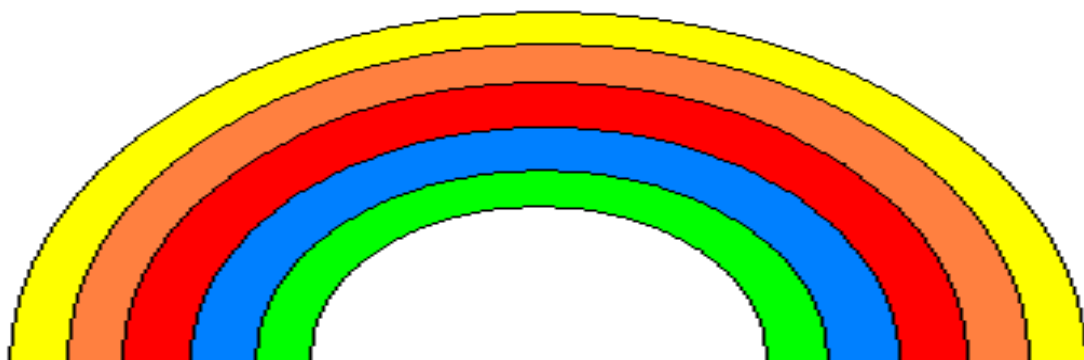


STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA Alexandra Dubčeka
Kalinčiakova 7, 835 42 SKALICA

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

Stravovacie služby

(VZOR)



6444 učebný odbor
2 časník, servírka

Vážené kolegyně a vážení kolegovia

Pripravili sme pre vás vzor Školského vzdelávacieho programu (ďalej len „ŠkVP“) v oblasti odborného vzdelávania a prípravy (ďalej len „OVP“) pre trojročný učebný odbor 6444 2 čašník, servírka. Tento program je fiktívny, no veríme, že vám uľahčí náročnú prácu pri príprave vašich školských vzdelávacích programov. Pri jeho tvorbe sme postupovali v intenciách „*Metodiky tvorby školských vzdelávacích programov pre stredné odborné školy*“, ktorú môžete nájsť na www stránkach Štátneho inštitútu odborného vzdelávania – <http://www.siov.sk/> pod názvom „Štátne vzdelávacie programy“.

Prevedieme vás cez jednotlivé kapitoly fiktívneho ŠkVP a vy získate prehľad, ako postupovať pri tvorbe vlastného vzdelávacieho programu. Pri tvorbe učebných osnov sme použili iba príklady ich vytvorenia v oblasti povinných predmetov všeobecného a odborného vzdelávania a jedného voliteľného predmetu. Všetky časti programu sú simulované, t.j. tento vzdelávací program sa nedá mechanicky prevziať. Veríme, že sami vytvoríte výborný ŠkVP. Táto štruktúra však nie je povinná, môžete si zvoliť tú, ktorá je pre vás najlepšia.

Vieme, že tvorba kvalitného a reforme zodpovedajúceho ŠkVP je pre učiteľov novou a vysoko odbornou činnosťou, ktorá je tak náročná preto, lebo vyžaduje nielen profesionálne majstrovstvo, ale aj vedomosti a poznatky o súčasných analytických metódach, modernej školskej didaktike a v neposlednej miere pedagogické skúsenosti z výučby a práce s mládežou. Tvorba ŠkVP je prejavom nielen novej pedagogickej autonómie a slobody školy, ale je obrazom odborných a pedagogických názorov hľadania modernej a efektívnej vzdelávacej cesty pre našich žiakov.

Želáme vám do práce na tvorbe ŠkVP veľa potrebného a zdravého optimizmu, vzájomné porozumenie a vysokú dávku tvorivosti. Veríme, že sa vám bude postupne stále lepšie a lepšie dariť vytvárať také vzdelávacie programy, ktoré urobia dobré meno nielen vašej škole, ale otvoria brány škôl viacerým uchádzačom o štúdium a vy obстоjíte v tvrdom boji s konkurenciou. Nezabúdajte, že ŠkVP je iba prvým krokom reformy, po nej prídu ďalšie a ešte náročnejšie úlohy – naozaj moderne učiť tak, ako si to spoločnosť a svet, do ktoré vstupujú naši žiaci, vyžaduje.

Zamestnanci Štátneho inštitútu odborného vzdelávania vám touto cestou ponúkajú svoju odbornú pomoc –konzultácie osobne či prostredníctvom elektronickej pošty.

Bratislava, máj 2008

Štátny inštitút odborného vzdelávania

OBSAH	STRANA
1 Úvodné identifikačné údaje	7
2 Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania	9
3 Vlastné zameranie školy	11
3.1 Charakteristika školy	12
3.1.1 Plánované aktivity školy	13
3.2 Charakteristika pedagogického zboru	14
3.3 Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy	14
3.4 Vnútorný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy	15
3.5 Dlhodobé projekty	15
3.6 Medzinárodná spolupráca	16
3.7 Spolupráca so sociálnymi partnermi	16
4 Charakteristika školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 6444 2 00 čašník, servírka	17
4.1 Popis školského vzdelávacieho programu	17
4.2 Základné údaje o štúdiu	18
4.3 Organizácia výučby	19
4.4 Zdravotné požiadavky na žiaka	20
4.5 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci	20
5 Profil absolventa učebného odboru 6444 2 00 čašník, servírka	22
5.1 Charakteristika absolventa	22
5.2 Kompetencie absolventa	23
5.2.1 Kľúčové kompetencie	23
5.2.2 Všeobecné kompetencie	25
5.2.3 Odborné kompetencie	26
6 Učebný plán učebného odboru 6444 2 00 čašník, servírka	28
7 Učebné osnovy učebného odboru 6444 2 00 čašník, servírka	32
Učebné osnovy všeobecnovzdelávacích predmetov	33
Chémia	34
Učebné osnovy odborných predmetov	42
Potraviny a výživa	43
8 Podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 6444 2 00 čašník, servírka	58
8.1 Materiálne podmienky	58
8.2 Personálne podmienky	59
8.3 Organizačné podmienky	60
8.4 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní	61
9 Podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami v učebnom odbore 6444 2 00 čašník, servírka	63
10 Vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov učebného odboru 6444 2 00 čašník, servírka	66
10.1 Pravidlá hodnotenia žiakov	66

1 ÚVODNÉ IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola Alexandra Dubčeka Kalinčiakova 7, 835 42 Skalica
Názov školského vzdelávacieho programu	Stravovacie služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6444 2 00 čašník, servírka
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Druh školy	štátna
Dátum schválenia ŠkVP	30. august 2008
Miesto vydania	SOS A. Dubčeka, Kalinčiakova 7, Skalica
Platnosť ŠkVP	01. september 2008 začínajúc prvým ročníkom

Kontakty pre komunikáciu so školou:

Titul, meno, priezvisko	Pracovná pozícia	Telefón	Fax	e-mail	Iné
Ing. Andrej Holý	Riaditeľ	+4577 54 2 778	+4577 54 2 773	mailto:aholly@sos.edu.sk	http://www.sos.sk/
PhDr. Mária Múdra	Zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie	+4577 54 2 777	+4577 54 2 773	mailto:mmudra@sos.edu.sk	
Ing. Emil Kohl	Zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie	+4577 54 2 776	+4577 54 2 773	mailto:ekohl@sos.edu.sk	
Eva Galová	Vedúca Domova mládeže	+4577 54 2 775	+4577 54 2 771	mailto:egalova@sos.edu.sk	Mobil: 0905 420 011
Ing. Ivan Stráž	Vedúci Strediska praktického vyučovania	+4577 54 2 774	+4577 54 2 770	mailto:istrasz@sos.edu.sk	Mobil: 0903 555 123
PaedDr. Emília Krátka	Výchovný poradca	+4577 54 2 772	+4577 54 2 779	mailto:ekratka@sos.edu.sk	Mobil: 0902 765 420

Zriaďovateľ:

Trnavský samosprávny kraj
Odbor školstva a telesnej kultúry
Starohájska 10
917 01 Trnava

Tel.: 033 5933 311

e-mail: urad.vuc@trnava-vuc.sk

Skalica, 30. 08. 2008

Ing. Andrej Holý
riaditeľ školy
(podpis a pečiatka školy)

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola Alexandra Dubčeka Kalinčiakova 7, 835 42 Skalica
Názov školského vzdelávacieho programu	Stravovacie služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6444 2 00 čašník, servírka
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

2 CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v našom školskom vzdelávacom programe pre učebný odbor 6444 2 00 čašník, servírka vychádza z cieľov stanovených v Zákone o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu trojročných učebných odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby. Poslanie školy vyplýva aj komplexnej analýzy školy.

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 sa stane otvorenou inštitúciou pre rodičov, sociálnych partnerov a širokú verejnosť s ponukou rôznej vzdelávacej a spoločenskej činnosti.

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

Ciele výchovy a vzdelávania orientované na vytváranie predpokladov celoživotného vzdelávania sú zamerané na:

 Posilnenie výchovnej funkcie školy so zámerom:

- umožniť všetkým žiakom prístup ku kvalitnému záujmovému vzdelávaniu a voľnočasovým aktivitám, najmä žiakom zo sociálne znevýhodneného prostredia ako formy prevencie sociálno-patologických javov a podchytenia nadaných a talentovaných jedincov,
- vytvárať motiváciu k učeniu, ktorá žiakom umožní pokračovať nielen v ďalšom vzdelávaní, ale aj v kultivovaní a rozvoji vlastnej osobnosti,
- podporovať špecifické záujmy, schopností a nadania žiakov,
- formovať ucelený názor na svet a vzťah k životnému prostrediu
- vytvárať vzťah k základným ľudským hodnotám ako je úcta a dôvera, sloboda a zodpovednosť, spolupráca a kooperácia, komunikácia a tolerancia,
- poskytovať čo najväčšie množstvo príležitostí, podnetov a možností v oblasti záujmovej činnosti,
- poskytovať pre žiakov a širokú verejnosť ponuku vzdelávacích služieb vo voľnom čase,

 Realizáciu stratégie rozvoja školy s dôrazom na:

a) **prípravu a tvorbu vlastných školských vzdelávacích programov** s cieľom:

- uplatňovať nové metódy a formy vyučovania zavádzaním aktívneho učenia, realizáciou medzipredmetovej integrácie, propagáciou a zavádzaním projektového a programového vyučovania,
- zabezpečiť kvalitné vyučovanie cudzieho jazyka vytvorením jazykového laboratória, získania kvalifikovaných učiteľov pre výučbu cudzích jazykov a zabezpečením dostupných podmienok pre výučbu cudzieho jazyka v zahraničí,
- 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 učebnom odbore čašník, servírka,
- zabezpečiť variabilitu a individualizáciu výučby,
- rozvíjať špecifické záujmy žiakov,

- vytvárať priaznivé sociálne, emocionálne a pracovne prostredie v teoretickom a praktickom vyučovaní,
 - zavádzať progresívne zmeny v hodnotení žiakov realizáciou priebežnej diagnostiky,
 - zachovávať prirodzené heterogénne skupiny vo vzdelávaní.
- b) **posilnene úlohy a motivácie učiteľov**, ich profesijný a osobný rozvoj s cieľom:
- rozvíjať a posilňovať kvalitný pedagogický zbor jeho stabilizáciou,
 - podporovať a zabezpečovať ďalší odborný rozvoj a vzdelávanie učiteľov,
 - rozvíjať hodnotenie a sebahodnotenie vlastnej práce a dosiahnutých výsledkov.
- c) **podporu talentu, osobnosti a záujmu každého žiaka** s cieľom:
- rozvíjať edukačný proces na báze skvalitňovania vzťahov medzi učiteľom - žiakom – rodičom,
 - rozvíjať tímovú spoluprácu medzi žiakmi budovaním prostredia tolerance a radosti z úspechov,
 - vytvárať prostredie školy založené na tvorivo-humánnom a poznatkovo-hodnotovom prístupe k vzdelávaniu s dôrazom na aktivitu a slobodu osobnosti žiaka,
 - odstraňovať prejavy šikanovania, diskriminácie, násilia, xenofóbie, rasizmu a intolerancie v súlade s Chartou základných ľudských práv a slobôd,
 - viesť žiakov k zmysluplnej komunikácii a vyjadreniu svojho názoru,
 - zapájať sa do projektov zameraných nielen na rozvoj školy, ale aj na osvojenie si takých vedomostí, zručností a kompetencií, ktoré žiakom prispievajú k ich uplatneniu sa na trhu práce na Slovensku a v krajinách Európskej únie a k motivácii pre celoživotné vzdelávanie sa,
 - nadväzovať spoluprácu s rôznymi školami a podnikmi doma a v zahraničí,
 - presadzovať zdravý životný štýl,
 - vytvárať širokú ponuku športových, záujmových a voľnočasových aktivít,
 - vytvárať fungujúci a motivačný systém merania výsledkov vzdelávania.
- d) **skvalitnenie spolupráce so sociálnymi partnermi, verejnosťou a ostatnými školami** na princípe partnerstva s cieľom:
- zapojiť rodičov do procesu školy najmä v oblasti záujmového vzdelávania a voľnočasových aktivít,
 - podporovať spoluprácu s rodičmi pri príprave a tvorbe školského vzdelávacieho programu,
 - 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 Skalici a našom regióne,
 - spolupracovať sa podnikmi poskytujúcich gastronomické služby,
 - vytvárať spoluprácu so školami doma a v zahraničí a vymieňať si vzájomne skúsenosti a poznatky,
 - nadviazať spoluprácu s Domovom dôchodcov v Skalici a poskytovať služby žiakov pri slávnostných a spoločenských príležitostiach,
 - rozvíjať spoluprácu s nadáciami, rôznymi organizáciami a účelovo zameranými útvarmi na zabezpečenie potrieb žiakov.
- e) **zlepšenie estetického prostredia budovy školy a najbližšieho okolia** s cieľom:
- zlepšiť prostredie v triedach a spoločných priestoroch školy,
 - zrekonštruovať špeciálnu odbornú učebňu pre praktickú prípravu žiakov,
 - vybudovať viacúčelové športové ihrisko,
 - zriadiť spoločenskú miestnosť pre návštevy rodičov a ďalších sociálnych partnerov,
 - zrekonštruovať hygienické priestory školy,
 - zrekonštruovať jedáleň ako viacúčelovú miestnosť,
 - upraviť vybrané triedy na rozšírenie doplnkových činností školy vzhľadom na realizáciu kurzov pre verejnosť, zabezpečenie školení a iných vzdelávacích akcií,
 - využiť materiálo-technický a ľudský potenciál pre získanie doplnkových finančných zdrojov, reagovať na vypísané granty a projekty,
 - pravidelne sa starať o úpravu okolia školy.

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola Alexandra Dubčeka Kalinčiakova 7, 835 42 Skalica
Názov školského vzdelávacieho programu	Stravovacie služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6444 2 00 čašník, servírka
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

3 VLASTNÉ ZAMERANIE ŠKOLY

Stredná odborná škola Alexandra Dubčeka sa nachádza nad mestom v kludnej a krásnej časti Skalice asi 1,5 km od jej centra. Je dostupná mestskou hromadnou dopravou. Slobodné kráľovské mesto Skalica leží v severozápadnom výbežku Chvojníckej pahorkatiny pri hraniciach s Českou republikou.

http://maps.google.com/maps?hl=sk&q=Skalica,+Slovensk%C3%A1+republika&um=1&ie=UTF-8&sa=X&oi=geocode_result&resnum=1&ct=image

Práve táto poloha predurčila už pred stáročiami vývoj pôvodne poddanskej osady, aby sa po búrlivom rozmachu v 14. storočí stala kráľovským mestom. V našom meste sa odohrali významné stretnutia panovníkov dvoch susedných kráľovstiev, pôsobili tu významné cirkevné rehole, rozvíjala sa remeselná výroba a obchod, rodila sa slovenská identita, sídlila tu Dočasná vláda pre Slovensko, rozvíjalo sa školstvo a predovšetkým tu žili ľudia, ktorí toto krásne mesto vybudovali. Skalica ako okresné mesto má stabilnú a plnohodnotnú ekonomickú infraštruktúru, patrí k ekonomicky najsilnejším mestám Trnavského kraja a svojím vzhľadom a históriou sa stáva významnou destináciou cestovného ruchu na Záhorí. Naša škola, ktorá týmto svojím vzdelávacím programom pripravuje odborných a kvalifikovaných zamestnancov v oblasti gastronomických služieb, má preto v tom meste svoje opodstatnenie.

Na základe analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce a analýzy práce školy sme identifikovali všetky pozitíva a negatíva školy, ktoré nám signalizovali, čo všetko máme zmeniť, čo ponechať tak, aby náš výchovno-vzdelávací proces mal stále vyššiu a vyššiu kvalitatívnu úroveň, identifikovali sme množstvo zamestnaneckých príležitostí pre našich absolventov v rôznych gastronomických zariadeniach. Môžu sa uplatniť v rôznych pracovných pozíciách ako účtujúci čašník, servírka, hlavný čašník, servírka, barman, prevádzkar, vedúci závodu spoločného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti cestovného ruchu a spoločného stravovania. Ochota zamestnávatelov ich zamestnať po ukončení vzdelávacieho programu je viac než ústretová. Všetky zistenia a použité prostriedky prieskumu sú uvedené v Analytickej štúdie, ktorá je súčasťou pedagogických dokumentov školy a je k dispozícii na sekretariáte riaditeľa školy. Vychádzajúc zo SWOT analýzy:

- **Silnými stránkami** školy na skvalitnenie a rozvoj výchovno-vzdelávacieho procesu sú:
 - ✚ záujem uchádzačov o štúdium (predpoklad naplnenia prvých ročníkov),
 - ✚ komplexnosť školy a jej poloha (škola, stravovacie zariadenie, domov mládeže, športový areál),
 - ✚ kvalita a skúsenosť pedagogických zamestnancov,
 - ✚ dobré vybavenie štandardných a odborných učební, kabinetov (mnohé učebne sú využívané v čase mimo vyučovania pre občanov Skalice),
 - ✚ zabezpečenie odborného výcviku v kmeňových a zmluvných gastronomických zariadeniach vrátane Strediska praktického vyučovania (10 minút peši od školy),
 - ✚ záujem podnikateľských subjektov o absolventov učebného odboru,
 - ✚ nízke % nezamestnanosti našich absolventov (0.52% v porovnaní s celkovým počtom absolventov učebného odboru 6444 2 00 čašník, servírka),
 - ✚ záujem žiakov o získavanie jazykovej spôsobilosti hlavne v anglickom a nemeckom jazyku (záujem žiakov sa prejavuje v ich účasti na štúdiu jazykov v čase mimo vyučovania). Partnerská spolupráca so školou v Nemecku a v Anglicku je založená aj na študijnom jazykovom pobyte našich žiakov.

- **Slabou stránkou školy je to, že**
 - nedostatok finančných prostriedkov na rekonštrukciu odborných učební a jedálne,
 - chýbajúce učebné osnovy zabezpečujúce aktuálne zmeny v technológii obsluhy a technologickom vybavení gastronomických zariadení,
 - nedostatočná vybavenosť moderných jazykových tried,
 - nedostatok pedagogických zamestnancov vyučujúcich cudzie jazyky.
- **Príležitosti školy** signalizujú
 - bezproblémové uplatnenie absolventov školy v gastronomických zariadeniach v Skalici alebo mimo mesta prípadne regiónu,
 - dobré uplatnenie našich absolventov v zahraničných gastronomických prevádzkach (kontakty sa vytvárajú počas žiackych stáží),
 - otvorenie nových študijných odborov v odbore cestovného ruchu,
 - možnosti rekvalifikačných kurzov podľa potrieb úradu práce v Skalici (jazykové, kuchár-časník, IKT a pod.),
 - fungujúce partnerstvo s podobnými školami doma a v zahraničí (ČR, UK, D, SK – Humenné, Bratislava),
 - dobrá a funkčná spolupráca so zamestnávateľmi a zriaďovateľom, ŠPÚ a ŠIOV ako predpokladu dobrých koncepčných a poradenských služieb,
 - zosúladenie odbornosti žiakov s požiadavkami trhu práce na základe analýz podnikateľských subjektov.
- **Prekážky v rozvoji školy** sú
 - nedostatok finančných prostriedkov na obnovu a prevádzku školy,
 - nízka vedomostná úroveň prichádzajúcich žiakov zo základných škôl,
 - nízka priemerná mzda v oblasti gastronómie,
 - slabá spolupráca s rodičmi.

3.1 Charakteristika školy

Na škole, ktorá je 3 poschodová, v súčasnosti študuje celkom 32 tried, z toho 2 triedy žiakov v učebnom odbore čašník, servírka. Na štúdium cudzích jazykov máme 4 učebne na štúdium cudzích jazykov, ktoré nie sú komplexne dovybavené. Jedna učebňa je špeciálne vybavená na účely výučby fyziky, jedna pre chémiu a jedna pre biológiu. Pre praktickú prípravu máme zriadené v tomto odbore 2 odborné učebne. Škola má vlastnú kuchyňu, jedáleň, spoločenskú miestnosť, telocvičňu a ihrisko s umelou trávou pre všetky typy loptových hier. Manažment školy a hospodársky úsek má svoje priestory, učitelia využívajú svoje kabinety a zborovňu. Každá predmetová komisia disponuje jednou multimediálnou učebňou s PC, audiovizuálnou technikou a dataprojektorom. Na škole je jedna miestnosť s interaktívnou tabuľou, integrovaným televíznym systémom a ďalším vybavením pre realizáciu pracovných stretnutí žiakov, učiteľov a širokej verejnosti. Škola má pomerne dobre vybavenú knižnicu, ktorá slúži ako informačné centrum. Výchovný poradca má k dispozícii kabinet, kde sa stretáva so žiakmi, rodičmi, sociálnymi zamestnancami a pod. V suteréne školy sú žiacke šatne, kotolňa, sklad, vzduchotechnika a jedna dielňa pre potreby údržby a opráv na škole. Hygienické zariadenia sú na každom poschodí, telocvičňa má vlastné hygienické priestory a sprchy.

V období troch rokov plánujeme zrekonštruovať jazykové učebne, odborné učebne pre odborný výcvik, zriadiť jednu miestnosť pre návštevy rodičov, vybudovať ihrisko pre atletiku a zriadiť saunu pre pedagogický zbor, žiakov, rodičov a občanov mesta Skalica.

Stredisko praktického vyučovania je blízko školy. Má adekvátne vybavenie pre zabezpečenie odborných činností v rámci odborného výcviku. Má osobitné kabinety pre majstrov odborného výcviku, 5 tried pre zabezpečovanie praktickej prípravy a spoločnú miestnosť pre stretnutia UOV so žiakmi a rodičmi. Naším cieľom je vybaviť SPV modernejším strojovým zariadením. SPV má 2 sklady na skladovanie surovín, materiálov a polotovarov, vybavenú cvičnú kuchyňu pre žiakov, hygienické priestory s 2 sprchami (chlapci, dievčatá), kotolňu a dielňu.

Domov mládeže je súčasťou školy a je s ňou prepojený zastrešenou chodbou. Poskytuje ubytovanie pre viac než 300 žiakov. Izby sú štandardne vybavené s vlastným hygienickým kútkom (WC, umývadlo). Je to trojposchodová budova. Na každom poschodí sú sprchy. Pre vedúcu vychovávateľku a vychovávateľky sú vyhradené osobitné priestory (kancelárie, kabinety a spoločná miestnosť na oddych). DM má vlastnú spoločenskú miestnosť, miestnosť pre prijímanie návštev a miestnosť pre fitness a posilňovňu. Žiaci majú zabezpečenú celodennú stravu v jedálni školy. Cena za ubytovanie sa pohybuje okolo 500,- SK/mesiac. Strava na jeden mesiac je 300,- SK.

Na škole vyvíja veľmi dobrú činnosť Rada školy, ktorá má 9 členov. Zodpovedá za kvalitu a organizáciu celého výchovno-vzdelávacieho procesu. Rada žiakov zastupuje záujmy žiakov na našej škole, organizuje žiacke aktivity a vytvára podmienky pre dobrú komunikáciu a spoluprácu medzi učiteľmi a žiakmi. V rámci rozpočtu školy majú žiaci pridelených 4% z celkového rozpočtu a môžu slobodne rozhodovať o využívaní tejto finančnej čiastky (napr. z tejto čiastky bol zakúpený biliardový stôl, ktorý je umiestnený v hlavnej hale školy).

3.1.1 Plánované aktivity školy

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

Záujmové aktivity:

- Stolnotenisový krúžok
- Angličtina pre čašníkov
- Nemčina pre čašníkov
- Futbalový krúžok
- Kondičné posilňovanie
- Tanečný krúžok (spoločenský tanec)
- Turistický krúžok
- Gastronomický krúžok
- Volejbalový krúžok
- Biliardový krúžok

Súťaže:

- Hviezdoslavov Kubín
- Multimediálne prezentácie (Skalica, Tatry, SR, D, UK, ČR)
- Olympiáda v AJ
- Medziročníková súťaž v preklade anglických textov z oblasti gastronómie
- Maestro čašník (servírka) – súťaž medzi partnerskými školami
- Zlatý someliér – súťaž medzi partnerskými školami
- Príprava rôznych druhov káv – súťaž medzi partnerskými školami

Športovo-turistické akcie

- Zbavme Tatry odpadu – účelová akcia
- Turistický výstup na Rysy – spoločná akcia pre partnerské školy
- Turistický výlet do Chvojnickej pahorkatiny – spolu s rodičmi
- Futbalový zápas medzi školami v Skalici, Humennom a Bratislave
- Volejbalový zápas medzi školami v Skalici, Humennom a Bratislave

Exkurzie

- Gastronomická prevádzka (výber z 3 hotelov)
- Gastroshow
- Získavame skúsenosti (organizované zamestnávateľmi)
- Návšteva ubytovacieho zariadenia – penzióny, chaty a pod.
- Návšteva zasadania SNR
- Návšteva úradu práce

Spoločenské a kultúrne podujatia

- Návšteva divadelné predstavenia v Bratislave
- Vianočná akadémia
- Predstavenie krúžku spoločenského tanca
- Deň otvorených dverí
- Deň matiek – spoločenský večer pre rodičov
- Burza starých kníh
- Spoločenské akcie v domove dôchodcov
- Poďme sa zahrať – priateľská návšteva materskej školy

Gastronomické akcie

- Recepčia pre zamestnávateľov

- Zabezpečenie plesu policajtov
- Recepčia pre klub podnikateľov
- Zabezpečovanie slávnostných akcií v reštauráciách Na briežku, Modrej lagúne a Urbane v Skalici
- Slávnostná tabuľa s vianočnou tematikou
- Slávnostná tabuľa pre rodičov s jarnou tematikou a prezentáciou bieleho a červeného vína

Mediálna propagácia

- Prezentácia školy v partnerských školách
- Príspevky do časopisu Gastro
- Príspevky do Skalického žurnálu
- Schránka dôvery
- Aktualizácia www stránky – píšú žiaci



Besedy a pracovné stretnutia

- Ako na trh práce (úrad práce)
- Spoločenské správanie a vystupovanie obsluhujúcich (zamestnávateľa)
- Ako vstúpiť do školského vzdelávacieho programu (riaditeľ školy)
- Kto je živnostník? (Živnostenská komora)
- Seminár o podávaní vína
- Seminár o podávaní kávy
- Seminár o servírovaní dezertov
- Ako sa správne učiť (výchovný poradca)
- Vydieranie a šikana (psychológ, zástupca polície)
- Odbúranie stresu na záverečných skúškach
- Súčasný stav zamestnanosti v okrese Skalica
- Ako sa pripraviť na konkurz?
- Moje skúsenosti s drogou
- Nepriaznivé dôsledky fajčenia a alkoholu
- Kto je gambler?

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.

3.2 Charakteristika pedagogického zboru

Stabilizovaný pedagogický zbor vrátane majstrov odborného výcviku a vychovávateľov tvorí viac ako 70 učiteľov, z ktorých niektorí pracujú na čiastočný pracovný úväzok. Škola má okolo 10 externých učiteľov predovšetkým v oblasti odborného a jazykového vzdelávania. Priemerný vek pedagógov je okolo 45 rokov. Všetci učitelia spĺňajú požiadavky na odbornú a pedagogickú spôsobilosť. Výchovná poradkyňa školy a riaditeľ majú okrem odbornej a pedagogickej spôsobilosti aj zákonom predpísané vzdelanie v oblasti výchovného poradenstva a školského manažmentu.

Mimoškolské aktivity realizujú a zabezpečujú okrem pedagogických zamestnancov školy aj rodičia a aktivisti mesta Skalica (príslušníci policajného zboru, vojaci, zástupcovia zamestnávateľov, a pod.).

3.3 Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy

Podrobný a konkrétny plán ĎVPZ je súčasťou ročného plánu školy. Manažment školy považuje za prioritnú úlohu zabezpečiť:

- Uvádzanie začínajúcich učiteľov do pedagogickej praxe.
- Príprava pedagogických zamestnancov na zvyšovanie si svojich kompetencií hlavne jazykových spôsobilostí, schopností efektívne pracovať s IKT.
- Príprava pedagogických zamestnancov na tvorbu školského vzdelávacieho programu.
- Motivovanie pedagogických zamestnancov pre neustále sebazvedzovanie, vzdelávanie, zdokonaľovanie profesijnej spôsobilosti.
- Zdokonaľovanie osobnostných vlastností pedagogických zamestnancov, spôsobilosti pre tvorbu efektívnych vzťahov, riešenie konfliktov, komunikáciu a pod.
- Sprostredkovanie pedagogickým pracovníkom 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, predseda predmetovej komisie, knihovník atď.
- Príprava pedagogických zamestnancov pre výkon činností nevyhnutných pre rozvoj školského systému, napr. pedagogický výskum, tvorba ŠkVP, tvorba štandardov, tvorba pedagogickej dokumentácie (pokiaľ bude v platnosti v dobiehajúcich ročníkoch), atď.
- Príprava pedagogických zamestnancov pre prácu s modernými materiálnymi prostriedkami: videotechnikou, výpočtovou technikou, multimédiami a pod.
- Zhromažďovanie a rozširovanie progresívnych skúseností z pedagogickej a riadiacej praxe, podnecovať a rozvíjať tvorivosť pedagogických zamestnancov.
- Sprostredkovanie operatívneho a časovo aktuálneho transferu odborných a metodických informácií prostredníctvom efektívneho informačného systému.
- Príprava pedagogických zamestnancov na získanie prvej a druhej atestácie.

3.4 Vnútrotný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy

Je účinným nástrojom zabezpečenia harmonickej organizácie celého výchovno-vzdelávacieho procesu a ďalších školských aktivít. Naša škola bude využívať štandardné spôsoby hodnotenia: formatívne a sumatívne. Formatívne hodnotenie použijeme na zvýšenie kvality výchovy a vzdelávania. Sumatívne hodnotenie použijeme na rozhodovanie. Vnútrotný systém kontroly by sa mal zameriavať hlavne na celkový priebeh výchovno-vzdelávacej činnosti na škole, na tvorbu školských vzdelávacích programov, na dodržiavanie plnenia plánov predmetových komisií,

Na zabezpečenie vyučovania didaktickou technikou a ostatným materiálno-technickým vybavením, na hodnotenie žiakov počas vyučovacej hodiny s uplatnením sebahodnotenia žiaka, na vystupovanie a rečovú kultúru vyučujúcich, na uplatňovanie didaktických zásad, na mimoškolskú činnosť učiteľov, ale aj na kontrolnú činnosť výchovnej poradkyne, činnosť hospodárky, upratovačky a údržbára. Na hodnotenie pedagogických a odborných zamestnancov školy použijem tieto metódy:

- Pozorovanie (hospitácie).
- Rozhovor.
- Výsledky žiakov, ktorých učiteľ vyučuje (prospech, žiacke súťaže, didaktické testy zadané naraz vo všetkých paralelných triedach, 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 a odborných zamestnancov manažmentom školy.
- Vzájomné hodnotenie učiteľov (čo si vyžaduje aj vzájomné hospitácie a „otvorené hodiny“)
- Hodnotenie učiteľov žiakmi.

3.5 Dlhodobé projekty

Projekčná činnosť je súčasťou vzdelávacieho procesu. Zaradovanie projektov rôznych časových dĺžok a foriem prebieha v jednotlivých predmetoch aktuálne v závislosti na možnostiach a danom učive. Naša škola dlhodobo využíva možnosti rozvojových projektov MŠ SR:

- Projektové vyučovanie (2004 – 2009)
- Vyučovanie podporované počítačom (2005 – 2008)

Výstupy z týchto projektov prispievajú k skvalitneniu výchovno-vzdelávacieho procesu v oblasti využívania interaktívnych metód vyučovania a zvyšovania počítačovej gramotnosti žiakov a učiteľov.

Škola bola zapojená aj do projektov financovaných z ESF „Národný projekt ďalšieho vzdelávania učiteľov odborných predmetov v oblasti ukončovania štúdia na stredných školách“, ktoré cieľom bola príprava učiteľov na tvorbu tém a kritérií hodnotenia sumatívneho hodnotenia žiakov.

V spolupráci s partnerskými krajinami žiaci spracovali projekt „Na čo je dobrá spolupráca medzi nami?“. Výsledky projektu pomohli učiteľom pochopiť filozofiu partnerstva medzi žiakmi cez ich optiku a tak v konečnom dôsledku všetky ďalšie stretnutia, ich ciele a prezentáciu budú v budúcnosti organizovať samotní žiaci.

V rámci priamej projekčnej činnosti žiakov škola pripravuje 1 – 3 ročné projekty z oblasti gastronómie – obsluhu zamerané na prípravu slávnostných tabúl v prírode, obsluhu zdravotne znevýhodnených ľudí (trvale pripútaných na lôžko), obsluhu detí v materskej škole a ďalšie. O ciele a obsahu projektu rozhodnú predmetové komisie. Tieto projekty si žiaci vyberú v prvom ročníku a môžu byť aj predmetom prezentácie na záverečných skúškach. Pripravujeme aj školskú akciu, na ktorej budú

samotní žiaci definovať, aký projekt by sami radi spracovali a prečo, aký to bude mať význam pre neho a pre školu. Budeme sa uchádzať aj o grantové práce nielen pre učiteľov, ale aj pre žiakov.

3.6 Medzinárodná spolupráca

Škola dlhodobo spolupracuje s podobnými školami v Nemecku, Anglicku a Českej republike. Cieľom tejto spolupráce je:

- Podieľať sa na spoločných projektoch, ktoré by zabezpečili efektívny transfer poznatkov a skúseností.
- Posilniť a skvalitniť jazykovú prípravu žiakov (konverzačnú, odbornú).
- Posilniť a skvalitniť odbornú prípravu žiakov (transfer inovácií).
- Prezentať vlastnú školu, mesto a krajinu.
- Spoznávať inú kultúru, históriu a životný štýl.
- Nadväzovať kontakty v rámci kariérového rastu.

3.7 Spolupráca so sociálnymi partnermi

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 konzultáciách s vyučujúcimi. Majú možnosť sledovať priebežné študijné výsledky prostredníctvom internetu. Zároveň sú rodičia informovaní o aktuálnom dianí na škole, o pripravovaných akciách prostredníctvom www stránok školy alebo priamo e-mailom. Majú k dispozícii aj portfólium žiaka. Cieľom školy je zvýšiť komunikáciu s rodičmi. Sme maximálne otvorení všetkým pripomienkam a podnetom zo strany rodičovskej verejnosti. Jednou z hlavných úloh školy bude otvorenie spolupráce s rodičmi na školskom vzdelávacom programe. Dvaja rodičia nám budú viesť krúžok turistický a volejbalový. Chceme pre rodičov zriadiť spoločenskú miestnosť, kde by sa stretávali nielen s vyučujúcimi, ale aj s inými rodičmi, čím by sa vyriešili mnohé nevyriešené otázky týkajúce sa hlavne dochádzky žiakov do školy.

Zamestnávatelia

Škola aktívne spolupracuje s kmeňovými a zmluvnými zamestnaneckými organizáciami. Spolupráca je zameraná hlavne na poskytovanie odborného výcviku, materiálno-technické zabezpečenie výchovno-vzdelávacieho procesu, tematické prednášky, besedy a súťaže, sprostredkovanie rôznych zaujímavých exkurzií a výstav. Zástupcovia zamestnávateľov sa zúčastňujú pravidelne na zasadaniach Rady školy, pedagogických poradách a aktívne pôsobia v rámci odborného výcviku ako inštruktori. Poskytujú škole neoceniteľnú písomnú informáciu – študijné texty, ktoré suplujú nedostatok učebníc v oblasti obsluhy. Spolupracujú pri štruktúrovaní sumatívnych didaktických testov v odbornom výcviku, poskytujú odbornú literatúru pre teoretické vyučovanie a sprostredkujú aktuálne informácie o zmenách a vývoji nových technológií. Väčšina zamestnávateľov zamestnáva aj našich absolventov.

Iní partneri

Škola aktívne spolupracuje v rámci výchovno-vzdelávacieho procesu a výchove mimo vyučovania s ďalšími partnermi: Domovom dôchodcov v Skalici, kde naši žiaci poskytujú obyvateľom DD svoje služby pri rôznych príležitostiach, s policajným zborom v Skalici pri organizovaní besied, prednášok a vedení krúžkov, zriaďovateľom pri naplňaní vízie školy, Živnostenskou komorou pri zabezpečovaní výstav, exkurzií a súťaží, Slovenskou obchodnou a priemyselnou komorou pri organizovaní záverečných skúšok, s priamo riadenými organizáciami MŠ SR, pedagogicko-psychologickými poradňami v rámci preventívnych opatrení, a pod.

4 CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V UČEBNOM ODBORE 6444 2 00 ČAŠNÍK, SERVÍRKA

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola Alexandra Dubčeka Kalinčiakova 7, 835 42 Skalica
Názov školského vzdelávacieho programu	Stravovacie služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6444 2 00 čašník, servírka
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

4.1 Popis školského vzdelávacieho programu

Príprava v školskom vzdelávacom programe Stravovacie služby v učebnom odbore 6444 2 00 čašník, servírka zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Teoretické vyučovanie je poväčšine organizované v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v škole, v stredisku praktického vyučovania a priamo na pracoviskách zamestnávateľov. Trojročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre úsek obsluhy so všeobecným prehľadom o celej oblasti stravovacích služieb a so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít.

Predpokladom pre prijatie do učebného odboru je úspešné ukončenie základnej školy a zdravotné požiadavky uchádzačov o štúdium. Pri prijímaní na štúdium sa hodnotí tiež prospech a správanie na základnej škole, záujem uchádzačov o štúdium a výsledky prijímacieho konania. Konkretizácia kritérií na prijímacie skúšky vrátane bodového hodnotenia sú stanovené každoročne.

Stratégia výučby školy vytvára priestor pre rozvoj nielen odborných, ale aj všeobecných a kľúčových kompetencií. Najväčší dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky, chémie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, zloženia a skladovania potravín, výživy, stolovania, technológie prípravy pokrmov a pod. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti na úseku obsluhy. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Škola vo výučbovej stratégii uprednostňuje tie vyučovacie metódy, ktoré vedú k harmonizácii teoretickej a praktickej prípravy tak pre profesionálny život, ako aj pre život v spoločnosti a medzi ľuďmi. Výučba je orientovaná na uplatnenie autodidaktických metód (samostatné učenie a práca) hlavne pri riešení problémových úloh, tímovej práci a spolupráci. Uplatňujú sa metódy dialogické slovné formou účelovo zameranej diskusií alebo brainstormingu, ktoré naučia žiakov komunikovať s druhými ľuďmi na báze ľudskej slušnosti a ohľaduplnosti. Poskytujú žiakom priestor na vytvorenie si vlastného názoru založeného na osobnom úsudku. Vedú žiakov k odmietaniu populistických praktík a extrémistických názorov. Učia ich chápať zložitost' medziľudských vzťahov a nevyhnutnosť tolerancie. Metódy činnostne zameraného vyučovania (praktické práce) sú predovšetkým aplikačného a heuristického typu (žiak poznáva reálny život, vytvára si názor na základe vlastného pozorovania a objavovania), ktoré im pomáhajú pri praktickom poznávaní reálneho sveta a života. Aj keby boli vyučovacie metódy tie najlepšie, nemali by šancu na úspech bez pozitívnej motivácie žiakov, tzn. vnútorné potreby žiakov vykonávať konkrétnu činnosť sú tou najdôležitejšou oblasťou výchovno-vzdelávacieho procesu. Preto naša škola kladie veľký dôraz na motivačné činitele – zaraďovanie hier, súťaží, simulačných a situačných metód, riešenie konfliktových situácií, verejné prezentácie prác a výrobkov a pod. Uplatňované metódy budú konkretizované na úrovni učebných osnov jednotlivých

predmetov. Metodické prístupy sú priebežne vyhodnocované a modifikované podľa potrieb a na základe skúseností vyučujúcich učiteľov.

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy na Kalinčiakovej 7, Skalica. Praktická príprava prebieha v 1. ročníku v školských odborných učebniach, v 2. a 3. ročníku v Stredisku praktického vyučovania Školská 33, Skalica, v reštauráciách Na briežku (kapacita 120 miest), Modrá lagúna (kapacita 80 miest) a Urban (kapacita 50 miest) v Skalici, ktoré sú našimi kmeňovými partnermi.

Kľúčové, všeobecné a odborné kompetencie sú rozvíjané priebežne a spôsob ich realizácie je konkretizovaný v učebných osnovách jednotlivých vyučovacích predmetov. Škola bude rozvíjať aj kompetencie v rámci pracovného prostredia školy napr. schopnosť autonómneho rozhodovania, komunikačné zručnosti, posilňovanie sebaistoty a sebavedomia, schopnosť riešiť problémy a správať sa zodpovedne (umiestniť na chodbách schránku dôvery, prostredníctvom ktorej môžu žiaci zadávať otázky, vznášať protesty a pripomienky).

Školský vzdelávací program Stravovacie služby je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom. V prípade talentovaných žiakov sa výučba bude organizovať formou individuálnych učebných plánov a programov, ktoré sa vypracujú podľa reálnej situácie. Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa pristupuje s ohľadom na doporučenie špeciálnych pedagógov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy. Učebný odbor 6444 2 00 čašník, servírka nie je vhodný pre žiakov s mentálnym postihnutím, s vážnymi poruchami zraku a sluchu a s vážnym telesným narušením. Pre tento odbor sa vyžaduje zdravotný preukaz.

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 budú prezentovať na mnohých gastronomických akciách, ktoré organizujú súkromní podnikatelia, hotely a veľké gastronomické firmy. Týchto aktivít sa zúčastnia aj učitelia všeobecných a odborných predmetov vo funkcii pedagogického dozoru. Samostatnosť, húževnatosť a pracovitosť našich žiakov bude ocenená tak zo strany školy, ako zo strany zamestnávateľov. V rámci pomoci a ochrany životného prostredia sa žiaci zapoja do akcie „Pomoc Tatrám“ pri odstraňovaní odpadu. Škola každoročne vyhlasuje súťaž v zbere starého papiera. Veľké množstvo záujmových krúžkov (jazykové, športové a iné) 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 inštrukciou zo strany svojho zamestnávateľa. Pri hodnotení sa využívajú kritériá hodnotenia na zabezpečenie jeho objektivity. Žiaci sú s hodnotením oboznámení.

4.2 Základné údaje o štúdiu

Kód a názov učebného odboru: 6444 2 00 čašník, servírka

Dĺžka štúdia:	3 roky
Forma štúdia:	denná
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:	<ul style="list-style-type: none">- podmienky prijatia na štúdium ustanovuje vykonávací predpis o prijímacom konaní na stredné školy,- zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium.
Spôsob ukončenia štúdia:	záverečná skúška
Doklad o dosiahnutom vzdelaní:	vysvedčenie o záverečnej skúške výučný list

Poskytnutý stupeň vzdelania:	Stredné odborné vzdelanie ISCED 3C
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:	v pracovných pozíciách ako účtujúci čašník, servírka, hlavný čašník, servírka, barman, prevádzkar, vedúci závodu spoločného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti cestovného ruchu a spoločného stravovania
Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):	Študijné odbory nastavbového štúdia pre absolventov trojročných učebných odborov nadväzujúcich na predchádzajúci odbor štúdia – úplné stredné odborné vzdelania na úrovni ISCED 3A

4.3 Organizácia výučby

Príprava v školskom vzdelávacom programe Stravovacie služby v učebnom odbore 6444 2 00 čašník, servírka zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Výučba je organizovaná v týždňových cykloch – strieda sa jeden týždeň teoretického vyučovania a jeden týždeň odborného výcviku.

Teoretické vyučovanie je poväčšine organizované v priestoroch školy na Kalinčiakovej 7, Skalica. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky, chémie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, zloženia a skladovania potravín, výživy, stolovania, technológie prípravy pokrmov a pod. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti na úseku obsluhy. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v škole, v stredisku praktického vyučovania a priamo na pracoviskách zamestnávateľov. Praktická príprava prebieha v 1. ročníku v školských odborných učebniach, v 2. a 3. ročníku v Stredisku praktického vyučovania Školská 33, Skalica, v reštauráciách Na briežku (kapacita 120 miest), Modrá lagúna (kapacita 80 miest) a Urban (kapacita 50 miest) v Skalici, ktoré sú našimi kmeňovými partnermi. Tieto reštaurácie sú základom odbornej prípravy žiakov v tomto učebnom odbore. Prevádzkové podmienky reštaurácií a rýchleho občerstvenia umožnia žiakom podieľať sa na výrobe a distribúcii pokrmov pre školské a podnikové stravovanie, hotových a minútkových jedál pre širokú verejnosť vrátane bežnej a príležitostnej obsluhy pri rôznych gastronomických akciách a medzinárodných aktivitách školy. Denne je na odbornom výcviku okolo 20 čašníkov a servíriek. Roznášku jedál zabezpečujú žiaci pod dozorom učiteľa alebo inštruktora (zamestnanec podniku) odborného výcviku. Pri zabezpečovaní stravovania pre verejnosť si žiaci osvojujú potrebné návyky v komunikácii s hosťami a klientmi, prijímaní objednávok, servírovaní, vyúčtovaní a upratovaní po hosťoch. Ďalšie odborné zručnosti žiaci získavajú pri rôznych spoločenských akciách buď v reštauráciách pri komerčných objednávkach alebo v rámci praktických laboratórnych cvičení. Dôvodom takejto organizácie je skutočnosť, aby si žiaci precvičili a vyskúšali aj také zručnosti, situácie a javy, ktoré sa v bežnej praxi vyskytujú zriedkavo. Tieto vyučovacie aktivity prebiehajú pod dozorom učiteľa odborného výcviku. Každý štvrtrok si žiaci majú možnosť vyskúšať svoje teoretické a praktické zručnosti priamo v styku s klientmi buď reštauráciách alebo v škole. Takéto podujatia sú pre žiakov veľmi lákavé, motivujúce a inšpirujúce. Plánujeme realizovať spoločenské akcie pri príležitosti organizovania rôznych domácich a zahraničných seminárov a sympózií, športových stretnutí, spoločenských akcií Domova dôchodcov v Skalici, vojenského stretnutia NATO, gastronomické stretnutia partnerských škôl z Nemecka, Čiech, Slovenska (Bratislava, Humenné) a Anglicka. Časť odborného výcviku máme zabezpečenú zmluvnými vzťahmi s fyzickými a právnickými osobami. Žiaci v priebehu štúdia sa dostanú na rôzne pracoviská, nakoľko ich práca sa štvrťročne strieda.

Trojročný odbor štúdia je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre úsek obsluhy so všeobecným prehľadom o celej oblasti stravovacích služieb a so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít.

Časť odborného výcviku máme zabezpečenú zmluvnými vzťahmi s fyzickými a právnickými osobami. Žiaci v priebehu štúdia sa dostanú na rôzne pracoviská, nakoľko ich práca sa štvrťročne strieda.

Učebný odbor 6444 2 00 čašník, servírka integruje teoretické a praktické vyučovanie. V 1. ročníku dominujú vyučovacie predmety všeobecného zamerania. Odborný výcvik je zameraný z 50% na obsluhu. V druhom ročníku je odborný výcvik pokrytý 70% na osvojovanie praktických zručností. V 3. ročníku sa žiaci obsluhu venujú na 100%.

Dôvodom takejto organizácie je skutočnosť, aby si žiaci precvičili a vyskúšali aj také zručnosti, situácie a javy, ktoré sa v bežnej praxi vyskytujú zriedkavo. Tieto vyučovacie aktivity prebiehajú pod dozorom učiteľa odborného výcviku. Každý štvrtrok si žiaci majú možnosť vyskúšať svoje teoretické a praktické zručnosti priamo v styku s klientmi buď v reštauráciách alebo v škole.

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

Ďalšie organizačné podrobnosti týkajúce sa účelových kurzov a cvičení sú súčasťou učebného plánu.

4.4 Zdravotné požiadavky na žiaka

Na prijatie do učebného odboru 6444 2 00 čašník, servírka 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 chrbtice, ploché nohy, vybočenie kolien, stav po kongenitálnej luxácii bedier),
- prognosticky závažným ochorením dýchacích ciest, srdcovými a cievnyimi ochoreniami (varixy),
- prognosticky závažným ochorením kože horných končatín,
- prognosticky závažnými a nekompensovanými formami epilepsie a epileptických syndrémov a kolapsových stavov vzhľadom k predpokladanej obslužnej práci,
- psychickými chorobami (alkoholizmus, toxikománia, nervové choroby),
- prognosticky závažnými ochoreniami oka, a sluchu,
- endokrinnými ochoreniami a imúnnodeficitnými stavmi,
- 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 dospelý lekár, v prípade zmenenej pracovnej schopnosti aj posudková komisia sociálneho zabezpečenia.

4.5 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

Neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania je problematika bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a protipožiarnej ochrany. Výchova k bezpečnej a zdravie neohrozujúcu prácu vychádza po dobu štúdia z požiadaviek platných právnych a ostatných predpisov (zákonov, nariadení vlády SR, vyhlášok, technických predpisov a slovenských technických noriem). Tieto požiadavky sa musia vzťahovať k výkonu konkrétnych činností, ktoré sú súčasťou odborného výcviku. Tieto požiadavky sa musia doplniť informáciami o rizikách možného ohrozenia, ktorým sú žiaci pri teoretickom a praktickom vyučovaní vystavení vrátane informácií o opatreniach na ochranu pred pôsobením týchto zdrojov rizík (zdravotné riziká a opatrenia pri ručnej manipulácii s bremenom, rizikové faktory súvisiace s mikroklimatickými podmienkami – teplotná záťaž organizmu a pod.).

Priestory pre výučbu musia zodpovedať svojimi podmienkami požiadavkám stanovených v zdravotníckych predpisoch (hygienické požiadavky na priestory, prevádzka školských zariadení, bezpečná prevádzka, používanie strojov, prístrojov a pod.). Nácvik a precvičovanie činností musí byť v súlade s požiadavkami, ktoré upravujú prácu pre mladistvých (napr. Zákonník práce) a v súlade s podmienkami, podľa ktorých môžu mladiství vykonávať zakázané práce z dôvodu prípravy na povolanie. Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sa rozumie:

- dôkladne a preukázané oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, protipožiarnymi predpismi a s technologickými postupmi,
- používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarnym predpisom,
- používanie ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov,
- vykonávanie stanoveného dozoru na pracoviskách žiakov, pričom sa vymedzia stupne dozoru nasledovne:

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

Stanovením príslušného stupňa dozoru je poverený vedúci zamestnanec Strediska praktického vyučovania v závislosti od charakteru práce, podmienok a tematického celku výučby.

Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje:

1. Pracovné oblečenie

Dievčatá

- Biela blúzka
- Čierna suknia (max. 10 cm nad kolená, nie bedrová)
- Čierna vesta
- Biela zásterka
- Zdravotné topánky (nie vsuvky)
- Príručník (2 kusy)
- Menovka

Chlapci

- Biela košeľa (1x s dlhým rukávom, 1x s krátkym rukávom)
- Čierne nohavice
- Čierna vesta
- Biela zásterka
- Čierne topánky (polovičné)
- Príručník (2 kusy)
- Motýlik (čierny)
- Menovka

2. Zdravotný preukaz pre prácu s potravinami

Zakazuje sa nosenie „pírsingu“. Odborný výcvik budú žiaci vykonávať na určených pracoviskách (kmeňových, zmluvných) a Stredisku pracovného vyučovania. Odborný výcvik sa bude vykonávať aj v čase školských prázdnin, prípadne v sobotu a v nedeľu podľa potreby a záujmu žiakov.

5 PROFIL ABSOLVENTA UČEBNÉHO ODBORU 6444 2 00 ČAŠNÍK, SERVÍRKA

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola Alexandra Dubčeka Kalinčiakova 7, 835 42 Skalica
Názov školského vzdelávacieho programu	Stravovacie služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6444 2 00 čašník, servírka
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

5.1 Charakteristika absolventa

Absolvent trojročného učebného odboru 6444 2 00 čašník, servírka po ukončení štúdia úspešne vykonanou záverečnou skúškou získava prvú kvalifikáciu na úrovni stredného odborného vzdelania. Po ukončení prípravy samostatne zvládne jednoduchú a zložitú obsluhu hostí v zariadeniach spoločného stravovania (reštaurácie, hotely, bary, bistrá, chaty a pod.) pri bežných prevádzkach ako aj pri slávnostných príležitostiach, uviesť hostí a poskytnúť pomoc klientom pri výbere z jedálneho lístka, pripravuje miešané nápoje aj podľa vlastných receptúr, vie pripraviť jednoduché jedlá, minútky, šaláty a múčniky, dokončuje jedlá pred hosťom a pripravuje tabule na slávnostné príležitosti. Absolvent vie pripraviť pracovisko a ovláda všetky práce spojené so stolovaním. Vie prijímať jednoduché a zložité objednávky, podávať informácie o jedlách a nápojoch, poskytovať odbornú inštrukciu pri servírovaní špeciálnych pokrmov a nápojov, ovláda zásady vedenia administratívy a účtovania v prevádzke, vie účtovať na kontrolnej pokladnici, inkasovať tržby, písať jedálne lístky, čapovať a ošetrovať nápoje, ošetrovať a skladovať potraviny a používané predmety (poháre, nádoby, príbory a pod.).

V rámci pracovnej pozície sú na absolventa kladené veľmi vysoké požiadavky na krátkodobú pamäť, schopnosť pracovať v tíme a schopnosť sociálneho kontaktu. Vysoké nároky sú dané aj na rozsah zrakového poľa, priestorové videnie, rozlišovanie zvuku, udržiavanie rovnováhy, rozlišovanie čuchových podnetov, rozdelenie pozornosti, praktické myslenie, písomný a slovný prejav, prispôsobivosť, flexibilitu, sebakontrolu, sebaovládanie, samostatnosť, kultivovanosť vystupovania a vzhľadu, istotu a pohotovosť vystupovania. Požiadavky sú kladené aj na rozlišovanie farieb a farebných odtieňov, rozlišovanie chuti, samostatné myslenie a odolnosť voči senzorickej záťaži.

Povolanie čašník, servírka nie je vhodné pre žiakov s ochorením obmedzujúcim výkon tejto pracovnej pozície. Presné posúdenie zdravotného stavu s následným odporúčaním alebo neodporúčaním výkonu tejto pozície je možné iba po konzultácii s lekárom. Absolventi sa uplatnia v pracovných pozíciách ako účtujúci čašník, servírka, hlavný čašník, servírka, barman, prevádzkar, vedúci závodu spoločného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti cestovného ruchu a spoločného stravovania.

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

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

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

5.2 Kompetencie absolventa

Absolvent učebného odboru 6444 2 00 čašník, servírka po absolvovaní vzdelávacieho programu disponuje týmito kompetenciami:

5.2.1 Kľúčové kompetencie

a) Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti

Absolvent má:

- rozumieť bežnému a odbornému ústnemu a písomnému prejavu druhých,
- komunikovať zreteľne a kultivovane na primeranej odbornej úrovni,
- formulovať svoje myšlienky zrozumiteľne a súvisle, v písomnom prejave prehľadne a jazykovo správne,
- zúčastňovať sa aktívnej diskusie, formulovať svoje názory a postoje,
- ovládať základy komunikácie v cudzom jazyku pre základné pracovné uplatnenie podľa potrieb a charakteru príslušnej odbornej kvalifikácie,
- chápať výhody ovládania cudzích jazykov pre životné a spoločenské uplatnenie a prehľbovať svoju jazykovú spôsobilosť,
- spracovávať bežné administratívne písomnosti a pracovné dokumenty,
- dodržiavať jazykové a štylistické normy,
- používať odbornú terminológiu a symboliku,
- vyjadrovať sa a vystupovať v súlade so zásadami kultúry prejavu a správania sa,
- využívať svoje vedomosti pri riešení bežných problémových situácií,
- ovládať prácu s príručkami, učebnicami, odborným textom a primerane ich interpretovať,
- ovládať užívateľské operácie na počítači na úrovni spotrebiteľa a vnímať digitálnu gramotnosť ako východisko pre celoživotné vzdelávanie,
- rozvíjať svoju tvorivosť,
- využívať informačné zdroje poskytujúce prístup k informáciám a príležitostiam na vzdelávanie v celej Európe.

b) Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti

Absolvent má:

- posudzovať reálne svoje fyzické a duševné možnosti, odhadovať dôsledky svojho konania a správania sa v rôznych situáciách,
- vytvárať, objasňovať a aplikovať hodnotový systém a postoje,
- určovať vážne nedostatky a kvality vo vlastnom učení, pracovných výkonoch a osobnostnom raste,
- stanovovať si ciele a priority podľa svojich osobných schopností, záujmov, pracovnej orientácie a životných podmienok,
- reagovať adekvátne na hodnotenie svojho vystupovania a spôsobov správania zo strany iných ľudí, prijímať rady a kritiky,
- plniť plán úloh smerujúci k daným cieľom a snažiť sa ich vylepšovať formou využívania sebakontroly, sebaregulácie, sebahodnotenia a vlastného rozhodovania,
- overovať získané poznatky, kriticky posudzovať názory, postoje a správanie druhých,
- zmerať vlastnú činnosť na dodržiavaní osobnej zodpovednosti a dosiahnutie spoločného cieľa v pracovnom kolektíve,
- pracovať v tíme a podieľať sa na realizácii spoločných pracovných a iných činností,
- mať zodpovedný vzťah k svojmu zdraviu, starať sa o svoj fyzický a duševný rozvoj, byť si vedomí dôsledkov nezdravého životného štýlu a závislostí,
- prijímať a zodpovedne plniť dané úlohy,
- 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.

c) Schopnosť tvorivo riešiť problémy

Absolvent má:

- využívať zrozumiteľné návody na objasňovanie podstaty problému,

- pochopiť zadanie úlohy alebo určiť jadro problému a získať informácie potrebné k riešeniu, navrhnúť jednoduchý spôsob riešenia, zdôvodniť ho, vyhodnotiť a overiť správnosť zvoleného postupu a dosiahnutých výsledkov,
- uplatňovať pri riešení problému rôzne jednoduché metódy myslenia a myšlienkových operácií,
- zhodnotiť význam informácií, zhromažďovať a využívať ich pre optimálne riešenie základných pracovných problémových situácií, zvažovať výhody a nevýhody navrhovaných riešení,
- vybrať správny (optimálny) postup na realizáciu riešenia a dodržiavať ho,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi.

d) Podnikateľské spôsobilosti

Absolvent má:

- mať zodpovedný postoj k vlastnej profesijnej budúcnosti a ďalšiemu vzdelávaniu, uvedomovať si význam celoživotného učenia a byť pripravený prispôbovať sa k zmeneným pracovným podmienkam,
- využívať k učeniu rôzne informačné zdroje, vrátane skúseností iných a svoje vlastné,
- sledovať a hodnotiť vlastný úspech vo svojom učení, prijímať hodnotenie výsledkov svojho učenia zo strany iných ľudí,
- poznať možnosti ďalšieho vzdelávania, hlavne v odbore prípravy na povolanie,
- mať prehľad o možnostiach uplatnenia na trhu práce v danom odbore, cieľavedome a zodpovedne rozhodovať o svojej budúcej profesii a vzdelávacej ceste,
- 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,
- interpretovať základné informácie o prieskume trhu, reklame a cieľoch podnikania,
- vedieť získať a vyhodnocovať informácie o pracovných a vzdelávacích príležitostiach,
- využívať poradenské a sprostredkovateľské služby tak v oblasti sveta práce, ako aj v oblasti vzdelávania,
- primerane komunikovať s potenciálnymi zamestnávateľmi, prezentovať svoj odborný potenciál a svoje odborné ciele,
- vedieť vystihnúť podstatu, realitu, fakty, predvídať dôsledky,
- poznať zásady konštruktívnej kritiky, vedieť zaujať kritické postoje, prijímať kritiku druhých,
- poznať všeobecné práva a povinnosti zamestnávateľov a pracovníkov,
- poznať vlastné chyby a byť schopný sebareflexie,
- identifikovať a riešiť aj sporné problémy (nevyhýbať sa ich riešeniu),
- robiť aj nepopulárne, ale správne opatrenia a rozhodnutia,
- chápať podstatu a princíp podnikania, mať predstavu o základných právnych, ekonomických, administratívnych, osobnostných a etických aspektoch súkromného podnikania,
- dokázať vyhľadávať a posudzovať podnikateľské príležitosti v súlade s realitou trhového prostredia, svojimi predpokladmi a ďalšími možnosťami.

e) Spôsobilosť využívať informačné technológie

Absolvent má:

- ovládať počítač, poznať jeho základné časti a jednoduchý spôsob jeho obsluhy,
- pochopiť základné informácie o štruktúre a fungovaní počítača,
- pracovať s jednoduchými základnými a aplikačnými funkciami programu potrebnými pre výkon povolania,
- ovládať obsluhu periférnych zariadení potrebných pre činnosť používaného programu,
- učiť sa používať nové jednoduché aplikácie,
- komunikovať elektronickou poštou, využívať jednoduché prostriedky online a offline komunikácie,
- vyhľadávať jednoduché informačné zdroje a informácie z otvorených zdrojov,
- ovládať základy grafického znázorňovania a vedieť ich podľa potreby využiť v praktickom živote,

- evidovať, triediť a uchovávať informácie tak, aby ich mohol využívať pri práci,
- chrániť informácie pred znehodnotením alebo zmanipulovaním,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov, kriticky pristupovať k získaným informáciám a byť mediálne gramotný.

f) Spôsobilosť byť demokratickým občanom

Absolvent má:

- rozumieť podstate sveta a spoločnosti na primeranej úrovni,
- rešpektovať, že telesná, citová, rozumová i vôľová zložka osobnosti sú rovnocenné a vzájomne sa dopĺňajú,
- 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, vystupovať proti neznášanlivosti, xenofóbií a diskriminácií,
- konať v súlade s morálnymi princípmi a zásadami spoločenského správania, prispievať k uplatňovaniu hodnôt demokracie,
- uvedomovať si vlastnú kultúrnu, národnú a osobnostnú identitu, pristupovať s toleranciou k identite druhých,
- zaujímať sa aktívne o politické a spoločenské dianie u nás a vo svete,
- rešpektovať rôzne názory na svet,
- chápať význam životného prostredia pre človeka a konať v duchu udržateľného rozvoja,
- uznávať hodnotu života, uvedomovať si zodpovednosť za vlastný život a spoluzodpovednosť pri ochrane života a zdravia iných,
- uznávať tradície a hodnoty svojho národa, chápať jeho minulosť i súčasnosť v európskom a svetovom kontexte,
- podporovať hodnoty miestnej, národnej, európskej a svetovej kultúry a mať k nim vytvorený pozitívny vzťah,
- orientovať sa v problematike nerovnomerného hospodárskeho rozvoja, etnických, rasových a náboženských konfliktov, terorizmu,
- pochopiť pojmy: spravodlivosť, ľudské práva, zodpovednosť a aplikovať ich v globálnom kontexte.

5.2.2 Všeobecné kompetencie

Absolvent má:

- rozlišovať spisovný a hovorový jazyk, dialekt a štýlovo príznačné javy, vo vlastnom prejave voliť prostriedky adekvátnej komunikačnej situácie,
- v písomnom a hovorenom prejave uplatňovať zásady slovenského pravopisu, využívať vedomosti o tvarosloví,
- používať adekvátnu slovnú zásobu vrátane príslušnej odbornej terminológie,
- orientovať sa v základnej výstavbe textu, prezentovať a obhajovať svoje stanoviská,
- vedieť položiť otázku a správne formulovať odpovede,
- vyjadrovať postoje neutrálne, pozitívne (pochvala) a negatívne (kritika, polemika),
- vyjadrovať sa vecne správne, jasne a zrozumiteľne,
- orientovať sa v rôznych literárnych smeroch,
- čítať umelecké diela a chápať ich celistvosť a estetickú pôsobnosť,
- odborne sa vyjadrovať o javoch vo svojom odbore,
- vytvoriť základné útvary administratívneho štýlu,
- samostatne získavať potrebné informácie z dostupných zdrojov, triediť ich a kriticky k nim pristupovať,
- mať prehľad o dennej tlači a tlači podľa svojho záujmu,
- komunikovať v cudzom jazyku v rámci základných tém,
- schopnosť vymieňať si informácie a názory v cudzom jazyku týkajúce sa základných všeobecných a odborných tém ústnym a písomným prejavom,
- schopnosť zvoliť si adekvátnu komunikačnú stratégiu a jazykové prostriedky, zrozumiteľne vyjadrovať hlavné myšlienky v cudzom jazyku,
- pracovať so základným cudzojazyčným textom vrátane základného odborného textu, využívať text ako poznanie a prostriedok na skvalitnenie jazykových spôsobilostí,

- pracovať so slovníkom, jazykovými a inými príručkami, internetom a ďalšími zdrojmi informácií,
- poznať a rešpektovať tradície, zvyky a odlišnosti sociálnej a kultúrnej hodnoty iných národov a jazykových oblastí,
- využívať prírodovedné poznatky a zručnosti v praktickom živote vo všetkých situáciách, ktoré súvisia s prírodovednou,
- ovládať základné ekologické súvislosti a postavenie človeka v prírode, zdôvodniť nevyhnutnosť udržateľného rozvoja,
- posúdiť chemické látky z hľadiska nebezpečnosti a ich vplyvu na živé organizmy.
- vysvetliť etické normy súvisiace so životom a zdravím,
- charakterizovať etiku práce,
- využívať vedomosti a spôsobilosti v praktickom živote pri riešení otázok svojho politického a občianskeho rozhodovania, hodnotenia a správania,
- konať zodpovedne a prejavovať občiansku aktivitu, vážiť si demokraciu a slobodu,
- využívať matematické poznatky v praktickom živote v situáciách, ktoré súvisia s matematikou,
- orientovať sa v matematickom texte, pochopiť zadanie matematickej úlohy, kriticky vyhodnocovať informácie kvantitatívneho charakteru získané z rôznych zdrojov – grafov, diagramov, tabuliek, správne sa matematicky vyjadrovať.
- osvojiť si poznatky a špeciálne činnosti podporujúce úpravu porúch zdravia,
- osvojiť si základy zdravovedy a fyziológie ľudského tela,
- osvojiť si zásady správnej výživy a zdravého životného štýlu,
- zorganizovať si pohybový režim a program vlastných pohybových aktivít ako súčasť životného štýlu,
- preukázať pohybovú gramotnosť k osobnému športovému výkonu.

5.2.3 Odborné kompetencie

a) Požadované vedomosti

Absolvent má:

- aktívne používať ekonomické pojmy, ovládať ich súvislosti,
- mať poznatky o potravinách, nápojoch a technológii ich výroby, prezentácii a predaji,
- mať potrebné znalosti pre prácu s informačnou a výpočtovou technikou,
- orientovať sa v základných predpisoch, ustanoveniach obchodného, živnostenského, občianskeho a pracovného práva,
- mať poznatky o zásadách spotrebiteľskej výchovy a ochrany spotrebiteľa,
- mať poznatky o zásadách gastronomických pravidiel a zostavovaní jedálnych a nápojových lístkov,
- ovládať technologické postupy vo svojom odbore s využívaním poznatkov technologických normách,
- ovládať poznatky o charakteristike a technologických postupoch bežných a pracovne náročných jedál teplej a studenej kuchyne, ako aj teplých a studených múčnikov a teplých nápojov,
- ovládať poznatky o organizácii práce vo výrobnom, odbytovom a ubytovacom stredisku,
- preukázať poznatky o pravidlách techniky obsluhy,
- mať poznatky o základoch stolovania,
- ovládať zásady spoločenskej komunikácie,
- mať návyky z oblasti osobnej aj prevádzkovej hygieny a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,
- ovládať odbornú terminológiu typickú pre oblasť svojho povolania a využívať osvojené pojmy pri riešení praktických úloh,
- mať vedomosti o materiáloch, o ich zložení, akosti, získavaní a spracovaní a ostatnej manipulácii s ohľadom na zdravie človeka,
- vedieť používať techniku, poznať strojové a technické vybavenie a zariadenie prevádzok,
- mať vedomosti o správnom životnom štýle človeka,
- vedieť zásady správnej výrobnéj praxe,
- poznať špecifickú problematiku vo svojom odbore, aplikovať vedomosti v priamom kontakte s klientmi,

- samostatne rozhodovať o pracovných problémoch.

b) Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- uplatniť v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania,
- aplikovať v praxi základné obchodno-podnikateľské aktivity a základné zásady marketingu,
- uplatňovať estetiku práce a prostredia s dodržaním hygienických zásad a zásad bezpečnosti práce na prevádzke,
- voliť správne technologické postupy práce, pripraviť pracovisko, pracovné prostriedky a predmety,
- zabezpečovať bežnú údržbu pracovných prostriedkov, ktoré používa,
- preukázať základné užívateľské práce s výpočtovou technikou,
- vykonávať pracovné činnosti tak, aby nenarušoval životné prostredie,
- udržiavať estetickú úroveň pracovného prostredia,
- dodržiavať základné zásady rokovania s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi,
- vykonávať základné spôsoby zmyslových skúšok akosti surovín a tovarov,
- pracovať s predpismi HACCP o preberaní a výdaji tovaru a reklamácii,
- sa orientovať v nových technológiách a výrobkoch,
- prijímať a registrovať objednávky a podávať informácie o jedlách a nápojoch,
- pracovať s registračnou pokladňou, inkasovať a robiť vyúčtovanie,
- používať techniku podávania jedál a nápojov, pripraviť základné druhy miešaných nápojov,
- obsluhovať pri osobitných druhoch slávnostného stolovania,
- dokončovať pokrmy a nápoje pred hosťom.

b) Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje:

- manuálnou zručnosťou v činnostiach konkrétneho odboru, adaptabilitou, kreativitou, disponibilitou, spoľahlivosťou, trpezlivosťou, dôslednosťou a presnosťou, schopnosťou spolupracovať, sebadisciplínou, mobilitou, schopnosťami pracovať v tíme, budovaním imidžu firmy, pozitívnym kontaktom so zákazníkom, samostatnou prácou, dodržovaním predpisov o ochrane spotrebiteľa, dodržiavaním firemnej kultúry, flexibilitou, profesionálnou hrdosťou, zodpovednosťou za zverený majetok, schopnosťou riešiť konfliktné situácie,
- požadovaným rozsahom zrakového poľa, priestorovým videním, rozlišovaním farieb a farebných odtieňov,
- rozlišovaním smeru zvuku a má kinestetický zmysel,
- rozlišovaním chuti, čuchových podnetov,
- kultivovanosťou vystupovania a vzhľadu, istotou, pohotovosťou svojho vystupovania, schopnosťou sociálneho kontaktu,
- odolnosťou voči senzorickej záťaži,
- krátkodobou pamäťou, praktickým a samostatným myslením a rozdeľovaním pozornosti.

6 UČEBNÝ PLÁN UČEBNÉHO ODBORU 644 2 00 ČAŠNÍK, SERVÍRKA

Tabuľka prevodu rámcového učebného plánu ŠVP na učebný plán ŠkVP

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola Alexandra Dubčeka, Kalinčiakova 7, 835 42 Skalica			
Názov ŠkVP	STRAVOVACIE SLUŽBY			
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby			
Kód a názov učebného odboru	6444 2 čašník, servírka			
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C			
Dĺžka štúdia	3 roky			
Forma štúdia	denná			
iné	vyučovací jazyk - slovenský			
Štátny vzdelávací program		Školský vzdelávací program		
Vzdelávacie oblasti	Minimálny počet týždenných vyučovacích hodín celkom	Vyučovací predmet	Počet týž. vyučovacích hodín celkom	Disponibilné hodiny
Obsahové štandardy				
Jazyk a komunikácia	12,5	Všeobecné vzdelávanie – povinné predmety	23,5	
Zdokonaľovanie jazykových vedomostí a zručností	3,5	Slovenský jazyk a literatúra	3,5	
Komunikácia a slohová výchova				
Práca s textom a získavanie informácií				
Rečové zručnosti	9	Anglický jazyk	9	
Jazykové prostriedky				
Komunikačné situácie				
Poznatky o krajinách študovaného jazyka	0	Základy druhého cudzieho jazyka		
Rečové zručnosti				
Jazykové prostriedky				
Komunikačné situácie	2			
Poznatky o krajinách študovaného jazyka				
Človek, hodnoty a spoločnosť				
Etická výchova/Náboženská výchova	1	Etická výchova/Náboženská výchova	1	
Človek v ľudskom spoločenstve	1	Náuka o spoločnosti	1	
Človek ako občan				
Človek a právo				
Človek a ekonomika	1			
Človek a príroda				
Biologické a ekologické vzdelávanie		Ekológia		
Základy ekológie				
Človek a životné prostredie		Biológia		
Základy biológie				
Mechanika		Fyzika		
Termika				
Elektrina a magnetizmus				
Vlnenie a optika				
Fyzika atómu				
Vesmír		Chémia	1	
Všeobecná chémia				
Anorganická chémia				
Organická chémia				
Biochémia				
Matematika a práca s informáciami	1			
Operácie s reálnymi číslami				
Výrazy a ich úprava				
Riešenie rovníc a nerovníc				

Funkcie				
		Matematika	1	
Planimetria				
Výpočet povrchov a objemov telies				
Práca s údajmi		Aplikovaná informatika	1	1
Zdravie a pohyb	6			
Zdravie, telo a poruchy zdravia		Telesná výchova	6	
Zdravý životný štýl				
Pohybová výkonnosť a zdatnosť				
Športové činnosti pohybového režimu				
Ekonomické vzdelávanie	3	Odborné vzdelávanie – povinné predmety	64,5	
Základné ekonomické pojmy				
Podnikanie a podnikateľ		Ekonomika	2	
Podnik, majetok podniku a hospodárenie podniku				
Peniaze, mzdy, dane a poisťné				
Zamestnanci				
Medzinárodný trh práce				
Voľba povolania		Úvod do sveta práce	1	
Osobný manažment				
Pracovné právo				
Bezpečnosť práce				
Komunikácia	2			
Základné pojmy		Spoločenská komunikácia	2	
Získavanie informácií				
Poskytovanie informácií				
Elektronická komunikácia				
Technické a technologické vzdelávanie	9			
Základné technické a technologické pojmy		Ekonomika prevádzky	2	
Suroviny a materiál		Potraviny a výživa	2	
Základné technologické postupy		Technológia	3	1
		Stolovanie	4	2
Technologické a technické vybavenie		Zariadenie prevádzok	1	
Praktická príprava	47,5			
Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci		Odborný výcvik	47,5	
Pracovné činnosti vo výrobných, obchodných, odbytových strediskách a strediskách služieb				
Pracovné stroje, zariadenia a inventár výrobných, obchodných, odbytových stredísk a stredísk služieb				
Príprava finálnych produktov				
Základné pravidlá spoločenského správania				
Administratívne práce v prevádzke				
Disponibilné hodiny	15	Voliteľné predmety	11	
		2. cudzí jazyk - nemecký jazyk	6	6
		Gastronomy English	1	1
		Špeciálna obsluha	1	1
		Cestovný ruch	1	1
		Aplikovaná chémia	1	1
		Základy podnikania	1	1
CELKOM	99		99	15
Ochrana človeka a prírody		Teoretická príprava	3 hodiny	
Teoretická príprava		Praktický výcvik	18 hodín	
Praktický výcvik				
Telovýchovno-výcvikový kurz		Mimovyučovacie aktivity	4 týždne	
Plávanie		Plávanie	1 týždeň	

Lyžovanie		Lyžovanie	1 týždeň	
-----------	--	-----------	----------	--

Škola (názov, adresa)	Stredná odborná škola Alexandra Dubčeka Kalinčiakova 7, 835 42 Skalica			
Názov ŠKVP	STRAVOVACIE SLUŽBY			
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby			
Kód a názov učebného odboru	6444 2 čašník, servírka			
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C			
Dĺžka štúdia	3 roky			
Forma štúdia	denná			
Druh školy	štátna			
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk			
Kategoríe a názvy vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku			
	1.	2.	3.	Spolu
Všeobecnovzdelávacie predmety	9,5	8	6	23,5
slovenský jazyk a literatúra a)	1,5	1	1	3,5
anglický jazyk a)	3	3	3	9
nemecký jazyk a)	-	-	-	-
Náuka o spoločnosti	1	-	-	1
etická výchova/náboženská výchova a)	1	-	-	1
chémia	1	-	-	1
matematika a)	-	1	-	1
aplikovaná informatika a)	-	1	-	1
telesná výchova d)	2	2	2	6
Odborné predmety	19,5	21	24	64,5
ekonomika	1	1	-	2
Úvod do sveta práce	0,5	-	0,5	1
ekonomika prevádzky	-	1	1	2
spoločenská komunikácia	-	1	1	2
potraviny a výživa	-	1	1	2
technológia	1	1	1	3
stolovanie	2	1	1	4
zariadenie prevádzok	-	-	1	1
odborný výcvik a), f)	15	15	17,5	47,5
Voliteľné predmety e)	4	4	3	11
nemecký jazyk	2	2	2	6
Gastronomy English	1	-	-	1
špeciálna obsluha	-	-	1	1
cestovný ruch	1	-	-	1
aplikovaná chémia	-	1	-	1
základy podnikania	-	1	-	1
Spolu	33	33	33	99
Účelové kurzy				
Ochrana človeka a prírody i)				
Telovýchovno-výcvikový kurz j)				

Prehľad využitia týždňov

Činnosť	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	33	33	30
Záverečná skúška	-	-	1
Časová rezerva(účelové kurzy, opakovanie učiva,	7	6	6

exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie ai.)			
Účasť na odborných akciách	-	1	-
Spolu týždňov	40	40	37

Poznámky k učebnému plánu:

- a) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa súčasne platnej legislatívy.
- b) Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov minimálne v rozsahu 1 týždennej vyučovacej hodiny v 1. ročníku. Predmety nie sú klasifikované, na vysvedčení a v katalógovom liste žiaka sa uvedie „absolvoval/-a“.
- c) Predmet náuka o spoločnosti sa v učebných odboroch realizuje minimálne v rozsahu 1 týždennej vyučovacej hodiny v 1 ročníku. Predmet je klasifikovaný.
- d) Predmet telesná výchova možno vyučovať 1 hodinu týždenne aj v popoludňajších hodinách a spájať ju do viachodinových celkov. Súčasťou vyučovania môže byť aj týždenný výchovno-výcvikový kurz v 1. a/alebo druhom ročníku.
- e) Žiaci si môžu podľa záujmu a potrieb vybrať 2 voliteľné predmety v 1. ročníku, 1 alebo 2 voliteľné predmety v 3 ročníku. Na štúdium voliteľných predmetov možno vytvárať skupiny žiakov z rôznych tried alebo ročníkov. Klasifikujú sa predmety 2. cudzí jazyk a špeciálna obsluha. Ostatné voliteľné predmety sú neklasifikované. Na vysvedčení a v katalógovom liste žiaka sa uvedie „absolvoval/-a“.
- f) Odborný výcvik sa realizuje podľa súčasne platnej legislatívy v rozsahu minimálne 1520 hodín za štúdium, čo je podmienkou vykonania záverečnej skúšky.
- g) Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou cvičení (v laboratóriách, dielňach, odborných učebniach, cvičných firmách a pod.) a odborného výcviku. Na cvičeniach a odbornom výcviku sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa platných predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy je stanovený platnou legislatívou.
- h) Žiaci v každom ročníku absolvujú exkurzie (1 až 2 dni v školskom roku) na prehĺbenie, upevnenie a rozšírenie poznatkov získaných v teoretickom vyučovaní. Exkurzie sú súčasťou výchovno-vzdelávacieho procesu. Pripravuje a vedie ich učiteľ, ktorého vyučovací predmet najviac súvisí s obsahom exkurzie.
- i) Povinnou súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov učebných odborov stredných odborných škôl v SR je učivo „Ochrana človeka a prírody“. Obsah učiva sa realizuje účelovými cvičeniami a samostatným kurzom na ochranu človeka a prírody. Cvičenia sa uskutočňujú v 1. a 2. ročníku priamo v teréne. Samostatný kurz je organizovaný v 3. ročníku a je súčasťou plánu práce školy.
- j) V 1. a 2. ročníku je súčasťou vyučovania týždenný telovýchovno-výcvikový kurz. Účelové kurzy sa realizujú v rámci sedemtyždňovej časovej rezervy v školskom roku. Plavecký výcvik sa realizuje 5 dní (7 hodín denne) v 1. ročníku. Lyžiarsko-výcvikový kurz sa organizuje v rozsahu 5 dní (7 hodín denne) v 2. ročníku.
- k) Záverečná skúška sa organizuje podľa súčasne platnej školskej legislatívy.

7 UČEBNÉ OSNOVY UČEBNÉHO ODBORU 644 2 00 ČAŠNÍK, SERVÍRKA

Tabuľka vzťahu kľúčových kompetencií k obsahu vzdelávania

Prehľad kľúčových kompetencií	Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti	Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti	Schopnosti tvorivo riešiť problémy	Podnikateľské spôsobilosti	Spôsobilosti využívať informačné technológie	Spôsobilosti byť demokratickým občanom
Prehľad názov predmetov	Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií					
Povinné všeobecnovzdelávacie predmety						
slovenský jazyk a literatúra	☺	☺	☺	☺	☺	☺
anglický jazyk	☺	☺	☺	☺	☺	☺
náuka o spoločnosti	☺	☺	☺		☺	☺
etická/náboženská výchova	☺	☺	☺		☺	☺
chémia	☺	☺	☺		☺	☺
matematika		☺	☺	☺	☺	
aplikovaná informatika	☺	☺	☺	☺	☺	
telesná výchova	☺	☺	☺			☺
Povinné odborné predmety						
ekonomika			☺	☺	☺	☺
úvod do sveta práce	☺	☺	☺	☺	☺	☺
ekonomika prevádzky	☺	☺	☺	☺	☺	
spoločenská komunikácia	☺	☺	☺			☺
potraviny a výživa			☺		☺	
technológia			☺		☺	
stolovanie			☺	☺	☺	
zariadenie prevádzok	☺	☺	☺	☺	☺	
odborný výcvik	☺	☺	☺	☺	☺	
Voliteľné predmety						
nemecký jazyk	☺	☺	☺	☺	☺	☺
Gastronomy English	☺	☺	☺	☺	☺	☺
špeciálna obsluha			☺	☺	☺	
cestovný ruch	☺	☺	☺	☺	☺	☺
aplikovaná chémia		☺	☺	☺	☺	
základy podnikania			☺	☺	☺	☺
Účelové kurzy						
Ochrana človeka a prírody		☺	☺	☺		☺
Telovýchovno-výcvikový kurz	☺	☺	☺			☺

Kľúčové kompetencie predstavujú spoločne uplatňované zásady a pravidlá pri vybraných postupoch, metódach a formách práce, pri organizovaní rôznych slávnostných alebo výnimočných príležitostí, akcií alebo aktivít, mali by podporovať a rozvíjať aktivitu, tvorivosť, zručnosť, učenie žiaka. Výchovné a vzdelávacie stratégie (ďalej len „VVS“) nie sú formulované ako ciele, konkrétne metódy, postupy, pokyny alebo predpokladané výsledky žiakov, ale predstavujú spoločný postup, prostredníctvom ktorého by učitelia dovedli žiakov k vytváraniu alebo ďalšiemu rozvoju kľúčových kompetencií.

VVS sú v našom školskom vzdelávacom programe stanovené pre každý vyučovací predmet a pre vybrané kľúčové kompetencie tak, ako to ukazuje tabuľka. Táto stratégia bola odsúhlasená všetkými predmetovými komisiami na škole.

Učebné osnovy

všeobecnovzdelávacích predmetov

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola Alexandra Dubčeka Kalinčiakova 7, 835 42 Skalica
Názov školského vzdelávacieho programu	Stravovacie služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6444 2 00 čašník, servírka
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

Názov predmetu	chémia
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín
Ročník	prvý
Kód a názov učebného odboru	6444 2 čašník, servírka
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby. Na vytvorenie predmetu sme integrovali 4 obsahové štandardy „Všeobecná chémia“, „Anorganická chémia“, „Organická chémia“ a „Biochémia“. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠVP vyčlenil 1 hodinu týždenne v súlade s poznámkou f) rámcového učebného plánu.

Predmet chémia v učebnom odbore 6444 2 00 čašník, servírka svojím obsahom nadväzuje na učivo základnej školy, rozvíja, rozširuje a prehĺbuje ho. 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 zabezpečovaním výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Učivo sa skladá z poznatkov o všeobecnej chémii, periodickej sústave prvkov, chemickom názvosloví prvkov a zlúčenín, chemických zlúčeninách a ich chemickej väzbe, endotermických a exotermických reakciách, základoch organickej chémie a biochémie a vzťahu chémie k metabolickému procesu živých organizmov. Žiaci si musia uvedomiť, že chémia a jej chemické procesy poskytujú ľuďom nielen nové poznatky, ktoré postupne využívajú, ale ovplyvňuje aj zmeny výroby, spôsobu života, výživu a rôzne biochemické výskumy. Preto sme pri výbere učiva veľmi citlivo pristupovali už aj vzhľadom k jej aplikácii v odborných predmetoch a s prihliadnutím na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu. Prihliadali sme aj na proporcionálnu 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 práce a manipulácie s chemickými látkami, aby tieto mohli využiť aj v občianskom živote, hlavne schopnosti poskytnúť prvú pomoc pri popálení kyselinami alebo zásadami, aby si uvedomili pozitívny a negatívny dopad chemických látok na zdravie a životné prostredie človeka.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania chémie majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepšiemu výkonu, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru.

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu chémia 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 *komunikatívne a sociálne interakčné, interpersonálne a intrapersonálne, spôsobilosti tvorivo riešiť problémy, spôsobilosti využívať informačné technológie a spôsobilosti byť demokratickým občanom*. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehľbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov. Predmet chémia je veľmi úzko previazaný s predmetom potraviny a výživa takmer vo všetkých jeho tematických celkoch.

K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu chémia patria aj chemické experimenty a laboratórne cvičenia, pre ktoré má škola vytvorené dobré materiálne-technické a priestorové vybavenie. Mnohé chemické experimenty 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 odbornej učebni chémie a bežnej triede. Žiaci absolvujú 1 dňovú exkurziu do Konzervárne s.r.o. v Hodoníne.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu chémie v učebnom odbore 6444 2 00 čašník, servírka je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o chemických látkach, javoch, zákonitostiach a vzťahoch medzi nimi, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote. Žiaci získajú poznatky o vybraných pojmoch, osvoja si chemické názvoslovie, budú ovládať základné pravidlá bezpečnosti práce s chemickými látkami. Žiaci nadobudnú presvedčenie o užitočnosti teoretických poznatkov a praktických zručností, že chemické poznanie má význam pre ich osobnostný rast nielen z hľadiska konkrétneho praktického obsahu, ale aj z odhaľovania všeobecných princípov života na zemi.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

Vo vyučovacom predmete chémie 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

- ✚ rozpoznávať problémy v priebehu ich chemického vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii (pozorovanie, meranie, experimentovanie, matematické prostriedky, grafické prostriedky a pod.),
- ✚ vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich chemickom 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 chemického 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 chemických problémov aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné.

Spôsobilosti využívať informačné technológie

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

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Všeobecná a anorganická chémia	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – riadený rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie Laboratórna práca Exkurzia – Konzerváreň s.r.o. Hodonín
Organická chémia	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie Laboratórna práca
Základy biochémie	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou Demonštrácia a pozorovanie Laboratórna práca

Učebné zdroje

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

































Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Všeobecná a anorganická chémia	Čipera J. a kol.: Chémia pre UO SOU. SPN. Bratislava 1984 Čipera J., Kučera V., Beneš P.: Chémia 1., 2., 3. pre SO SOU. SPN. Blažek, Fabiani: Chémia pre SOŠ a SO SOU nechemického zamerania Očkayová, Blažek: Chémia pre UO SOU	Dataprojektor PC Magnetická tabuľa Tabuľa Filpchart	Chemické tabuľky Laboratórne sklo Chemické suroviny Ochranné pomôcky	Internet
Organická chémia	Čipera J. a kol.: Chémia pre UO SOU. SPN. Bratislava 1984 Čipera J., Kučera V., Beneš P.: Chémia 1., 2., 3. pre SO SOU. SPN. Blažek, Fabiani: Chémia pre SOŠ a SO SOU nechemického zamerania Očkayová, Blažek: Chémia pre UO SOU	Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika	Chemické tabuľky Laboratórne sklo Chemické suroviny Ochranné pomôcky	CD – prírodné zdroje uhlíkovodíkov a princíp priemyselného spracovania ropy
Základy biochémie	Škára B., Szemes V.: Biochémia pre SOŠ. PROMP. Bratislava. 2005	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Chemické tabuľky Laboratórne sklo Chemické suroviny Ochranné pomôcky	CD – Význam enzýmov pri priebehu chemických reakcií v živých organizmoch





































Laboratórne cvičenia:







Meranie objemov a hustoty roztokov: všeobecná a anorganická chémia – zmesi roztokov
Stanovovanie PH roztokov: všeobecná a anorganická chémia – chemické reakcie
Skúmanie vlastností kyselín a zásad: organická chémia – deriváty uhlíkovodíkov

























ROČNÍK: PRVÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: CHÉMIA				1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Všeobecná chémia a anorganická chémia	15		Žiak má:	Žiak:		
Atómy a chemické prvky	11		<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať časticové zloženie látok Opísať zloženie atómu Poznať význam pojmov: protónové číslo, nukleónové číslo Vysvetliť vzťah medzi chemickými vlastnosťami prvkov a ich elektrónovou štruktúrou Používať slovenské názvy a značky vybraných prvkov 	<ul style="list-style-type: none"> Správne charakterizoval časticové zloženie látok Opísal zloženie atómu Poznal význam pojmov: protónové číslo, nukleónové číslo Vysvetlil vzťah medzi chemickými vlastnosťami prvkov a ich elektrónovou štruktúrou Používal správne slovenské názvy a značky vybraných prvkov 	Písomné skúšanie	Didaktický test
Periodický zákon a periodická sústava prvkov	2		<ul style="list-style-type: none"> Poznať periodický zákon Opísať periodickú tabuľku prvkov (PTP) Rozlišovať periódy a skupiny v PTP Ovládať triviálne názvy skupín prvkov PTP Vysvetliť význam čísla periódy a orientovať sa v PTP 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil periodický zákon Popísal periodickú tabuľku prvkov (PTP) Rozlíšil periódy a skupiny v PTP Zvládol názvy skupín prvkov PTP Vysvetlil význam čísla periódy a orientovať sa v PTP 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
Chemické väzby, molekuly, chemické zlúčeniny	2		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť podstatu chemickej väzby a poznať podmienky vzniku chemickej väzby Vymenovať typy chemických väzieb Používať pojmy chemický prvok, chemická zlúčenina, atóm, molekula, anión, kation, chemická látka Charakterizovať 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlil podstatu chemickej väzby a poznať podmienky vzniku chemickej väzby Vymenoval typy chemických väzieb Správne používal všetky pojmy Vysvetlil kovalentnú väzbu, nepolárnu a polárnu kovalentnú väzbu, iónovú väzbu 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test

			kovalentnú väzbu, nepolárnu a polárnu kovalentnú väzbu, iónovú väzbu			
 Názvy a vzorce anorganických zlúčenín	3		 Definovať oxidačné číslo  Aplikovať pravidlá určovania oxidačných čísel atómov v molekulách prvkov a zlúčenín  Napísať názvy a vzorce vybraných anorganických zlúčenín	 Správne definoval oxidačné číslo  Správne použil pravidlá na určovanie oxidačných čísel atómov v molekulách prvkov a zlúčenín  Vedel správne písať vzorce vybraných anorganických zlúčenín	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
 Zmesi a roztoky	2		 Definovať pojmy chemická látka, zmes (homogénna, nehomogénna), zložky zmesi  Vysvetliť rozdiel medzi zmesou a chemickou látkou  Charakterizovať roztoky a rozdelenie roztokov  Vysvetliť pojem rozpustnosť látok  Vedieť určiť mólovú hmotnosť prvkov a zlúčenín pomocou PSP  Poznať zloženie vzduchu	 Vysvetli pojmy chemická látka, zmes (homogénna, nehomogénna), zložky zmesi  Vysvetlil rozdiel medzi zmesou a chemickou látkou  Charakterizoval roztoky a rozdelenie roztokov  Vysvetlil pojem rozpustnosť látok  Vedel určiť mólovú hmotnosť 3 prvkov a 3 zlúčenín pomocou PSP  Poznal zloženie vzduchu	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Písomná práca
 Chemické reakcie	2		 Vysvetliť pojem chemická reakcia (dej), reaktanty, produkty chemickej reakcie, chemická rovnica, zákon zachovania chemických rovníc  Zapísať jednoduché chemické reakcie chemickými rovnicami  Vysvetliť pojem oxidácia a redukcia, oxidovadlo a redukovadlo  Vysvetliť rozdiel medzi kyslými a zásaditými roztokmi, zavedenie PH, indikátory	 Vysvetlil pojem chemická reakcia (dej), reaktanty, produkty chemickej reakcie, chemická rovnica, zákon zachovania chemických rovníc  Správne písal jednoduché chemické reakcie chemickými rovnicami  Vysvetlil pojem oxidácia a redukcia, oxidovadlo a redukovadlo  Vysvetlil rozdiel medzi kyslými a zásaditými roztokmi, zavedenie PH, indikátory	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Písomná práca
 Nekovy	1		 Poznať vlastnosti, výskyt	 Popísal vlastnosti, výskyt	Písomné skúšanie	Neštandardizovaný

			a použitie prvkov (vodík, kyslík, ozón, síra, uhlík, dusík, halogény) Ovládať vlastnosti kyseliny sírovej a chlorovodíkovej	a použitie prvkov (vodík, kyslík, ozón, síra, uhlík, dusík, halogény) Vysvetliť vlastnosti kyseliny sírovej a chlorovodíkovej	Frontálne ústne skúšanie	didaktický test Demonštrácia – Stanovenie PH roztokov
 Kovy	1		 Poznať niektoré významné kovy a ich základné vlastnosti  Opísať koróziu ako chemický dej, jej dôsledky a ochranu proti korózii  Ovládať význam a použitie dôležitých zliatin	 Popísal niektoré významné kovy a ich základné vlastnosti  Vysvetliť koróziu a jej dôsledky a ochranu proti korózii  Vysvetliť význam a použitie dôležitých zliatin	Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie	Neštandardizovaný didaktický test Ústne odpovede
 Prvá pomoc pri popáleninách kyselinami a zásadami	1		 Vysvetliť postup prvej pomoci pri popálení kyselinami  Vysvetliť postup prvej pomoci pri popálení hydroxidmi	 Demonštroval postup prvej pomoci pri popálení kyselinami  Demonštroval postup prvej pomoci pri popálení hydroxidmi	Ústne skúšanie	Ústne odpovede Prezentácia Referát
Organická chémia	10		Žiak má:	Žiak:		
 Pojmy organickej chémie	1	Stolovanie  Zostavovanie jedálneho a nápojového lístka  Pravidlá správnej výživy pri zostavovaní jedálneho lístka	 Definovať predmet organickej chémie  Vysvetliť spoločenský a hospodársky význam organickej chémie	 Vysvetliť význam predmetu organickej chémie  Vysvetliť spoločenský a hospodársky význam organickej chémie	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
 Vlastnosti uhlíka a organické zlúčeniny	2	Ročník: tretí Odborný výcvik  Nácvik obsluhy vo vinári a práce vo vinnej pivnici  Ošetrovanie a skladovanie vína	 Popísať vlastnosti uhlíka a organických zlúčenín  Vysvetliť prvkové zloženie organických látok  Ovládať základné princípy názvoslovia organických látok	 Popísal správne vlastnosti uhlíka a organických zlúčenín  Vysvetliť prvkové zloženie organických látok  Prezentoval základné princípy tvorby názvoslovia organických látok	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
 Uhľovodíky a ich zdroje	1	Ročník: tretí	 Poznať klasifikáciu uhľovodíkov, ich zdroje, charakteristiku a použitie  Ovládať názvoslovie a vlastnosti alkánov, alkénov a alkinov	 Poznal klasifikáciu uhľovodíkov, ich zdroje, charakteristiku a použitie  Uviedol názvoslovie a vlastnosti alkánov, alkénov a alkinov	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Skupinová práca
 Deriváty uhľovodíkov	2		 Charakterizovať deriváty uhľovodíkov a poznať ich	 Charakterizoval deriváty uhľovodíkov a poznal ich	Ústne skúšanie	Ústna odpoveď

			<ul style="list-style-type: none"> základné názvoslovie Rozdeliť deriváty uhľovodíkov podľa charakteristickej skupiny Vysvetliť vplyv freónov na životné prostredie Poznať vlastnosti toluénu Opísať vlastnosti a použitie aldehydov a ketónov 	<ul style="list-style-type: none"> základné názvoslovie Správne rozdeliť deriváty uhľovodíkov podľa charakteristickej skupiny Vysvetliť vplyv freónov na životné prostredie Poznať vlastnosti toluénu Opísať vlastnosti a použitie aldehydov a ketónov 	Písomné skúšanie	Praktické cvičenie
 Makromolekulové látky	1		<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť pojem makromolekulové látky a uviesť príklady Vedieť rozdeliť plasty podľa správania sa pri zahrievaní Poznať všeobecné vlastnosti plastov, ich význam, použitie a vplyv na životné prostredie 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť pojem makromolekulové látky a uviedol 3 príklady Vedel rozdeliť plasty podľa ich správania sa pri zahrievaní Poznať všeobecné vlastnosti plastov, ich význam, použitie a vplyv na životné prostredie 	Písomné skúšanie	Didaktický test
 Heterocyklické zlúčeniny	1		<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať heterocyklické zlúčeniny Poznať vybrané heterocyklické zlúčeniny a ich význam 	<ul style="list-style-type: none"> Popísal heterocyklické zlúčeniny Poznať 3 heterocyklické zlúčeniny a ich význam 	Písomné skúšanie	Didaktický test
 Prírodné látky	1		<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať zloženie a vlastnosti živých organizmov Poznať vybrané prírodné látky a ich význam 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval zloženie a vlastnosti živých organizmov Poznať 3 prírodné látky a ich význam 	Písomné skúšanie	Didaktický test
 Organické zlúčeniny uplatňujúce sa v odbore a bežnom živote	1		<ul style="list-style-type: none"> Uviesť príklady organických látok, ktoré sa využívajú v odbore Vysvetliť ich význam a použitie 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol 3 príklady organických látok, ktoré sa využívajú v odbore Vysvetliť ich význam a použitie 	Písomné skúšanie	Skupinová práca
Základy biochémie	8		Žiak má:	Žiak:		
 Význam biochémie	1	Potraviny a výživa	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetlí miesto biochémie v systéme chemických vied 	<ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť význam biochémie v systéme chemických vied 	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
 Vlastnosti a zloženie živých sústav	1	<ul style="list-style-type: none"> Hodnota potravín Pojmy, vzájomné pomery živín, energetická hodnota potravín a jej vzťah k biologickej hodnote 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizuje biogénne prvky Uvedie zloženie, výskyt, 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval biogénne prvky Uviedol zloženie, výskyt, 	Písomné skúšanie	Didaktický test

		Ročník: prvý	význam najdôležitejších prírodných látok	význam 5 prírodných látok		
 Chemické deje v živých organizmoch	1	Technológia  Hygiena a bezpečnosť práce  Hygienické požiadavky pri výrobe pokrmov Ročník: druhý	 Popíše chemické deje v živých organizmoch  Uvedie príklady biochemických dejov	 Popísal chemické deje v živých organizmoch  Uvedol 3 príklady biochemických dejov	Písomné skúšanie	Didaktický test
 Enzýmy	1		 Vysvetlí význam enzýmov na priebeh chemických reakcií v živých organizmoch a a popíše ich špecifiká	 Vysvetlil význam enzýmov na priebeh chemických reakcií v živých organizmoch a a popísal biokatalitické účinky	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
 Bielkoviny	1		 Opíše vlastnosti, zloženie, klasifikáciu a biologický význam bielkovín  Opíše vlastnosti, zloženie, klasifikáciu a biologický význam nukleových kyselín	 Opísal vlastnosti, zloženie, klasifikáciu a biologický význam bielkovín  Vysvetlil vlastnosti, zloženie, klasifikáciu a biologický význam nukleových kyselín	Písomné skúšanie	Skupinová práca
 Lipidy	1		 Opíše vlastnosti, zloženie, klasifikáciu a biologický význam lipidov	 Uvedol vlastnosti, zloženie, klasifikáciu a biologický význam lipidov	Písomné skúšanie	Didaktický test
 Sacharidy	1		 Opíše vlastnosti, zloženie, klasifikáciu a biologický význam sacharidov	 Uvedol vlastnosti, zloženie, klasifikáciu a biologický význam sacharidov	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede
 Alkaloidy	1		 Opíše fyziologický účinok niektorých alkaloidov	 Opísal fyziologický účinok 3 alkaloidov	Písomné skúšanie	Skupinová práca

Všeobecné pokyny hodnotenia:

Pri každom hodnotení tematického celku používame všeobecné kritériá a klasifikáciu uvedenú v tomto ŠkVP (pre jednotlivcov, skupinu, pre ústne a písomné práce). Príprava didaktických testov, cieľových otázok pre skupinovú prácu, písomné cvičenia a frontálne skúšanie pripravuje vyučujúci v rámci tematických listov.

Po ukončení posledného tematického celku v danom vyučovacom predmete pripraví vyučujúci súborný didaktický test na overenie komplexných vedomostí a zručností žiakov. Otázky v didaktickom teste nesmú prevýšiť stanovenú úroveň vzdelávacích výstupov v jednotlivých tematických celkoch. Kritériá hodnotenia musia byť súčasťou didaktického testu. Žiaci budú s nimi oboznámení až po absolvovaní didaktického testu. Hodnotiacu škálu si volí vyučujúci. Žiak má možnosť didaktický test opakovať, ak bol v prvom

didaktickom teste neúspešný. Termín opakovania didaktického testu sa dohodne medzi skúšajúcim a žiakom. Výsledky didaktického testu sú významnou súčasťou sumatívneho hodnotenia a uchovávajú sa za dobu štúdia žiaka.

Učebné osnovy odborných predmetov

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola Alexandra Dubčeka Kalinčiakova 7, 835 42 Skalica
Názov školského vzdelávacieho programu	Stravovacie služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6444 2 00 čašník, servírka
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

Názov predmetu	potraviny a výživa
Časový rozsah výučby	1 hodina týždenne, spolu 66 vyučovacích hodín
Ročník	druhý, tretí
Kód a názov učebného odboru	6444 2 čašník, servírka
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „*Technologické a technické vzdelávanie*“ ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby. Na vytvorenie predmetu sme vychádzali z obsahového štandardu „*Suroviny a materiál*“. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠVP vyčlenil 2 hodiny. Jeho výučba je orientovaná do 2. a 3. ročníka štúdia.

Odborný predmet potraviny a výživa v učebnom odbore 6444 2 00 čašník, servírka rozvíja, rozširuje a prehĺbuje učivo chémie. 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 zabezpečovaním 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, osobnej a potravinovej hygieny. 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 medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi odborný výcvik, technológia a chémia.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania chémie majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo 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 potraviny a výživa proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V tomto predmete budeme rozvíjať a skvalitňovať kľúčové kompetencie *tvorivo riešiť problémy a spôsobilosti využívať informačné technológie*. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, 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 potraviny a výživa patria aj ukážky vybraných druhov potravín a pochutín, degustácia rôznych výrobkov. Mnohé potraviny a ich spracovanie sú zaznamenané na videu alebo CD nosičoch, preto využitie počítačov a internetu tiež predstavuje možnosti simulácie experimentov.

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. Žiaci absolvujú 1 dňovú exkurziu do vybraného poľnohospodárskeho podniku v Skalici.

Ciele vyučovacieho predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu potraviny a výživa v učebnom odbore 6444 2 00 čašník, servírka je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o potravinách, ich akosti, zložení a skladovaní, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote. Žiaci získajú poznatky o vybraných potravinách a pojmoch, osvoja si základné vzťahy medzi organizmom a vonkajším prostredím, budú ovládať využiteľnosť potravín pre ich technologické spracovanie.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

Schopnosti riešiť problémy

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

Spôsobilosti využívať informačné technológie

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

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
Potraviny	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Energetická a biologická hodnota potravín	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Potraviny rastlinného pôvodu	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Pochutiny, kypriace prostriedky a sladidlá	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Potraviny živočíšneho pôvodu	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov

		Práca s knihou
Tuky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Mäso	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Mäsové výrobky	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Hydina, zverina, ryby, kôrovce a mäkkýše	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Nápoje	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou
Zásady správnej výživy	Informačnoreceptívna - výklad Reproduktívna – rozhovor Heuristická - rozhovor, riešenie úloh	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou






























Učebné zdroje








































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












































Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Potraviny	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Schaller, Forró, Kružiak: Potraviny a nápoje 1, 2. Bratislava 1987 Šimončík, Kružiak: Výživa SPN. 1992 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit	Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika	Vzorky potravín Vzorky surovín Ochranné pomôcky	Internet CD – zdroje potravín
Energetická a biologická hodnota potravín	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit	Dataprojektor PC Tabuľa Filpchart Videotechnika	Chemické tabuľky	Gastro revue (odborný časopis str. 87)
Potraviny rastlinného pôvodu	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky surovín Ochranné pomôcky	CD – spracovanie rastlinných plodov
Pochutiny, kypriace prostriedky a sladidlá	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007	Dataprojektor Videotechnika	Vzorky Ochranné	





































	Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít	PC Tabuľa Filpchart	pomôcky	
Potraviny živočíšneho pôvodu	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky surovín Ochranné pomôcky	CD – spracovanie živočíšnych organizmov
Tuky	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky Ochranné pomôcky	
Mäso	Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky Ochranné pomôcky	
Mäsové výrobky	Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky Ochranné pomôcky	
Hydina, zverina, ryby, kôrovce a mäkkýše	Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Hudek E.: technológia 1, 2, 3. Expol Pedagogika 2005, 2006, 2007	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Vzorky Ochranné pomôcky	CD – alkohol áno? Alebo nie!
Nápoje	Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Schaller, Forró, Kružíak: Potraviny a nápoje 1, 2. Bratislava 1987 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Schéma	
Zásady správne výživy	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Šimončíč, Kružíak: Výživa SPN. 1992 Malá H., Klemta J.: Biológia detí a dorastu. Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít	Dataprojektor Videotechnika PC Tabuľa Filpchart	Schéma	

ROČNÍK: DRUHÝ

ROZPIS UČIVA PREDMETU: POTRAVINY A VÝŽIVA				1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Potraviny	4		Žiak má:	Žiak:		
 Pôvod, druhy a charakteristika potravín	1	Chémia UO pre SOU  Základy biochémie  Chemické deje v živých organizmoch Ročník: prvý Stolovanie  Zostavovanie jedálneho a nápojového lístka  Gastronomické pravidlá a zásady Ročník: druhý	 Rozlišovať a charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu, druhu	 Bez problémov charakterizoval pôvod potravín  Správne vysvetlil druhy potravín	Písomné skúšanie	Didaktický test
 Zloženie potravín	1		 Popísať zloženie potravín  Vysvetliť význam bielkovín, lipidov a sacharidov vo výžive  Vysvetliť rozdelenie a význam vitamínov, minerálnych látok, vody a vláknin vo výžive	 Popísal zloženie potravín s istotou  Vedel vysvetliť význam bielkovín, lipidov a sacharidov vo výžive a aplikoval vedomosti z chémie  Správne popísal rozdelenie a dôležitosť vitamínov, minerálnych látok, vody a vláknin vo výžive	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
 Skladovanie a konzervovanie potravín	1		 Popísať zásady skladovania potravín a jeho podmienky  Vysvetliť požiadavky na skladovanie niektorých druhov potravín  Popísať jednotlivé druhy konzervovania potravín  Uviesť najrozšírenejšie nákazy potravín	 Popísal všeobecné zásady skladovania potravín a jeho podmienky  Správne uviedol požiadavky skladovania 3 druhov potravín  Popísal základné druhy konzervovania potravín  Uviedol 5 najrozšírenejších príčin nákazy potravín	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
 Hygiena pri práci s potravinami (HACCP) a bezpečnosť pri práci	1		 Vysvetliť hygienu pri práci s potravinami  Zvládnuť základné bezpečnostné predpisy	 Správne vysvetlil hygienu pri práci s potravinami  Zvládol základné bezpečnostné predpisy	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Energetická a biologická	2					

hodnota potravín			Žiak má:	Žiak:		
 Biologická hodnota potravín	1	Stolovanie  Zostavovanie jedálneho a nápojového lístka  Gastronomické pravidlá a zásady	 Vysvetliť pojem biologická hodnota potravín  Uviesť jednotku biologickej hodnoty potravín a vysvetliť väzbu na príslušné skupiny živín	 Vysvetlil správne pojem biologická hodnota potravín  Vedel jednotku biologickej hodnoty potravín a správne vysvetlil jej väzbu na základné skupiny živín	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
 Energetická a výživová hodnota potravín	1	Ročník: druhý	 Vysvetliť pojem energetická hodnota potravín  Vysvetliť pojem výživová hodnota potravín  Uviesť jednotky energetickej a výživovej hodnoty potravín a vysvetliť ich väzby na príslušné skupiny živín	 Vysvetlil správne pojem energetická hodnota potravín  Vysvetlil správne pojem výživová hodnota potravín  Vedel jednotky energetickej a výživovej hodnoty potravín a správne vysvetlil ich väzby na základné skupiny živín	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Potraviny rastlinného pôvodu	14		Žiak má:	Žiak:		
 Ovocie	2	Stolovanie  Zostavovanie jedálneho a nápojového lístka  Gastronomické pravidlá a zásady	 Uviesť zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive  Popísať rôzne spôsoby konzervovania ovocia  Objasniť použitie ovocia v kuchyni	 Uviedol zloženie, rozdelenie a význam ovocia vo výžive  Popísal rôzne spôsoby konzervovania ovocia  Objasnil použitie ovocia v kuchyni	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
 Zelenina	2	Ročník: druhý Odborný výcvik  Príprava a podávanie miešaných nápojov  Miešané nápoje a ich použitie	 Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive  Popísať rôzne spôsoby konzervovania zeleniny  Objasniť použitie zeleniny v kuchyni	 Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zeleniny vo výžive  Popísal rôzne spôsoby konzervovania zeleniny  Objasnil použitie zeleniny v kuchyni	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
 Zemiaky	2	Ročník: tretí	 Uviesť zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive  Popísať rôzne spôsoby uskladnenia zemiakov  Objasniť použitie zemiakov v kuchyni	 Uviedol zloženie, rozdelenie a význam zemiakov vo výžive  Popísal rôzne spôsoby skladovania zemiakov  Objasnil použitie zemiakov v kuchyni	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

 Huby	2		 Uviesť zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive  Popísať rôzne spôsoby konzervovania húb  Objasniť použitie húb v kuchyni	 Uviedol zloženie, rozdelenie a význam húb vo výžive  Popísal rôzne spôsoby konzervovania húb  Objasnil použitie húb v kuchyni	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
 Strukoviny	2		 Uviesť zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive  Popísať rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín  Objasniť použitie strukovín v kuchyni	 Uviedol zloženie, rozdelenie a význam strukovín vo výžive  Popísal rôzne spôsoby konzervovania a uskladnenia strukovín  Objasnil použitie strukovín v kuchyni	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
 Obiloviny	2		 Uviesť zloženie, rozdelenie a význam obilovín vo výžive  Objasniť použitie obilovín v kuchyni	 Uviedol zloženie, rozdelenie a význam obilovín vo výžive  Objasnil použitie obilovín v kuchyni	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
 Mlynské a pekárenské výrobky, cestoviny	2		 Uviesť príklady mlynských výrobkov a ich použitie v stravovaní  Uviesť príklady pekárenských výrobkov a ich použitie v stravovaní  Uviesť príklady rôznych druhov cestovinových výrobkov a ich použitie v stravovaní	 Uviedol príklady mlynských výrobkov a ich použitie v stravovaní  Uviedol príklady pekárenských výrobkov a ich použitie v stravovaní  Uviedol príklady rôznych druhov cestovinových výrobkov a ich použitie v stravovaní	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Pochutiny, kypriace prostriedky a sladidlá	3		Žiak má:	Žiak:		
 Pochutiny	2	Stolovanie  Zostavovanie jedálneho a nápojového lístka  Gastronomické pravidlá a zásady Ročník: druhý Odborný výcvik	 Uviesť rozdelenie a význam pochutín vo výžive  Charakterizovať vybrané druhy korenia  Uviesť výrobu kávy a kakaa  Uviesť druhy čajov  Objasniť význam octu a kuchynskej soli	 Uviedol rozdelenie a význam pochutín vo výžive  Charakterizoval 5 druhov korenia  Uviedol správne výrobu kávy a kakaa  Uviedol 5 druhov čajov  Objasnil význam octu a kuchynskej soli	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
 Kypriace prostriedky a	1	 Príprava a podávanie	 Rozlišovať základné	 Popísal základné spôsoby	Ústne frontálne	Ústna odpoveď

sladidlá		 miešaných nápojov Miešané nápoje a ich použitie Ročník: tretí	 spôsoby kyprenia a uviesť rozdiely  Popísať význam kyprenia v stravovaní  Vymenovať vlastnosti, druhy a význam jednotlivých sladidiel	 kyprenia a uviedol rozdiely medzi nimi  Popísal význam kyprenia v stravovaní  Vymenoval vlastnosti, druhy a význam 5 druhov sladidiel	skúšanie Písomné skúšanie	Didaktický test
Potraviny živočíšneho pôvodu	10		Žiak má:	Žiak:		
 Mlieko a mliečne výrobky	7	Technológia  Technológia príprav jedál z rýb, hydiny a zveriny  Ryby a vodné živočíchy, hydina Ročník: štvrtý Technológia  Technológia príprav jedál z mäsa jatočných zvierat  Hovädzie mäso, teľacie mäso, bravčové mäso Ročník: tretí	 Uviesť zloženie mlieka  Charakterizovať jednotlivé zložky mlieka  Popísať jednotlivé spôsoby spracovania a ošetrovania mlieka  Uviesť druhy a význam mlieka vo výžive  Vysvetliť princíp výroby mliečnych výrobkov (jogurty, maslo, smotana, tvaroh)  Popísať vlastnosti, druhy a význam syrov	 Uviedol presne zloženie mlieka  Charakterizoval jednotlivé zložky mlieka  Popísal jednotlivé spôsoby spracovania a ošetrovania mlieka  Uviedol druhy a význam mlieka vo výžive  Vysvetlil správne princíp výroby mliečnych výrobkov (jogurty, maslo, smotana, tvaroh)  Popísal vlastnosti, druhy a význam syrov	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
 Vajcia	3	 Hovädzie mäso, teľacie mäso, bravčové mäso Ročník: tretí	 Uviesť stavbu a zloženie vajec  Popísať metódy zistenia kvality, rozdelenia a významu vajec  Popísať chyby vajec  Vysvetliť skladovanie a spôsoby konzervovania vajec  Popísať najrozšírenejšiu nákazu vajec	 Uviedol správne stavbu a zloženie vajec  Popísal metódy zistenia kvality, rozdelenia a významu vajec  Popísal chyby vajec  Vysvetlil skladovanie a spôsoby konzervovania vajec  Uviedol najrozšírenejšiu nákazu vajec	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test








































Všeobecné pokyny hodnotenia:

Pri každom hodnotení tematického celku používame všeobecné kritériá a klasifikáciu uvedenú v tomto ŠKVP (pre jednotlivcov, skupinu, pre ústne a písomné práce). Príprava didaktických testov, cieľových otázok pre skupinovú prácu, písomné cvičenia a frontálne skúšanie pripravuje vyučujúci v rámci tematických listov.

Po ukončení posledného tematického celku v danom vyučovacom predmete pripraví vyučujúci súborný didaktický test na overenie komplexných vedomostí a zručností žiakov. Otázky v didaktickom teste nesmú prevýšiť stanovenú úroveň vzdelávacích výstupov v jednotlivých tematických celkoch. Kritériá hodnotenia musia byť súčasťou didaktického testu. Žiaci budú s nimi oboznámení až po absolvovaní didaktického testu. Hodnotiacu škálu si volí vyučujúci. Žiak má možnosť didaktický test opakovať, ak bol v prvom

didaktickom teste neúspešný. Termín opakovania didaktického testu sa dohodne medzi skúšajúcim a žiakom. Výsledky didaktického testu sú významnou súčasťou sumatívneho hodnotenia a uchovávajú sa za dobu štúdia žiaka.






































ROČNÍK: TRETÍ




































ROZPIS UČIVA PREDMETU: POTRAVINY A VÝŽIVA				1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín		
Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
Tuky	4		Žiak má:	Žiak:		
 Zloženie a rozdelenie tukov	1	Technológia  Technológia prípravy jedál z rýb, hydiny a zveriny  Ryby a vodné živočíchy, hydina Ročník: štvrtý Technológia  Technológia prípravy jedál z mäsa jatočných zvierat  Hovädzie mäso, teľacie mäso, bravčové mäso Ročník: tretí	 Uviesť zloženie a rozdelenie tukov  Vysvetliť vzťah medzi konzistenciou tukov a ich zložením	 Uviedol presne zloženie a rozdelenie tukov  Vysvetlil vzťah medzi konzistenciou tukov a ich zložením	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
 Rastlinné tuky	1		 Uviesť pôvod a význam rastlinných tukov vo výžive  Popísať výrobu oleja  Uviesť rozdelenie olejov a rastlinných tukov	 Uviedol spoľahlivo pôvod a význam rastlinných tukov vo výžive  Popísal výrobu oleja  Uviedol rozdelenie olejov a rastlinných tukov	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
 Živočíšne tuky	1		 Uviesť pôvod a význam živočíšnych tukov vo výžive  Popísať výrobu živočíšnych tukov  Uviesť rozdelenie živočíšnych tukov	 Uviedol spoľahlivo pôvod a význam živočíšnych tukov vo výžive  Popísal výrobu živočíšnych tukov  Uviedol rozdelenie živočíšnych tukov	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test
 Margarín a stužené pokrmové tuky	1		 Vysvetliť rozdiely medzi margarínom a stuženým pokrmovým tukom  Vysvetliť princíp stužovania tukov	 Vysvetlil rozdiely medzi margarínom a stuženým pokrmovým tukom a uviedol 3 príklady  Vysvetlil správne princípy stužovania tukov	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústne odpovede Skupinová písomná práca
Mäso	4		Žiak má:	Žiak:		
 Zloženie a rozdelenie masa	1	Technológia  Technológia prípravy jedál z mäsa jatočných zvierat  Hovädzie mäso, teľacie mäso, bravčové mäso	 Vysvetliť pojem mäsa a jeho rozdelenie  Vymenovať látky, z ktorých je mäso zložené  Charakterizovať kvalitatívne znaky mäsa  Uviesť spôsoby	 Vysvetlil správne pojem mäsa a jeho rozdelenie  Vymenoval látky, z ktorých je mäso zložené  Charakterizoval kvalitatívne znaky mäsa  Uviedol spôsoby	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede

		Ročník: tretí	konzervovania mäsa	konzervovania mäsa		
Bravčové mäso	1		<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať bravčové mäso Uviesť jednotlivé časti bravčového mäsa Roztriediť jednotlivé časti bravčového mäsa do tried kvality 	<ul style="list-style-type: none"> Správne charakterizoval bravčové mäso Uviedol jednotlivé časti bravčového mäsa Vedel správne roztriediť jednotlivé časti bravčového mäsa do tried kvality 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Ostatné druhy mäsa a vnútorností	1		<ul style="list-style-type: none"> Charakterizovať hovädzie a teľacie mäso Uviesť rozdiely medzi hovädzím a teľacím mäsom Uviesť jednotlivé časti hovädzieho a teľacieho mäsa Roztriediť jednotlivé časti hovädzieho a teľacieho mäsa do tried kvality 	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval správne hovädzie a teľacie mäso Spoľahlivo uviedol rozdiely medzi hovädzím a teľacím mäsom Uviedol jednotlivé časti hovädzieho a teľacieho mäsa Vedel správne roztriediť jednotlivé časti hovädzieho a teľacieho mäsa do tried kvality 	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
Hovädzie a teľacie mäso	1		<ul style="list-style-type: none"> Uviesť rozdiely medzi baraním, jahňacím, konským a králičím mäsom Uviesť jednotlivé časti baranieho a králičieho mäsa Vymenovať používané vnútornosti v stravovaní Uviesť použitie a význam vnútornosti vo výžive 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol rozdiely medzi baraním, jahňacím, konským a králičím mäsom Vymenoval jednotlivé časti baranieho a králičieho mäsa Vymenoval používané vnútornosti v stravovaní Vysvetlil použitie a význam vnútornosti vo výžive 	Frontálne ústne skúšanie	Ústne odpovede
Mäsové výrobky	4		Žiak má:	Žiak:		
Salámy	2	Technológia <ul style="list-style-type: none"> Technológia prípravy jedál z rýb, hydiny a zveriny Ryby a vodné živočíchy, hydina 	<ul style="list-style-type: none"> Uviesť zloženie a význam mäkkých salámových výrobkov vo výžive Uviesť zloženie a význam trvanlivých salámových výrobkov vo výžive Objasniť príčiny kazenia salámových výrobkov 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol zloženie a význam mäkkých salámových výrobkov vo výžive Uviedol zloženie a význam trvanlivých salámových výrobkov vo výžive Vysvetlil príčiny kazenia salámových výrobkov 	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Údeniny	1	Ročník: štvrtý	Uviesť zloženie a význam	Uviedol zloženie a význam	Ústne frontálne	Ústna odpoveď

		Technológia <ul style="list-style-type: none"> Technológia prípravy jedál z mäsa jatočných zvierat Hovädzie mäso, teľacie mäso, bravčové mäso 	<ul style="list-style-type: none"> údených výrobkov vo výžive Uviesť zloženie a význam údených výrobkov vo výžive Objasniť príčiny kazení údených výrobkov 	<ul style="list-style-type: none"> údených výrobkov vo výžive Uviedol zloženie a význam údených výrobkov vo výžive Vysvetlil príčiny kazení údených výrobkov 	skúšanie	
<ul style="list-style-type: none"> Konzervy 	1	Ročník: tretí	<ul style="list-style-type: none"> Uviesť zloženie a význam mäsových konzerv vo výžive Uviesť druhy mäsových konzerv Objasniť príčiny kazení mäsových konzerv 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol zloženie a význam mäsových konzerv vo výžive Vymenoval 5 druhov mäsových konzerv Vysvetlil príčiny kazení mäsových konzerv 	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
Hydina, zverina, ryby, kôrovce a mäkkýše	6		Žiak má:	Žiak:		
<ul style="list-style-type: none"> Hydina 	2	Technológia <ul style="list-style-type: none"> Technológia prípravy jedál z rýb, hydiny a zveriny Ryby a vodné živočíchy, hydina Ročník: štvrtý	<ul style="list-style-type: none"> Uviesť vlastnosti, zloženie a význam hydiny vo výžive Roztriediť jednotlivé druhy hydínového mäsa Uviesť spôsoby prípravy a konzervovania hydínového mäsa Vysvetliť príčiny nákazy hydínového mäsa 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol vlastnosti, zloženie a význam hydiny vo výžive Roztriedil jednotlivé druhy hydínového mäsa Uviedol spôsoby prípravy a konzervovania hydínového mäsa Vysvetlil príčiny nákazy hydínového mäsa 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
<ul style="list-style-type: none"> Zverina 	1		<ul style="list-style-type: none"> Roztriediť jednotlivé druhy hydínového mäsa Uviesť spôsoby prípravy a konzervovania hydínového mäsa Vysvetliť príčiny nákazy hydínového mäsa 	<ul style="list-style-type: none"> Roztriedil jednotlivé druhy hydínového mäsa Uviedol spôsoby prípravy a konzervovania hydínového mäsa Vysvetlil príčiny nákazy hydínového mäsa 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
<ul style="list-style-type: none"> Ryby 	2		<ul style="list-style-type: none"> Uviesť vlastnosti, zloženie a význam rýb (sladkovodné, morské) vo výžive Roztriediť jednotlivé druhy rybacieho mäsa (sladkovodné, morské) Uviesť spôsoby prípravy a konzervovania rybacieho mäsa (sladkovodné, morské) Vysvetliť príčiny nákazy 	<ul style="list-style-type: none"> Uviedol vlastnosti, zloženie a význam rýb (sladkovodné, morské) vo výžive Roztriedil jednotlivé druhy rybacieho mäsa (sladkovodné, morské) Popísal spôsoby prípravy a konzervovania rybacieho mäsa (sladkovodné, morské) Vysvetlil príčiny nákazy 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

			rybacieho mäsa (sladkovodné, morské)	rybacieho mäsa (sladkovodné, morské)		
✚ Kôrovce a mäkkýše	1		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Roztriediť jednotlivé druhy mäsa kôrovcov a mäkkýšov ✚ Uviesť spôsoby prípravy mäsa kôrovcov a mäkkýšov 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Roztriediť správne jednotlivé druhy mäsa kôrovcov a mäkkýšov ✚ Uviedol spôsoby prípravy mäsa kôrovcov a mäkkýšov 	Ústne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
Nápoje	12		Žiak má:	Žiak:		
✚ Nealkoholické nápoje	6	Stolovanie <ul style="list-style-type: none"> ✚ Zostavovanie jedálneho a nápojového lístka ✚ Gastronomické pravidlá a zásady Ročník: druhý Odborný výcvik <ul style="list-style-type: none"> ✚ Príprava a podávanie miešaných nápojov ✚ Miešané nápoje a ich použitie Ročník: tretí	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Uviesť vlastnosti a zloženie pitnej vody ✚ Uviesť vlastnosti, zloženie a výrobu sódovej vody ✚ Uviesť vlastnosti, zloženie a druhy minerálnej vody ✚ Uviesť vlastnosti, zloženie a druhy ovocných nápojov ✚ Uviesť vlastnosti, zloženie a druhy zeleninových nápojov ✚ Uviesť prípravu ovocných nápojov ✚ Uviesť prípravu zeleninových nápojov ✚ Uviesť vlastnosti, zloženie a druhy mliečnych nápojov ✚ Uviesť prípravu mliečnych nápojov ✚ Uviesť vlastnosti, zloženie a druhy kávy ✚ Uviesť prípravu kávy ✚ Uviesť vlastnosti, zloženie a druhy čajov ✚ Uviesť prípravu čajov ✚ Uviesť vlastnosti, zloženie a druhy kakaa ✚ Uviesť prípravu kakaa ✚ Uviesť vlastnosti, zloženie a druhy teplej čokolády ✚ Uviesť prípravu teplej čokolády ✚ Uviesť vlastnosti, zloženie a druhy bielej kávy ✚ Uviesť prípravu bielej kávy 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Uviedol vlastnosti a zloženie pitnej vody ✚ Uviedol vlastnosti, zloženie a výrobu sódovej vody ✚ Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy minerálnej vody ✚ Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy ovocných nápojov ✚ Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy zeleninových nápojov ✚ Uviedol prípravu ovocných nápojov ✚ Uviedol prípravu zeleninových nápojov ✚ Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy mliečnych nápojov ✚ Uviedol prípravu mliečnych nápojov ✚ Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy kávy ✚ Uviedol prípravu kávy ✚ Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy čajov ✚ Uviedol prípravu čajov ✚ Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy kakaa ✚ Uviedol prípravu kakaa ✚ Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy teplej čokolády ✚ Uviedol prípravu teplej čokolády ✚ Uviedol vlastnosti, zloženie a druhy bielej kávy ✚ Uviedol prípravu bielej kávy 	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

 Alkoholické nápoje	6		 Uviesť charakteristiku, suroviny na výrobu piva a druhy piva  Popísať výrobu a skladovanie piva  Vysvetliť postup čapovania piva  Uviesť charakteristiku, suroviny na výrobu vína a druhy vína  Vymenovať vinárske oblasti v SR a EÚ  Popísať výrobu a skladovanie vína  Uviesť choroby a chyby vína  Popísať výrobu šumivého vína  Vysvetliť základné spôsoby servírovania vína  Uviesť charakteristiku, suroviny na výrobu liehovín a druhy liehovín  Popísať výrobu a skladovanie liehovín  Uviesť najznámejšie druhy nesladených destilátov  Uviesť najznámejšie druhy likérov  Vysvetliť základné spôsoby servírovania liehovín  Uviesť charakteristiku, suroviny na výrobu miešaných nápojov a druhy miešaných nápojov  Uviesť pomôcky na prípravu miešaných nápojov  Popísať výrobu a skladovanie najznámejších druhov miešaných nápojov  Uviesť spôsoby zdobenia a úpravy miešaných nápojov	 Uviedol charakteristiku, suroviny na výrobu piva a druhy piva  Popísal výrobu a skladovanie piva  Vysvetlil postup čapovania piva  Uviedol charakteristiku, suroviny na výrobu vína a druhy vína  Vymenoval vinárske oblasti v SR a EÚ  Popísal výrobu a skladovanie vína  Uviedol choroby a chyby vína  Popísať výrobu šumivého vína  Vysvetlil základné spôsoby servírovania vína  Uviedol charakteristiku, suroviny na výrobu liehovín a druhy liehovín  Popísal výrobu a skladovanie liehovín  Uviedol najznámejšie druhy nesladených destilátov  Uviedol najznámejšie druhy likérov  Vysvetlil základné spôsoby servírovania liehovín  Uviedol charakteristiku, suroviny na výrobu miešaných nápojov a druhy miešaných nápojov  Uviedol pomôcky na prípravu miešaných nápojov  Popísal výrobu a skladovanie najznámejších druhov miešaných nápojov  Uviedol spôsoby zdobenia a úpravy miešaných nápojov	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test
--	---	--	---	--	--	--------------------------------------

			Uviesť zásady pri príprave miešaných nápojov	Uviedol zásady pri príprave miešaných nápojov		
Zásady správnej výživy	3		Žiak má:	Žiak:		
 Výživa	1	Stolovanie  Zostavovanie jedálneho a nápojového lístka  Gastronomické pravidlá a zásady Ročník: druhý	 Vysvetliť pojem výživa  Uviesť nesprávne stravovacie návyky  Vysvetliť pojmy zmiešaná, vegetariánska, vegánska, laktovegetariánska a ovovegetariánska strava  Uviesť výhody a nevýhody studenej a tepelnej úpravy stravy	 Vysvetlil pojem výživa  Uviedol nesprávne stravovacie návyky  Vysvetlil pojmy zmiešaná, vegetariánska, vegánska, laktovegetariánska a ovovegetariánska strava  Uviedol výhody a nevýhody studenej a tepelnej úpravy stravy	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
 Diferencovaná strava	1		 Charakterizovať diferencovanú stravu podľa veku  Uviesť nároky na výživu kojencov, batoliat, detí predškolského veku a detí školského veku  Vysvetliť výživu dospelujúcej mládeže  Vysvetliť výživu tehotných a dojčiacich žien  Charakterizovať výživu športovcov  Popísať výživu starých ľudí  Uviesť druhy diét	 Charakterizoval správne diferencovanú stravu podľa veku  Uviedol základné nároky na výživu kojencov, batoliat, detí predškolského veku a detí školského veku  Vysvetlil základy výživy dospelujúcej mládeže  Vysvetlil základné princípy výživy tehotných a dojčiacich žien  Charakterizoval základné princípy výživy športovcov  Popísal správne výživu starých ľudí  Uviedol základné druhy diét	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
 Hygiena výživy	1		 Uviesť základné pravidlá hygieny výživy  Vymenovať niektoré nákazy, otravy a ochorenia z potravín  Orientovať sa v hygiene spracovaných potravín  Vysvetliť pojmy dezinfekcia, dezinsekcia a sterilizácia	 Uviedol správne základné pravidlá hygieny výživy  Vymenoval 5 druhov nákazy, otravy a ochorenia z potravín  Uviedol základné princípy hygieny spracovaných potravín  Vysvetlil správne pojmy dezinfekcia, dezinsekcia a sterilizácia	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Ústna odpoveď Didaktický test

Všeobecné pokyny hodnotenia:

Pri každom hodnotení tematického celku používame všeobecné kritériá a klasifikáciu uvedenú v tomto ŠkVP (pre jednotlivcov, skupinu, pre ústne a písomné práce). Príprava didaktických testov, cieľových otázok pre skupinovú prácu, písomné cvičenia a frontálne skúšanie pripravuje vyučujúci v rámci tematických listov.

Po ukončení posledného tematického celku v danom vyučovacom predmete pripraví vyučujúci súborný didaktický test na overenie komplexných vedomostí a zručností žiakov. Otázky v didaktickom teste nesmú prevýšiť stanovenú úroveň vzdelávacích výstupov v jednotlivých tematických celkoch. Kritériá hodnotenia musia byť súčasťou didaktického testu. Žiaci budú s nimi oboznámení až po absolvovaní didaktického testu. Hodnotiacu škálu si volí vyučujúci. Žiak má možnosť didaktický test opakovať, ak bol v prvom didaktickom teste neúspešný. Termín opakovania didaktického testu sa dohodne medzi skúšajúcim a žiakom. Výsledky didaktického testu sú významnou súčasťou sumatívneho hodnotenia a uchovávajú sa za dobu štúdia žiaka.

8 PODMIENKY NA REALIZÁCIU ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V UČEBNOM ODBORE 644 2 00 ČAŠNÍK, SERVÍRKA

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola Alexandra Dubčeka Kalinčiakova 7, 835 42 Skalica
Názov školského vzdelávacieho programu	Stravovacie služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6444 2 00 čašník, servírka
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

Pre vzdelávanie a výchovu v súlade s daným ŠVP je nevyhnutné vytvárať vhodné realizačné podmienky. Podkladom na ich stanovenie sú všeobecné požiadavky platných právnych noriem a konkrétne požiadavky vyplývajúce z cieľov a obsahu vzdelávania v učebnom odbore 6444 2 00 čašník, servírka. V ŠVP sú vo všeobecnej rovine vymedzené základné podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu Stravovacie služby. My sme ich rozpracovali podrobnejšie a konkrétne podľa potrieb a požiadaviek učebného odboru, aktuálnych cieľov a našich reálnych možností. Optimálne požiadavky/podmienky, podľa ktorých sa bude poskytovať tento školský vzdelávací program Stravovacie služby, sú nasledovné:

8.1 Materiálne podmienky

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy na Kalinčiakovej 7, Skalica. Normatív vybavenosti dielní, odborných učební a tried Strediska praktického vyučovania je v súlade s Normatívom základného vybavenia pracovísk praktického vyučovania pre učebný odbor 6444 2 00 čašník, čašníčka.

Kapacita školy:

Školský manažment:

kancelária riaditeľa školy,
kancelárie pre zástupcu riaditeľa školy TV,
kancelárie pre zástupcu riaditeľa školy TV,
kancelária pre sekretariát,
kabinet pre výchovno poradkyňu,
príručný sklad s odkladacím priestorom,
sociálne zariadenie.

Pedagogickí zamestnanci školy:

zborovňa pre rokovania pedagogickej rady,
kabinety pre učiteľov,
3 multimediálne učebne pre predmetové komisie,
Sociálne zariadenie.

Nepedagogickí zamestnanci školy:

kancelárie pre sekretariát, ekonómov a správcu
príručný sklad s odkladacím priestorom,
dielňa,
kotolňa,
vzduchotechnika,
archív.

Ďalšie priestory:

Hygienické priestory (WC, sprchy), sociálne zariadenia, šatne
Sklady učebných pomôcok a didaktickej techniky
Priestory pre centrálnu ovládanie didaktickej techniky
Sklady náradia, strojov a zariadení
Sklady materiálov, surovín a polotovarov

Kníhnica










Priestory pre záujmovú a spoločenskú činnosť žiakov a zamestnancov školy, spoločenská miestnosť

Makrointeriéry:









Školská budova

Školský dvor

Domov mládeže – Kalinčiakova 8, Skalica (súčasť školy)

-  90 izieb pre žiakov
-  10 izieb pre mimoriadne udalosti
-  Kancelária
-  Kabinety
-  Zborovňa
-  Spoločenská miestnosť
-  Miestnosť pre návštevy
-  Posilňovňa
-  Fitnes

Stredisko praktického vyučovania – Školská 33, Skalica (10 min od školy)

-  Kabinety pre UOV
-  Viacúčelová miestnosť (pre žiakov, UOV, rodičov a iných)
-  Odborné cvičné triedy
-  Kotolňa
-  Dielňa
-  Cvičná kuchyňa
-  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 (32)
2. Odborná učebňa fyziky
3. Odborná učebňa chémie
4. Odborná učebňa biológie
5. 4 odborné učebne pre jazykové vzdelávanie
6. 2 odborné (cvičné) učebne pre UO 6444 2 00 čašník, čašníčka
7. Odborné triedy/ - učebne pre vyučovanie odborných predmetov
8. Školská dielňa
9. Telocvičňa

Vyučovacie exteriéry

Školské ihrisko

Kmeňové pracoviská odborného výcviku

Reštaurácia na Briežku (kapacita 120 miest)

Reštaurácia Modrá Lagúna (kapacita 80 miest)

Reštaurácia Urban (kapacita 50 miest)

Zmluvné pracoviská

Hodonín (5 reštaurácií)

Strážnice (3 reštaurácie)


Kopčany (2 reštaurácie)

Chvojnice (2 reštaurácie)

Rohatec (1 reštaurácia)

Vrádište (1 reštaurácia)

8.2 Personálne podmienky

-  Požiadavky na manažment školy, ktorý realizuje školský vzdelávací program je 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 všeobecno-vzdelávacích predmetov, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom učebnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.
- ✚ Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov odborných predmetov, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom učebnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.
- ✚ Odborná a pedagogická spôsobilosť majstrov odborného výcviku, ktorí realizujú školský vzdelávací program je v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností sa riadi platnými predpismi. Pedagogickí zamestnanci zabezpečujú súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom učebnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci platných predpisov.
- ✚ Odborná spôsobilosť nepedagogických zamestnancov (ekonóm, správca, školník, upratovačky a pod.), ktorí sa podieľajú na realizácii školského vzdelávacieho programu je v súlade s platnými predpismi. Práva a povinnosti nepedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich činnosti v rámci platných predpisov.
- ✚ Plnenie požiadaviek poradenskej činnosti sa riadi platnými predpismi. Výchovný poradca je pedagogický zamestnanec, ktorého poslaním je poskytovanie odbornej psychologickej a pedagogickej starostlivosti žiakom, rodičom a pedagogickým zamestnancom školy. Prácu výchovného poradcu usmerňujú metodické, pedagogické a psychologické centrá. Práca výchovného poradcu a dodržiavanie všeobecne záväzných platných predpisov v oblasti výchovného poradenstva podlieha kontrolnej činnosti zo strany zriaďovateľa strednej školy. Ďalšie práva a povinnosti výchovných poradcov vymedzujú vnútorné predpisy školy (pracovný poriadok, vnútorný poriadok školy, vnútorný mzdový predpis a pod.).

8.3 Organizačné podmienky

- ✚ Plnenie stanovenej miery vyučovacej a výchovnej povinnosti vyplýva z platnej legislatívy a rámcového učebného plánu štátneho vzdelávacieho programu. 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. Vzdelávanie a príprava žiakov je organizovaná ako trojročné štúdium.
- ✚ Teoretické a praktické vzdelávanie a príprava sú obmieňané po týždni. Vyučovanie a odborný výcvik začínajú o 8.00 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 odborný výcvik je v súlade. Výchovno-vzdelávací proces sa riadi Zákonom o výchove a vzdelávaní (školský zákon).
- ✚ Odborný výcvik sa vyučuje sa v rozsahu stanovenom v učebnom pláne sa vykonáva v školských zariadeniach: dielne a učebne odborného výcviku, ako aj v kmeňových a zmluvných pracoviskách odborného výcviku. Výučba prebieha pod vedením inštruktorov poverených zamestnávateľov a MOV. Všetky pracoviská majú základné štandardné vybavenie. Odborný výcvik nadväzuje na teoretické vyučovanie. Realizuje sa v 6 – 7 hodinových celkoch každý druhý týždeň. Ak to vyžaduje charakter nácviku, odborný výcvik možno spájať aj do viacdňových celkov s rešpektovaním podmienok odboru aj čase prázdnin, cez soboty a nedele. Delenie skupín stanovuje platná legislatíva.
- ✚ Vzdelávanie a príprava sa riadi podľa Školského poriadku. Zabezpečuje jednotnosť v celom výchovno-vzdelávacom procese. Upravuje pravidla správania sa žiakov v teoretickom a praktickom vyučovaní a príprave ako aj na Domove mládeže. Obsahuje tiež práva a povinnosti žiakov. Školský poriadok je súčasťou Organizačného poriadku školy a Pracovného poriadku školy a riadi sa podľa nich. Žiaci sa oboznamujú so Školským poriadkom každý rok na prvej vyučovacej

hodine prvý deň školského roka a podpisujú v osobitnom zázname svojím podpisom jeho rešpektovanie. Táto skutočnosť je zaznamenaná aj v triednych knihách.

- ✚ 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 odborného výcviku, metódach a prostriedkoch hodnotenia, plánovanými aktivitami na škole a osobitnými predpismi odborného výcviku na kmeňových a zmluvných pracoviskách. Sú oboznámení s ich povinnosťami, právami a postupmi. Zároveň majú možnosť prezrieť si celú školu, Domov mládeže a Stredisko praktickej prípravy.
- ✚ Hodnotenie a klasifikácia žiakov sa riadi Klasifikačným poriadkom školy a je súčasťou školského vzdelávacieho programu ako súčasť učebných osnov vyučovacích predmetov a ako osobitná spoločná časť. O všetkých kritériách hodnotenia, výchovných opatreniach a podmienok vykonania záverečných a opravných skúšok sú žiaci a rodičia vopred informovaní.
- ✚ Ukončovanie štúdia a organizácia záverečnej skúšky sa riadi platným legislatívnym predpisom. Záverečná skúška sa z písomnej, praktickej a ústnej časti. Praktická skúška trvá najmenej 3 pracovné dni. Úspešní absolventi získajú výučný list a vysvedčenie o záverečnej skúške.
- ✚ Kurzy, exkurzie, športové akcie sa organizujú v rámci 7 týždňov školského roka. Kurzy nevyhnutné pre výkon povolania vyplývajúce z kompetencií (profilu) absolventa sa môžu vykonávať aj ako súčasť odborného výcviku. Kurz na ochranu človeka a prírody sa organizuje priebežne počas roka skupinovú formou v 6 – 7 hodinových celkoch vo všetkých ročníkoch. Telovýchovný výcvikový kurz podľa podmienok v regióne školy organizovať s náplňou lyžiarsky a plavecký kurz 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. Virtuálne exkurzie a telemosty sú súčasťou vyučovacích hodín v praktickom a teoretickom vyučovaní.
- ✚ Spolupráca s rodičmi sa realizuje predovšetkým prostredníctvom triednych učiteľov, výchovných poradcov, manažmentu školy a jednotlivých vyučujúcich všeobecnovzdelávacích a odborných predmetov, osobnou komunikáciou s rodičmi, prípadne zákonnými zástupcami rodičov. Sú to pravidelné, plánované zasadnutia Rodičovskej rady a zasadnutia Rady školy, v ktorých sú zastúpení rodičia a sociálni partneri. Obsahom týchto zasadnutí sú informácie o plánoch a dosiahnutých výsledkoch školy, riešenie problémových výchovných situácií, organizovanie spoločenských, vzdelávacích, kultúrnych a športových akcií organizovaných školou.
- ✚ Súťaže a prezentácia zručností a odborných spôsobilostí v odbore na školskej úrovni sa organizuje formou jednoduchých ročníkových prác ako spoločný výstup teoretického a praktického vyučovania na záver každého ročníka. 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 výpestky žiakov sa môžu predstaviť verejnosti na výstavách a prezentáciách na miestnej, regionálnej, národnej i medzinárodnej úrovni.

8.4 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní

Vytváranie podmienok bezpečnej a hygienickej práce je organickou súčasťou celého vyučovacieho procesu, osobitne odborného výcviku. Postupuje sa podľa platných predpisov, nariadení, vyhlášok, noriem a pod. Priestory, v ktorých prebieha teoretické a praktické vyučovanie musia zodpovedať platným právnym predpisom, vyhláškam, technickým normám a predpisom ES.

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

Problematika bezpečnosti a hygieny práce je podrobne popísaná v Dennom poriadku teoretického a praktického vyučovania, žiaci ju musia poznať a rešpektovať. Denný poriadok je verejne prístupný vo všetkých triedach, pracoviskách a v Domove mládeže.

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

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

9 PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO-VZDELÁVACÍMI POTREBAMI V UČEBNOM ODBORE 644 2 00 ČAŠNÍK, SERVÍRKA

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola Alexandra Dubčeka Kalinčiakova 7, 835 42 Skalica
Názov školského vzdelávacieho programu	Stravovacie služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6444 2 00 čašník, servírka
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

Vzdelávanie žiakov prebieha v súlade so štátnym vzdelávacím programom a Zákom o výchove a vzdelávaní (školský zákon), ktoré stanovujú zásadné pravidlá vzdelávania a prípravy žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami (ďalej len „ŠVVP“). Pri formulovaní požiadaviek na ich štúdium sme vychádzali z analýzy podmienok školy, analýzy potrieb a požiadaviek trhu práce, analýzy povolania a odborných konzultácií so špecializovanými zamestnancami VUDPAP, pedagogicko – psychologických poradní a dorastového lekára.

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

Štúdium v učebnom odbore 6444 2 00 čašník, servírka 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 chrbtice, 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,
- prognosticky závažnými ochoreniami oka, a sluchu,
- endokrinnými ochoreniami a imúnnodeficitnými stavmi,
- 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,
5. vyučovací jazyk školy je iný, než jazyk , ktorým hovorí dieťa doma.

Nakoľko čašníky, servírky pracujú v reštauráciách, vinárňach, hostincoch, kaviarňach a ďalších prevádzkach gastronomických služieb dôležitá je schopnosť jednáť s ľuďmi, trpezlivosť, kultivovaný zjav a vystupovanie, počtárske schopnosti, dobrá pamäť a dobrý sluch, zdravé a zdatné nohy a schopnosť učiť sa cudzie jazyky a mať zdravotný preukaz. Je potrebné počítať s prácou na zmeny.

V našich podmienkach školy ide predovšetkým o problémy s rómskym etnikom, so snahami o ich integráciu do nášho občianskeho a profesionálneho života. Nielen my, ale aj všetky ďalšie školy hľadajú metódy na zníženie negatívneho dopadu dysfunkčných sociálnych podmienok na osobnostný, vzdelávací a profesionálny vývin rómskych detí a mládeže, pokusy o zamedzenie ďalšieho prehlbovania sociálnej exklúzie tohto etnika s hrozivými následkami, a to so stupňovaním negatívneho stavu vo všetkých aspektoch ich života (chudoba, nevzdelanosť, nezamestnanosť, sociálna patológia, zlý zdravotný stav).

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 absentuje domáca príprava na vyučovanie, rodičia sa nezauímajú 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.

Problémy rómskych žiakov súvisiace s ich školskou podvýkonnosťou, negatívnym postojom ku vzdelávaniu možno zhrnúť:

- nízka socio-kultúrna a vzdelanostná úroveň rodín rómskych žiakov, málokedy majú rodičia vyššie vzdelanie ako základné, častá nezamestnanosť rodičov, sociálne dávky často ako jediný zdroj obživy, chudoba, deti často nemajú uspokojené základné životné potreby (strava, oblečenie), veľmi nízky hygienický štandard rodín, často chýba osvojenie základných hygienických návykov;
- rozpor medzi hodnotovým systémom v rodinách a hodnotami prezentovanými školou, hodnotová nekompatibilita s majoritnou spoločnosťou – neschopnosť prispôbiť sa školským požiadavkám, nevzdelanosť rodičov a nezáujem o vzdelávanie / kvalifikáciu svojich detí, negatívny postoj ku vzdelávaniu ako vzor pre ich deti, nespolupracujú so školou, školská neúspešnosť rómskych žiakov až zlyhanie, výchovná nezvládnuteľnosť rómskych žiakov v škole („ťažkovychovateľní“), záporný postoj žiakov ku škole, ku vzdelávaniu, záškoláctvo, absentérstvo ako dôsledok;
- v dôsledku hodnotovej špecifčnosti Rómov s dôrazom na aktuálne uspokojovanie svojich biologických potrieb, bez schopnosti plánovať, zvyčajne zostávajú nekvalifikovaní a veľmi ťažko uplatniteľní na trhu práce; dochádza k medzigeneračnému transferu ich životného štýlu spojeného s negatívnym postojom ku vzdelávaniu a k práci a k stupňovaniu ich sociálnej exklúzie.

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

Integrácia Rómov do spoločnosti predstavuje vážny spoločenský problém v mnohých krajinách, nielen na Slovensku, riešenie sa hľadá už stáročia.

Integrácia tejto skupiny žiakov do učebného odboru 6444 2 00 musí spĺňať nasledovné požiadavky:

- ✚ žiaci budú ubytovaní v Domove mládeže, Kalinčiakova 8, Skalica (pokiaľ sa nevyskytnú výnimky). Budú mať zabezpečenú celodennú stravu zo sociálnych príspevkov regionálneho samosprávneho kraja. Zamedzí sa tým nedostatočný hygienický stav detí, absencia a fluktuácia, eliminuje sa vznik sociálno-patologických javov, budú zapojení do krúžkovej činnosti a pod.,
- ✚ budú integrovaní do bežných tried s ich vzdelávanie a príprava budú individuálne sledované. Využijú sa všetky dostupné motivačné prostriedky na ich zapojenie sa do vzdelávacieho procesu, bude im poskytované nevyhnutné doučovanie a individuálna konzultácia,

- ✚ pravidelne budú navštevovať výchovnú poradkyňu a v mimoriadnych prípadoch budú navštevovať aj špecializované odborné pracoviská,
- ✚ škola bude intenzívne spolupracovať aj s občianskym združením pre napr. rómsku komunitu, odborom sociálnej starostlivosti VÚC (sociálni zamestnanci – kurátori) v prípade žiakov so sociálne slabších rodín, azylantov a pod., zamestnávateľmi v regióne a Skalici,
- ✚ škola bude intenzívne spolupracovať najmä s rodičmi tak, že bude organizovať mesačné stretnutia (neformálne) učiteľov vrátane výchovnej poradkyne, žiakov, rodičov a (prípadne) zamestnávateľov počas ktorých budú žiaci prezentovať svoje názory a požiadavky, aby sa mohli operatívne riešiť,
- ✚ škola v spolupráci so zamestnávateľmi bude riešiť ich zamestnanecké príležitosti,
- ✚ všetci žiaci bez výnimky (aj bežní žiaci) budú dodržiavať školský a internálny poriadok.

Integrácia a vzdelávanie nadaných žiakov

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

- ✚ žiaci budú integrovaní do bežných tried (nebudeme zriaďovať osobitné triedy, nepokladáme to za dobrý výchovný moment),
- ✚ ak si to žiaci budú vyžadovať, budú umiestnení do domova mládeže so súhlasom zákonného zástupcu,
- ✚ v prípade mimoriadnych podmienok a situácií pripravíme individuálne učebné plány a vzdelávací program, ktorý by im eventuálne umožnil ukončiť učebný odbor aj skrátenom čase ako je daný týmto vzdelávacím programom,
- ✚ umožní sa im štúdium väčšieho počtu voliteľných predmetov, ako aj ďalších cudzích jazykov,
- ✚ podľa potreby budú navštevovať výchovnú poradkyňu a v mimoriadnych prípadoch budú navštevovať aj špecializované odborné pracoviská (za podmienok výskytu istých anomálií v ich správaní),
- ✚ škola môže do tohto odboru štúdia prijať aj žiaka, ktorý úspešne ukončil základnú školu aj v nižšom ako 9. ročníku. Pre týchto žiakov bude vypracovaný individuálny plán vzdelávania a prípravy,
- ✚ pre výnimočne športovo nadaných žiakov sa vypracuje individuálny plán štúdia s vymedzením konzultačných hodín,
- ✚ vo výučbe týchto žiakov budeme využívať nadštandardné vyučovacie metódy a postupy, budú zapájaní do problémového a projektového vyučovania, umožní sa im práca na vlastných projektoch, vo výnimočných prípadoch môže byť poskytnuté štúdium formou on-line,
- ✚ v individuálnych plánoch sa môžu zaviesť aj špeciálne predmety štúdia, prípadne kombinácia viacerých obsahov predmetov,
- ✚ škola bude intenzívne spolupracovať najmä s rodičmi tak, že bude organizovať mesačné stretnutia (neformálne) učiteľov vrátane výchovnej poradkyne, žiakov, rodičov a (prípadne) zamestnávateľov počas ktorých budú žiaci prezentovať svoje názory a požiadavky, aby sa mohli operatívne riešiť,
- ✚ škola môže umožniť žiakom aj aktívnu spoluprácu s vysokou/vysokými školami. Pre týchto žiakov bude s týmito vzdelávacími inštitúciami intenzívne spolupracovať,
- ✚ škola v spolupráci so zamestnávateľmi bude riešiť ich zamestnanecké príležitosti,
- ✚ všetci žiaci bez výnimky (aj bežní žiaci) budú dodržiavať školský a internálny poriadok.

10 VNÚTORNÝ SYSTÉM KONTROLY A HODNOTENIA ŽIAKOV V UČEBNOM ODBORE 644 2 00 ČAŠNÍK, SERVÍRKA

Názov a adresa školy	Stredná odborná škola Alexandra Dubčeka Kalinčiakova 7, 835 42 Skalica
Názov školského vzdelávacieho programu	Stravovacie služby
Kód a názov ŠVP	64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby
Kód a názov učebného odboru	6444 2 00 čašník, servírka
Stupeň vzdelania	stredné odborné vzdelanie – ISCED 3C
Dĺžka štúdia	3 roky
Forma štúdia	denná

Stredná odborná škola Alexandra Dubčeka v Skalici 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 musí byť aj konkrétne odporúčanie alebo rada, ako má žiak ďalej postupovať, aby svoje nedostatky odstránil. Kontrolu vyučovacieho procesu budeme orientovať na skúšanie a hodnotenie žiakov.

Skúšanie

Počas skúšania budeme preverovať, 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 využijeme širokú škálu rôznych spôsobov a postupov – individuálne, frontálne, skupinovo, priebežne alebo súhrne po ukončení tematického celku alebo na konci školského roka, ústne, písomne (didaktické testy, písomné cvičenia a úlohy, projekty, a pod.). Skúšaním budeme preverovať 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 budeme preverovať výkon žiaka na základe jeho výkonového štandardu, ktorý je formulovaný v učebných osnovách každého vyučovacieho predmetu ako vzdelávací výstup. Dôležitou súčasťou skúšania je aj formatívne hodnotenie, ktoré považujeme za významnú súčasť motivácie žiaka do jeho ďalšej práce, za súčasť spätnej väzby medzi učiteľom a žiakom.

Hodnotenie


Cieľom **hodnotenie žiaka v škole** je poskytnúť žiakovi a jeho rodičom spätnú väzbu o tom, ako žiak zvládol danú problematiku, v čom má nedostatky a kde má rezervy. Súčasťou hodnotenia je tiež povzbudenie do ďalšej práce, návod, ako postupovať pri odstraňovaní nedostatkov.

Hodnotenie žiakov budeme vyjadrovať rôznymi formami: slovom, číslom, známkou. V rámci hodnotenia budeme preverovať výsledky činnosti žiakov podľa určených kritérií. Niektoré kritériá budú všeobecne platné pre všetky predmety, špecifické výkony žiakov budú hodnotené podľa stanovených kritérií hodnotenia.

Neoddeliteľnou súčasťou hodnotenia žiaka je aj jeho správanie, prístup a postoje. Hodnotenie nikdy nesmie viesť k znížovaniu dôstojnosti, sebadôvery a sebaúcty žiaka.

10.1 Pravidlá hodnotenia žiakov

Naša škola si v rámci hodnotenia výkonov svojich žiakov vypracovala **Hodnotiaci štandard pre učebný odbor 6444 2 00 čašník, čašníčka**. Definuje súbor kritérií, organizačných a metodických postupov na overenie dosiahnutých výkonových štandardov. Vzťahuje sa na hodnotenie:

-  **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 učiteľ objektívne.
9. V predmete, v ktorom vyučujú viacerí učitelia, 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.

Pri hodnotení žiakov **počas jeho štúdia jednotlivých predmetov** sa podľa povahy predmetu zameriavame predovšetkým na:

- **Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou teoretického zamerania.**

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

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať nasledovné všeobecné kritériá hodnotenia:

Žiak:

- Uplatnil osvojené poznatky, fakty, pojmy, definície, zákonitosti, vzťahy a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri vysvetľovaní a hodnotení spoločenských a prírodných javov.
- Preukázal kvalitu a rozsah získaných vedomostí vykonávať požadované intelektuálne a motorické činnosti.
- Prezentoval kvalitu myslenia, predovšetkým jeho logiku, samostatnosť a tvorivosť.
- Mal aktívny prístup, záujem a vzťah k daným činnostiam.
- Preukázal presný, výstižný, odborný a jazykovo správny ústny a písomný prejav.
- Preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností.
- Si osvojil účinné metódy a formy štúdia.

- **Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou praktického zamerania.**

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

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať nasledovné všeobecné kritériá hodnotenia:

Žiak:

- Si osvojil praktické zručnosti a návyky a ich využitie.

- Preukázal vzťah k práci, pracovnému kolektívu, pracovným činnostiam, aktivitu, samostatnosť a tvorivosť.
 - Preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností.
 - Zvládol efektívne spôsoby práce a organizáciu vlastnej práce ako aj pracoviska, udržiaval na pracovisku poriadok.
 - Dodržiaval predpisy o BOZP a starostlivosť o životné prostredie.
 - Hospodárne využíval suroviny, materiál, energiu, prekonal prekážky v práci.
 - Zvládol obsluhu a údržbu laboratórnych zariadení, používaných prístrojov, nástrojov a náradia, prekonal prekážky v práci.
- **Hodnotenie vo vyučovacom predmete s prevahou výchovného zamerania.**

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

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať nasledovné všeobecné kritériá hodnotenia:

Žiak:

- Preukázal tvorivosť a samostatnosť prejavu.
- Si osvojil potrebné vedomosti, skúsenosti, činnosti a ich tvorivú aplikáciu.
- Prezentoval poznatky o zákonitostiach daných činností a uplatnil ich vo vlastnej činnosti.
- Preukázal kvalitu prejavu.
- Preukázal vzťah a záujem o dané činnosti.
- Prezentoval estetické vnímanie, svoj prístup k umeleckému dielu a skomentoval estetické reakcie spoločnosti.

Súčasťou hodnotenia má byť aj **sebahodnotenie** žiakov, ich schopnosť posúdiť svoju vlastnú prácu, vynaložené úsilie, osobné možnosti a rezervy. Sebahodnotenie budeme orientovať na rozvoj kľúčových kompetencií a na očakávané vzdelávacie výstupy v danom vyučovacom predmete.

a) **Sebahodnotenie kľúčových kompetencií**

Pri sebahodnotení kľúčových kompetencií žiak vyplňuje po predchádzajúcej konzultácii s učiteľom a rodičmi Hodnotiaci dotazník. Dotazník je orientovaný na všetky oblasti kľúčových kompetencií, ktoré sú uvedené v tomto vzdelávacom programe. Hodnotenie sa realizuje 2 x do roka (1. štvrťrok, 3. štvrťrok). Jednotlivé položky dotazníka vypracujú predmetové komisie v spolupráci s výchovnou poradkyňou a/alebo so sociológom. Vyjadrenia žiaka môže doplniť učiteľ alebo rodič. Hodnotenie učiteľ komentuje ústne.

V dotazníku žiak používa nasledovné vyjadrenia:

- vždy, celkom samostatne, občas s pomocou,
- väčšinou, väčšinou samostatne, občas s pomocou,
- takmer vždy, skoro samostatne, s malou pomocou,
- niekedy samostatne, niekedy potrebujem pomoc,
- potrebujem pomoc, pretože potom sa mi darí aj samostatne,
- zriedka, takmer vždy potrebujem pomoc a radu,
- zatiaľ sa mi nedarí a pod.

Príklady z pripravovaných dotazníkov sú napr.:

Ako mi ide učenie?

- Učím sa sústredene a samostatne.
- Plánujem a organizujem si vlastné učenie.
- Vyhľadávam a triedim informácie potrebné k učeniu.
- Vyhodnocujem výsledky svojej práce.
- Hľadám rôzne možnosti riešenia problému.

Ako viem komunikovať?

- Dodržiavam dané pravidlá komunikácie.
- Vie počúvať druhých ľudí.
- Aktívne diskutujem a argumentujem.
- Používam rôzne druhy neverbálnej komunikácie.

Ako spolupracuje s druhými?

- Aktívne pracujem v skupine.
- Pomáham, podporujem a ocením druhých.
- Dokážem požiadať o pomoc.
- Rešpektujem osobnosť druhého.
- Viem ukončiť prácu v skupine.

b) Sebahodnotenie vzdelávacích výstupov


Žiak má možnosť zamyslieť sa nad svojou prácou, vedomosťami a zručnosťami, ale aj postojmi a vlastnosťami. Zvažuje svoje pozitíva a negatíva, uvažuje nad, kde sa dopustil chýb, aké sú príčiny jeho problémov, ako ich môže odstrániť a ako môže s nimi naďalej pracovať. Učitelia - vyučujúci si pripravujú Hodnotiaci dotazník a kritériá hodnotenia. Týmto spôsobom sa budeme usilovať viesť žiakov k hodnoteniu vlastného pokroku v danom predmete. Žiak touto formou vyjadruje, čo sa za určité obdobie naučil, v čom sa zdokonalil, v čom by sa chcel zlepšiť. Hodnotenie sa realizuje 2 x do roka (1. štvrťrok, 3. štvrťrok). Jednotlivé položky dotazníka vypracujú predmetové komisie v spolupráci s výchovnou poradkyňou a/alebo so sociológom. Hodnotenie učiteľ komentuje ústne. Iná formu, ktorú chceme odskúšať je písomné zhodnotenie vlastnej aktivity a práce žiakom. Žiaci budú používať techniku voľného písania. Písomné hodnotenie sa píše na triednickej hodine, učiteľ je neustranný. Pri vyhodnotení učiteľ použije primeraný komentár (dodržiava pedagogickú etiku) iba so žiakom samotným, nikdy pred triedou. Hodnotenie písomné a dotazníkom môže žiak následne vyhodnotiť spolu s rodičmi napr. doma.

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, prípadové štúdie, laboratórne cvičenia, prezentácie, súťaže, hry, simulácie a situačné štúdie, výrobky, činnosti, a pod.
- **Správanie:** v škole, na verejnosti, spoločenských aktivitách, odbornom výcviku, súťažiach, výstavách a pod.

Obdobie hodnotenia:

- **Denne.**
- **Mesačne.**
- **Štvrťročne.**
- **Polročne.**
- **Ročne.**

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

ZS pozostáva z týchto častí v nasledujúcom poradí:

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

Jednotlivé časti záverečnej skúšky (ZS) budú vychádzať z kompetencií schváleného školského vzdelávacieho programu, pričom ich obsah bude koncipovaný tak, aby žiak mal možnosť preukázať naplnenie kritérií hodnotenia.

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

Cieľom písomnej časti ZS je overiť úroveň teoretických vedomostí a poznatkov vychádzajúcich z cieľových požiadaviek štátneho vzdelávacieho programu.

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

Cieľom ústnej časti ZS je overiť úroveň teoretických vedomostí a poznatkov.

ZS pozostáva z komplexných tém s aplikáciou na učebný odbor 6444 2 00 čašník, servírka. Podrobnosti o ZS sú upravené platnými predpismi MŠ SR.

Témy záverečnej skúšky

Témy ZS pripravujú predmetové komisie. Ich príprava sa bude riadiť platnými predpismi o záverečnej skúške. Pri ZS sledujeme nielen schopnosť žiaka využívať medzipredmetové vzťahy vo všeobecnej a odbornej zložke vzdelávania, ale aj úroveň jeho ústneho prejavu a to z jazykovej stránky a stránky správneho uplatňovania odbornej terminológie na **základe kritériálneho hodnotenia výkonov**.

Bude formulovaná v podobe konkrétnej úlohy/činnosti. Má svoju profilovú a aplikačnú časť. Profilová časť témy ZS sa orientuje na stanovenie prioritných výkonov, ktoré sú určené v rámci profilových predmetov. Aplikačná časť ZS uvádza všetky dôležité väzby a súvislosti, ktoré dopĺňajú profilovú časť. Každá profilová a aplikačná časť ZS má svoje podtémy, ktoré sú koncipované tak, aby absolvent mal možnosť v plnom rozsahu pochopiť komplexnosť témy a preukázať naplnenie všetkých výkonov v rámci danej témy. Naša škola bude uplatňovať pri tvorbe tém na záverečné skúške nasledujúce pravidlá:

Každá téma má:

- vychádzať z výkonových štandardov kompetenčného profilu absolventa učebného odboru 6444 2 00 čašník, servírka,
- uplatňovať hľadisko akumulácie vedomostí viacerých odborných predmetov obsahovo príbuzných,
- vychádzať z rozsiahlejších tematických celkov viacerých odborných predmetov (komplexnosť obsahu vzdelávania),
- umožniť a podporiť využitie všetkých podporných učebných zdrojov (pomôcky, písomné materiály, informácie a údaje, atď.) pre splnenie danej témy,
- umožniť preverenie schopnosti žiaka využívať vedomosti a intelektuálne schopnosti získané počas štúdia na posúdenie konkrétneho odborného problému, ktorý je daný v téme ZS,
- dodržiavať pravidlo zrozumiteľnosti, konzistentnosti a komplexnosti tak, aby náročnosť, vecný a časový rozsah tém boli pre žiaka optimálne, primerané a zvládnuteľné na danom stupni vzdelania,
- svoje podtémy a ich formulácia musí byť jasná, jednoznačná, v logickom slede od riešenia jednoduchého problému k zložitejšiemu javu v závislosti od problému alebo situácie, ktoré sa majú v téme ZS riešiť. Podtémy sú aplikačného charakteru a dopĺňajú informácie, ktoré žiak v priebehu štúdia odborných a všeobecnovzdelávacích predmetov daného učebného odboru získal.

Hodnotenie vzdelávacích výstupov bude založené na kritériách hodnotenia. Vymedzenie prostriedkov a postupov hodnotenia bude spracované ku každej téme. Konkretizácia tém vrátane špecifických kritérií hodnotenia, prostriedkov a postupov hodnotenia ako aj organizačné a metodické pokyny budú spracované v priebehu posledného ročníka štúdia a budú osobitným dokumentom školy, ktorý bude dopĺňať náš školský vzdelávací program. Jeho súčasťou bude aj Záznam o výkone absolventa (nie skupinový).

Pre hodnotenie ústneho prejavu na záverečnej skúške sú stanovené nasledovné všeobecné kritériá:

Stupeň hodnotenia	Kritériá hodnotenia ústneho prejavu (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. Prejav bol výzvou k diskusi.
Chváľitebný	<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. 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.

Pre hodnotenie výsledkov vzdelávania na záverečnej skúške sú stanovené nasledovné všeobecné kritériá:

Stupeň hodnotenia	Výborný	Chváľitebný	Dobry	Dostatočný	Nedostatočný
Kritériá hodnotenia					
Porozumenie téme	Porozumel téme dobre	V podstate porozumel	Porozumel s nedostatkami	Porozumel so závažnými nedostatkami	Neporozumel téme
Používanie odbornej terminológie	Používal samostatne	Používal s malou pomocou	Vyžadoval si pomoc	Robil zásadné chyby	Neovládal
Vecnosť, správnosť a komplexnosť odpovede	Bol samostatný, tvorivý, pohotový, pochopil súvislosti	Bol celkom samostatný, tvorivý a pohotový	Bol menej samostatný, nekomplexný a málo pohotový	Bol nesamostatný, často vykazoval chyby, nechápal súvislosti	Bol nesamostatný, ťažkopádny, vykazoval zásadné chyby
Samostatnosť prejavu	Vyjadroval sa výstižne, súvisle a správne	Vyjadroval sa celkom výstižne a súvisle	Vyjadroval sa nepresne, niekedy nesúvisle, s chybami	Vyjadroval sa s problémami, nesúvisle, s chybami	Nedokázal sa vyjadriť ani s pomocou skúšajúceho
Schopnosť praktickej	Správne a samostatne	Celkom správne a samostatne	Aplikoval nepresne,	Aplikoval veľmi nepresne,	Nedokázal aplikovať

aplikácie teoretických poznatkov	aplikoval	aplikoval	s problémami a s pomocou skúšajúceho	s problémami a zásadnými chybami	
Pochopenie praktickej úlohy	Porozumel úlohe dobre	V podstate porozumel	Porozumel s nedostatkami	Porozumel so závažnými nedostatkami	Neporozumel úlohe
Voľba postupu	Zvolil správny a efektívny postup	V podstate zvolil správny postup	Zvolil postup s problémami	Zvolil postup s problémami a s pomocou skúšajúceho	Nezvolil správny postup ani s pomocou skúšajúceho
Výber prístrojov, strojov, zariadení, náradia, materiálov, surovín	Zvolil správny výber	V podstate zvolil správny výber	Zvolil výber s problémami	Zvolil výber s problémami a s pomocou skúšajúceho	Nezvolil správny výber ani s pomocou skúšajúceho
Organizácia práce na pracovisku	Zvolil veľmi správnu organizáciu	V podstate zvolil dobrú organizáciu	Zvolil organizáciu s problémami	Zvolil organizáciu s problémami a s pomocou skúšajúceho	Nezvládol organizáciu
Kvalita výsledku práce	Pripravil kvalitný produkt/činnosť	V podstate pripravil kvalitný produkt/činnosť	Pripravil produkt/činnosť s nízkou kvalitou	Pripravil produkt/činnosť s veľmi nízkou kvalitou	Pripravil nepodarok
Dodržiavanie BOZP a hygieny pri práci	Dodržiaval presne všetky predpisy	V podstate dodržiaval všetky predpisy	Dodržiaval predpisy s veľkými problémami	Dodržiaval iba veľmi málo predpisov	Nedodržiaval predpisy

Materiálne a priestorové podmienky pre vykonanie záverečnej skúšky

Budú konkretizované v rámci prípravy tém pre záverečné skúšky. Budú v súlade so štandardom, ktorý predpisuje ŠVP a doplnený podľa podmienok a špecifik učebného odboru 6444 2 00 čašníka, čašníčka.



Klasifikácia je výsledkom komplexného hodnotenia vedomostí, zručností a návykov žiaka. Základom na pridelenie klasifikačného stupňa sú známky, čiže zaradenie žiaka alebo jeho výkonu do niektorej výkonnostnej skupiny. Vymedzenie klasifikačných stupňov sa opiera o hodnotenie podľa výkonových kritérií.

Stupne prospechu a celkový prospech

Prospech žiaka je v jednotlivých vyučovacích predmetoch klasifikovaný týmito stupňami:

- 1 – výborný
- 2 – chváľtebný
- 3 – dobrý
- 4 – dostatočný
- 5 – nedostatočný

Správanie žiaka je klasifikované týmito stupňami:

- 1 – veľmi dobré
- 2 – uspokojivé
- 3 – neuspokojivé

Žiak na konci prvého a druhého polroku je hodnotený takto:

- Prospel s vyznamenaním
- Prospel veľmi dobre
- Prospel
- Neprospeš

Žiak je neklasifikovaný, ak jeho absencia v danom predmete prekročila 25% 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, iba výpis


z katalógového listu. O dodatočnej klasifikácii rozhoduje riaditeľ školy v zmysle platnej legislatívy. Záverečná 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 do 14 dní od doručenia jeho žiadosti prípadne v termíne po vzájomnej dohode medzi žiakom a riaditeľom školy. Komisionálne skúšky prebiehajú v súlade s právnymi predpismi.

Opravné skúšky určuje riaditeľ školy v súlade s právnym predpisom.

Výchovné opatrenia

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

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