práca s IKT
Jednoduché právne písomnosti	Informačnoreceptívna-výklad, reproduktívna-rozhovor, heuristická-riešenie úloh pomocou internetu.	Frontálna výučba, Frontálna a individuálna práca žiakov pomocou IKT. Práca s knihou a učebnými pomôckami.

Učebné zdroje

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

Názov obsahových štandardov	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
1. ročník Písomnosti a ich význam	Hospodárska korešpondencia pre 3. r. OA, Janciková-Kotrusová, ISBN 978-80-85331-54-7	Dataprotektor PC, Magnetická tabuľa, IKT Tabuľa	Pracovné zošity, Metodická príručka, Prezentácia, Časopisy	Internet Knižnica
Štylizácia listov	Hospodárska korešpondencia pre 3. r. OA, Janciková-Kotrusová, ISBN 978-80-85331-54-7	Dataprotektor PC, Magnetická tabuľa, Tabuľa	Pracovné zošity, Metodická príručka, Časopisy	Internet Knižnica
Organizácia písomného styku	Hospodárska korešpondencia pre 3. r. OA, Janciková-Kotrusová, ISBN 978-80-85331-54-7	Dataprotektor PC, IKT Tabuľa	Prezentácia, Metodická príručka	Internet Knižnica
Písomnosti v oblasti platobného styku	Hospodárska korešpondencia pre 3. r. OA, Janciková-Kotrusová, ISBN 978-80-85331-54-7	Dataprotektor PC, IKT Tabuľa	Prezentácia, Formuláre, Časopisy	Internet Knižnica
Písomnosti v oblasti dopravy a spojov	Hospodárska korešpondencia pre 3. r. OA, Janciková-Kotrusová, ISBN 978-80-85331-54-7	Dataprotektor PC, IKT Tabuľa	Prezentácia, Formuláre, Časopisy	Internet Knižnica
Telegrafický, ďalekopisný a telefonický styk	Hospodárska korešpondencia pre 3. r. OA, Janciková-Kotrusová, ISBN 978-80-85331-54-7	Dataprotektor PC, Magnetická tabuľa	Pracovné zošity, Metodická príručka, časopisy	Internet Knižnica
2. ročník Písomnosti spojené s nákupom a predajom	Hospodárska korešpondencia pre 3. r. OA, Janciková-Kotrusová, ISBN 978-80-85331-54-7	Dataprotektor PC, IKT Tabuľa	Prezentácia, Formuláre, Časopisy	Internet Knižnica
Zamestnanecké písomnosti	Hospodárska korešpondencia pre 3. r. OA, Janciková-	Dataprotektor PC, IKT Tabuľa	Prezentácia, Formuláre, Časopisy	Internet Knižnica

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	181 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

	Kotrusová, ISBN 978-80-85331-54-7			
Vnútropodnikové písomnosti	Hospodárska korešpondencia pre 3. r. OA, Janciková-Kotrusová, ISBN 978-80-85331-54-7	Dataprojektor PC, IKT Tabuľa	Prezentácia, Formuláre, Časopisy	Internet Knižnica
Jednoduché právne písomnosti	Hospodárska korešpondencia pre 3. r. OA, Janciková-Kotrusová, ISBN 978-80-85331-54-7	Dataprojektor PC, IKT Tabuľa	Prezentácia, Formuláre, Časopisy	Internet Knižnica

10.18 ODBORNÁ PRAX

Názov predmetu	odborná prax
Časový rozsah výučby	v 1. a v 2. ročníku 5 hodín týždenne, spolu 315 hodín
Ročník	prvý, druhý
Kód a názov študijného odboru	2982 L 02 potravinárska výroba
Vyučovací jazyk	maďarský jazyk


Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Praktická príprava“ ŠVP 29 Potravinárstvo. Na vytvorenie predmetu sme integrovali obsahové štandardy „Bezpečnosť, hygiena a ochrana zdravia pri práci“, „Technologické procesy a zariadenia“, „Praktické cvičenia“, „Kontrola a hodnotenie potravín“.

Cieľom predmetu je poskytnúť žiakom vedomosti, zručnosti a návyky nevyhnutné pre zvládnutie základných pracovných činností nielen vo výrobnom procese v, ale i v poskytovaní služieb v agroturistike.

Predmet je podriadený učebným cieľom a tak sú vytvorené podmienky, aby žiaci získali rýchlo a natrvalo základné zručnosti a návyky, ktoré dokážu v plnej miere využiť v potravinárskej výrobe a v agroturistike. Žiaci získajú komplexné odborné vedomosti a zručnosti, uvedomujú si súvislosti medzi technologickým postupom a používaným technologickým zariadením a získajú prehľad o význame jednotlivých úsekov a ich organizácii. Žiaci sa naučia samostatne obsluhovať stroje a zariadenia, sú vedení k dobrej organizácii práce, hospodárnemu využívaniu surovín a energie, k dodržiavaniu zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny a sanitácie na pracovisku a k ochrane životného prostredia. Naučia sa posúdiť zložitost' a namáhavost' pracovných úloh, hodnotiť množstvo a kvalitu vykonanej práce, viesť prvotnú evidenciu, dodržiavať zásady bezpečnosti, ochrany zdravia a hygieny práce.

Predmet Odborná prax úzko súvisí s teoretickými predmetmi – matematika, fyzika, chémia, stroje a zariadenia, technológia, ekonomika a ostatnými odbornými predmetmi. Medzipredmetové vzťahy učiteľ odbornej praxe využíva pri rozpracovaní tematických plánov

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	182 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

a samotnej realizácii učebných dní. Pre splnenie cieľových požiadaviek obsiahnutých v profile absolventa pri danej dotácii hodín Odborná prax sa dodržiava nový kvalitatívny prístup v organizácii odbornej praxe.

Pre zvládnutie stanovených odborných zručností pri rešpektovaní zásad ochrany zdravia a bezpečnosti pri práci sa Odborná prax zabezpečuje v málopočetných učebných skupinách, zodpovedne sa využíva fond pracovného času počas učebného dňa s osobitným dôrazom na nácvik a upevňovanie praktických zručností pri konkrétnych prácach vyplývajúcich z učebnej osnovy a potrieb regiónu. Učivo je spracované rámcovo. Konkrétne ciele a obsah predmetu si vyučujúci tvorivo rozpracujú vo svojich tematických plánoch.

Kompetencie absolventa

- štylizovať listy (formálne, neformálne), informačné útvary (inzerát, oznam), vyplňovať formuláre (životopis, žiadosť),
- samostatne pracovať a zapájať sa do práce kolektívu, riadiť jednoduchšie práce v menšom kolektíve, niesť zodpovednosť aj za prácu druhých,
- poskytovať ľuďom informácie (oznamovanie, referovanie, rozprávanie, vyučovanie),
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi.
- mať reálnu predstavu o pracovných a iných podmienkach v odbore, o požiadavkách zamestnávateľov na pracovné činnosti a vedieť ich porovnávať so svojimi predstavami a reálnymi predpokladmi.


Výkonové štandardy:

- aplikovať získané vedomosti pri príprave, priebehu a kontrole výroby,
- navrhnuť a organizovať postup výroby v závislosti od zamerania,
- kontrolovať a riadiť technologický proces,
- triediť výrobky podľa kvality, určiť cenovú kalkuláciu výrobku,
- aplikovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a hygieny práce, ekologické aspekty jednotlivých výrob podľa zamerania, dodržiavať HACCP.

Stratégia vyučovania


Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Metódy	Stratégia vyučovania
		Formy práce
1.ročník		
Pekárske a cukrárske prevádzky a výrobné	Reproduktívna - rozhovor	Skupinová práca žiakov
Sklady surovín	Informačno receptívna – výklad Nácvik Riešenie úloh	Skupinová práca žiakov
Výroba pekárskych polotovarov	Informačno receptívna – výklad Nácvik Riešenie úloh	Práca s knihou, predpisy BOZP


<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	183 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

Výroba cukrárskych polotovarov	Informačno receptívna – výklad Nácvik Riešenie úloh	Normy Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Technologické výpočty	Informačno receptívna – výklad Nácvik Riešenie úloh	Normy Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca so zariadením
Strojno-technologické vybavenie pekárne a cukrárne	Informačno receptívna – výklad Nácvik Riešenie úloh	Normy Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Spracovanie ciest a hmôt	Informačno receptívna – výklad Nácvik Riešenie úloh	Normy Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Pečenie výrobkov	Informačno receptívna – výklad Nácvik Riešenie úloh	Normy Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Dohotovlenie výrobkov	Informačno receptívna – výklad Nácvik Riešenie úloh	Normy Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov

Názov tematického celku	Metódy	Stratégia vyučovania
		Formy práce
2.ročník		
Zariadenie vybavenia prevádzok	Informačno receptívna – výklad Nácvik Riešenie úloh	Práca s knihou, predpisy BOZP Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Kompletizácia a skladovania výrobkov	Informačno receptívna – výklad Nácvik Riešenie úloh	Demonštrácia a pozorovanie Práca s knihou Skupinová práca žiakov
Akosť výrobkov, vstupná kontrola	Informačno receptívna – výklad Nácvik Riešenie úloh	Skupinová práca žiakov Problémové a projektové vyučovanie
Preberanie a ošetrovanie zásob	Informačno receptívna – výklad Nácvik Riešenie úloh	Demonštrácia a pozorovanie Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Inventúry a inventarizácia	Informačno receptívna – výklad Nácvik Riešenie úloh	Práca so stolným inventárom Skupinová práca žiakov Použitie stolného inventára
Evidencia a účtovné operácie	Informačno receptívna – výklad Nácvik Riešenie úloh	Demonštrácia a pozorovanie Práca s knihou Skupinová práca žiakov

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	184 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R


Administratívne práce	Informačno receptívna – výklad Nácvik Riešenie úloh	Demonštrácia a pozorovanie Práca s knihou Individuálna práca žiakov
Korešpondencia	Informačno receptívna – výklad Nácvik Riešenie úloh	Problémové a projektové vyučovanie Skupinová práca žiakov
Plánovanie	Informačno receptívna – výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Riadenie technologického procesu	Informačno receptívna – výklad Nácvik Riešenie úloh	Normy Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Živnosti	Informačno receptívna – výklad Nácvik Riešenie úloh	Práva Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Zákonník práce, daňové povinnosti	Informačno receptívna – výklad Nácvik Riešenie úloh	Práva Individuálna práca žiakov Demonštrácia a pozorovanie Skupinová práca žiakov
Povinnosti vyplývajúce zo živnostenského zákona	Informačno receptívna – výklad Nácvik Riešenie úloh	Práva Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Ochrana spotrebiteľa	Informačno receptívna – výklad Nácvik Riešenie úloh	Práva Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Vypracovanie návrhu podnikateľského zámeru	Informačno receptívna – výklad Nácvik Riešenie úloh	Práva Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Samostatné úlohy z pekárskej a cukrárskej technológie	Informačno receptívna – výklad Nácvik Riešenie úloh	Normy Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Nové smery a perspektívy potravinárstva	Informačno receptívna – výklad Nácvik Riešenie úloh	Normy Individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov
Príprava na maturity	Informačno receptívna – výklad Nácvik Riešenie úloh	Individuálna práca Demonštrácia a pozorovanie Problémové a projektové vyučovanie

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	185 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

Učebné zdroje


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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
1.ročník				
Pekárske a cukrárske prevádzky a výrobné	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Epirex Meotar Videotechnika Tabuľa	STN	Internet Časopis Videonahrávky
Sklady surovín	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Epirex Meotar Videotechnika Tabuľa	Kuchynské zariadenie	Internet Časopis Videonahrávky
Výroba pekárskeho polotovaru	Tereščík Z.: Stroje a zariadenia. IV a V MP SR 1986 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Epirex Meotar Videotechnika Tabuľa	Predajné pulty Pokladnice	Internet Časopis Videonahrávky
Výroba cukrárskeho polotovaru	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Epirex Meotar Videotechnika Tabuľa	Shaker Poháre Slamky Mixér	Internet Časopis Videonahrávky
Technologické výpočty	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Epirex Meotar Videotechnika Tabuľa	Baristické pomôcky	Internet Časopis Videonahrávky
Strojno-technologické vybavenie pekárne a cukrárne	Tereščík Z.: Stroje a zariadenia. IV a V MP SR 1986 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Epirex Meotar Videotechnika Tabuľa	STN	Internet Časopis Videonahrávky
Spracovanie ciest a hmôt	Tereščík Z.: Stroje a zariadenia. IV a V MP SR 1986	Epirex Meotar Videotechnika	STN	Internet Časopis Videonahrávky

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	186 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

	Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Tabuľa		
Pečenie výrobkov	Tereščík Z.: Stroje a zariadenia. IV a V MP SR 1986 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Epirex Meotar Videotechnika Tabuľa	STN	Internet Časopis Videonahrávky
Dohotovlenie výrobkov	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Epirex Meotar Videotechnika Tabuľa	STN	Internet Časopis Videonahrávky

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje
2.ročník				
Kompletizácia a skladovania výrobkov	Rigáňová, Hladká, Účtovníctvo pre 2. ročník OA, ISBN 80-08-01295-1, 1996	PC Videotechnika Tabuľa Dataprojektor	Počítač Skladové karty	Internet Program ALFA plus Formuláry
Akosť výrobkov, vstupná kontrola	Zámečníková, Rajt, Marketing pre OA, ISBN 80-10-00216-X, 2003	Epirex Meotar Videotechnika Tabuľa	Počítač Evidenčné karty Sortiment tovaru	Internet Videonahrávky
VÝROBA ŠPECIÁLNYCH A NETRADIČNÝCH VÝROBKOV.	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	PC Videotechnika Tabuľa Dataprojektor	Výpočtová technika Skladové karty	Internet Program ALFA plus Formuláry
RIADENIE TECHNOLOGICKÉHO PROCESU.	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	PC Videotechnika Tabuľa Dataprojektor	Výpočtová technika Skladové karty Pokladňa	Internet Program ALFA plus Formuláry
VYUŽITIE MERACEJ A REGULAČNEJ TECHNIKY V ODBORE.	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_ Cukrár 1978	PC Videotechnika Tabuľa	Zákonník práce Výpočtová technika	Internet Program ALFA plus

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	187 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

	Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor		Formuláry
ZARIADENIE VYBAVENIA PREVÁDZOK.	Tereščík Z.: Stroje a zariadenia. IV a V MP SR 1986 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	Dataprojektor PC Tabuľa	Výpočtová technika	Internet Program ALFA plus Formuláry
Samostatné úlohy z pekárskej a cukrárskej technológie	Ludvík Bláha a kolektív, SOU_Cukrár 1978 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	PC Videotechnika Tabuľa Dataprojektor	Zákonník práce Živnostenský zákon	Internet Časopis Videonahrávky
Nové smery a perspektívy potravinárstva	Tereščík Z.: Stroje a zariadenia. IV a V MP SR 1986 Tasnádi E.: Pék- és cukrászati gépek. FVM Budapest 2003	PC Videotechnika Tabuľa Dataprojektor	Zákonník práce Živnostenský zákon	Internet Časopis Videonahrávky

11. MATERIÁLNO-TECHNICKÉ A PRIESTOROVÉ PODMIENKY NA REALIZÁCIU ŠKVP


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

11.1 MATERIÁLNE PODMIENKY

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

Kapacita školy:

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	188 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

Pedagogickí zamestnanci školy: zborovňa pre pedagógov na úseku teoretického aj praktického vyučovania.

Nepedagogickí zamestnanci školy: kancelárie pre sekretariát, účtovníka, personalistu, kotolňa, vzduchotechnika, archív zamestnancov.

Ďalšie priestory: hygienické priestory (WC, sprchy), sociálne zariadenia, šatne, sklady učebných pomôcok, sklady náradia, strojov a zariadení, sklady materiálov, surovín a polotovarov, knižnica, priestory pre záujmovú a spoločenskú činnosť žiakov a zamestnancov školy, spoločenská miestnosť, archív pedagogickej dokumentácie.

Makrointeriéry:

Školská budova, Školský dvor, park kaštieľa, Školské hospodárstvo – skleníková sústava.

Školské hospodárstvo: kabinety pre MOV, odborné učebne, kotolňa, dielne, sklady pre stroje, nástroje, náradia, suroviny, materiál, polotovary, hygienické zariadenia (WC, sprchy)

Školská jedáleň a kuchyňa (s celodennou prevádzkou)

Vyučovacie interiéry

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

Vyučovacie exteriéry

Školské ihrisko, multifunkčné ihrisko

Zmluvné pracoviská


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

➤ *Poľnohospodárske družstvá a spoločnosti:* Matex, s.r.o, Veškovce 1194 Veľké Kapušany; Poľnohospodárske družstvo Malý Horeš, Roľnícke družstvo Čepel', Veľké Kapušany

11.2 PERSONÁLNE PODMIENKY

↳ Požiadavky na manažment školy, ktorý realizuje ŠkVP sú v súlade s požiadavkami odbornej a pedagogickej spôsobilosti a s kvalifikačnými predpokladmi, ktoré sú nevyhnutné pre výkon náročných riadiacich činností podľa platných predpisov.

↳ Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov všeobecnovzdelávacích 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,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	189 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

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.

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

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


11.3 ORGANIZAČNÉ PODMIENKY

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

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

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

↳ Odborná prax 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. Odborná prax nadväzuje na teoretické vyučovanie. Ak to vyžaduje charakter nácviku, odbornú prax možno spájať aj do viacdňových celkov s rešpektovaním podmienok odboru aj čase prázdnin, cez soboty a nedele. Delenie skupín stanovuje platná legislatíva.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program</p> <p>POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	190 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

↳ 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 svojim podpisom jeho rešpektovanie.


↳ Na začiatku každého školského roka je spoločné zoznamovanie sa žiakov prvých ročníkov so žiakmi vyšších ročníkov. Oboznamujú sa nielen so svojimi povinnosťami, ale aj vzájomne nadväzujú kontakty medzi sebou, vymieňajú si postrehy a informácie. Prispieva to k vytvoreniu veľmi priaznivej atmosféry na škole a k ľahšiemu zaraďovaniu žiakov do kolektívu. Tiež stretnutia s rodičmi prvákov sú plánované v prvom týždni na začiatku školského roka, kde sa zoznamujú s učiteľmi, kolektívom v triede, získavajú informácie o škole, jej štýle práce, organizácii vyučovania a odbornej praxe, metódach a prostriedkoch hodnotenia, plánovanými aktivitami na škole a osobitnými predpismi odbornej praxe 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 maturitných a opravných skúšok sú žiaci a rodičia vopred informovaní.

↳ Ukončovanie štúdia a organizácia maturitnej skúšky sa riadi platným legislatívnym predpisom. Úspešní absolventi získajú vysvedčenie o maturitnej skúške. Žiaci môžu vykonať maturitnú skúšku, ak úspešne ukončili posledný ročník štvorročného vzdelávacieho programu odboru vzdelávania v strednej odbornej škole. Cieľom maturitnej skúšky je overenie vedomostí, zručností a kompetencií žiakov v rozsahu učiva určeného katalógom cieľových požiadaviek. Klasifikácia žiaka na maturitnej skúške je vyjadrená stupňom prospechu alebo percentom úspešnosti. Žiak úspešne zložil maturitnú skúšku, ak úspešne zložil maturitnú skúšku zo všetkých predmetov maturitnej skúšky.

↳ 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,

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	191 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

osobnou komunikáciou s rodičmi, prípadne zákonnými zástupcami rodičov. Sú to pravidelné, plánované zasadnutia Rodičovskej rady a zasadnutia Rady školy, v ktorých sú zastúpení rodičia a sociálni partneri. Obsahom týchto zasadnutí sú informácie o plánoch a dosiahnutých výsledkoch školy, riešenie problémových výchovných situácií, organizovanie spoločenských, vzdelávacích, kultúrnych a športových akcií organizovaných školou.

↳ Súťaže a prezentácia zručností a odborných spôsobilostí v odbore na školskej úrovni sa organizuje formou súťaží jednotlivcov. Škola určí obsah, rozsah, úroveň, kritéria hodnotenia, formu prác a ich prezentácie prípadne aj s prístupom verejnosti. Žiaci sa môžu zúčastňovať aj na súťažiach a prezentáciách vo svojom odbore na národnej a medzinárodnej úrovni. Výrobky a výrobky žiakov sa môžu predstaviť verejnosti na výstavách a prezentáciách na miestnej, regionálnej, národnej i medzinárodnej úrovni.

12. VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV


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

Preverovanie vedomostí

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

Hodnotenie

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	192 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

kritériá sú všeobecne platné pre všetky predmety, špecifické výkony žiakov sú hodnotené podľa stanovených kritérií hodnotenia.

Neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia žiaka je aj jeho správanie, prístup a postoje. Hodnotenie nikdy nesmie viesť k znižovaniu dôstojnosti, sebadôvery a sebaúcty žiaka.

12.1 PRAVIDLÁ HODNOTENIA ŽIAKOV


Počas štúdia hodnotíme všetky očakávané vzdelávacie výstupy, ktoré sú formulované výkonovými štandardmi v učebných osnovách každého vyučovacieho predmetu. Ku každému vzdelávaciemu výstupu vymedzujeme kritériá hodnotenia, učebné zdroje, medzipredmetové vzťahy a metódy a prostriedky hodnotenia, ktoré sú v súlade s cieľmi vyučovacieho predmetu a jeho výchovnými a vzdelávacími stratégiami. Tým zabezpečíme komplexnosť vedomostí a ich aplikáciu.

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

1. Hodnotenie zameriavame a formulujeme pozitívne.
2. Žiak sa hodnotí podľa miery splnenia daných kritérií.
3. Znáмка z vyučovacieho predmetu nezahŕňa hodnotenie správania žiaka.
4. Vyučujúci klasifikujú iba prebrané a precvičené učivo.
5. Žiak má dostatok času na učenie, precvičovanie a upevnenie učiva.
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.

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	193 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

Obdobie hodnotenia: mesačne, štvrťročne, polročne, ročne.

Stupne prospechu a celkový prospech

Hodnotenie prospechu žiakov v jednotlivých predmetoch sa riadi platnou legislatívou vydanou Ministerstvom školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky (Metodický pokyn č. 21/2011). Prospech žiaka je v jednotlivých vyučovacích predmetoch klasifikovaný týmito stupňami:

- 1 – výborný
- 2 – chválibebný
- 3 – dobrý
- 4 – dostatočný
- 5 – nedostatočný

Správanie žiaka je klasifikované týmito stupňami:

- 1 – veľmi dobré
- 2 – uspokojivé
- 3 – neuspokojivé

Žiak na konci prvého a druhého polroku je hodnotený takto:


- Prospel s vyznamenaním
- Prospel veľmi dobre
- Prospel
- Neprospeľ

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

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

Výchovné opatrenia

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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3
		Platné od:	1.9.2019
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	Strana :	194 z 195
		OS – PV_NS/ 2019	Výtlačok č.:

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

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

Ukončovanie štúdia

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

MS pozostáva z týchto častí:

- ↳ externá časť MS sa koná cez písomný test,
- ↳ interná časť MS sa koná formou písomnou, ústnou, praktickou, predvedením komplexnej úlohy, obhajoby komplexnej odbornej práce alebo projektu, popr. úspešnej súťažnej práce, realizácie a obhajoby experimentu alebo kombináciou rôznych foriem. Odborná zložky maturitnej skúšky sa člení na teoretickú a praktickú časť.

Jednotlivé časti maturitnej skúšky (MS) vychádzajú z kompetencií schváleného ŠkVP, pričom ich obsah je koncipovaný tak, aby žiak mal možnosť preukázať naplnenie kritérií hodnotenia.


Praktická a teoretická časť pozostáva z komplexných tém s aplikáciou na študijný odbor. Podrobnosti o MS 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

<p>STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA AGROTECHNICKÝCH A GASTRONOMICKÝCH SLUŽIEB</p>  <p>AGRÁRTECHNIKAI ÉS GASZTRONÓMIAI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÖZÉPISKOLA</p>	Organizačná smernica	Vydanie č.:	3	
		Platné od:	1.9.2019	
	<p>Školský vzdelávací program POTRAVINÁRSKA VÝROBA</p>	OS – PV_NS/ 2019	Strana :	195 z 195
			Výtlačok č.:	1 - R

RUP. V diaľkovom vzdelávaní sa konzultačné hodiny uvedené za celé štúdium môžu využiť na jeden alebo viac predmetov ŠkVP.

14. SÚVISIACA DOKUMENTÁCIA

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

15. ZMENOVÉ KONANIE

Zmeny eviduje tvorca dokumentu.

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

16. 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	