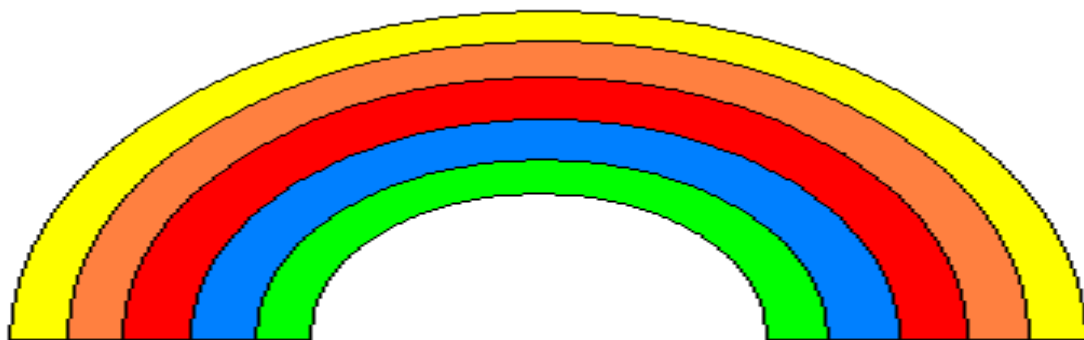


STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA Alexandra Dubčeka
Kalinčiakova 7, 835 42 SKALICA

ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM

Stravovacie služby

(VZOR)



6 4 4 4 4 študijný odbor
4 čašník, 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 | 8 |
| 2 Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania | 10 |
| 3 Vlastné zameranie školy | 12 |
| 3.1 Charakteristika školy | 13 |
| 3.1.1 Plánované aktivity školy | 14 |
| 3.2 Charakteristika pedagogického zboru | 15 |
| 3.3 Ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov školy | 15 |
| 3.4 Vnútorný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy | 16 |
| 3.5 Dlhodobé projekty | 16 |
| 3.6 Medzinárodná spolupráca | 17 |
| 3.7 Spolupráca so sociálnymi partnermi | 17 |
| 4 Charakteristika školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 6444 2 00 čašník, servírka | 19 |
| 4.1 Popis školského vzdelávacieho programu | 19 |
| 4.2 Základné údaje o štúdiu | 20 |
| 4.3 Organizácia výučby | 21 |
| 4.4 Zdravotné požiadavky na žiaka | 22 |
| 4.5 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci | 22 |
| 5 Profil absolventa učebného odboru 6444 2 00 čašník, servírka | 24 |
| 5.1 Charakteristika absolventa | 24 |
| 5.2 Kompetencie absolventa | 25 |
| 5.2.1 Kľúčové kompetencie | 25 |
| 5.2.2 Všeobecné kompetencie | 28 |
| 5.2.3 Odborné kompetencie | 29 |
| 6 Učebný plán učebného odboru 6444 2 00 čašník, servírka | 32 |
| 7 Učebné osnovy učebného odboru 6444 2 00 čašník, servírka | 37 |
| Učebné osnovy všeobecnovzdelávacích predmetov | 38 |
| Chémia | 39 |
| Učebné osnovy odborných predmetov | 47 |
| Potraviny a výživa | 48 |
| 8 Podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu v učebnom odbore 6444 2 00 čašník, servírka | 63 |
| 8.1 Materiálne podmienky | 66 |
| 8.2 Personálne podmienky | 64 |
| 8.3 Organizačné podmienky | 65 |
| 8.4 Podmienky bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní | 66 |
| 9 Podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami v učebnom odbore 6444 2 00 čašník, servírka | 68 |
| 10 Vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov učebného odboru 6444 2 00 čašník, servírka | 71 |
| 10.1 Pravidlá hodnotenia žiakov | 71 |

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 študijného odboru | 6444 4 00 čašník, servírka |
| Stupeň vzdelania | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A |
| Dĺžka štúdia | 4 roky |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Druh školy | štátna |
| Dátum schválenia ŠkVP | 30. august 2008 |
| Miesto vydania | SOŠ 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 Hollý | Riaditeľ | +4577 542 778 | +4577 542 773 | aholly@sos.edu.sk | www.sos.sk |
| PhDr. Mária Múdra | Zástupca riaditeľa pre teoretické vyučovanie | +4577 542 777 | +4577 542 773 | mmudra@sos.edu.sk | |
| Ing. Emil Kohl | Zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie | +4577 542 776 | +4577 542 773 | ekohl@sos.edu.sk | |
| Eva Galová | Vedúca Domova mládeže | +4577 542 775 | +4577 542 771 | egalova@sos.edu.sk | Mobil: 0905 420 011 |
| Ing. Ivan Stráž | Vedúci Strediska praktického vyučovania | +4577 542 774 | +4577 542 770 | istrasz@sos.edu.sk | Mobil: 0903 555 123 |
| PaedDr. Emília Krátka | Výchovný poradca | +4577 542 772 | +4577 542 779 | 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 Hollý
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 študijného odboru | 6444 4 00 čašník, servírka |
| Stupeň vzdelania | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A |
| Dĺžka štúdia | 4 roky |
| Forma štúdia | denná |

2 CIELE A POSLANIE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania v našom školskom vzdelávacom programe pre študijný odbor 6444 4 00 čašník, servírka vychádza z cieľov stanovených v Zákone o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a Štátnom vzdelávacom programe pre skupinu štvorročných 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:

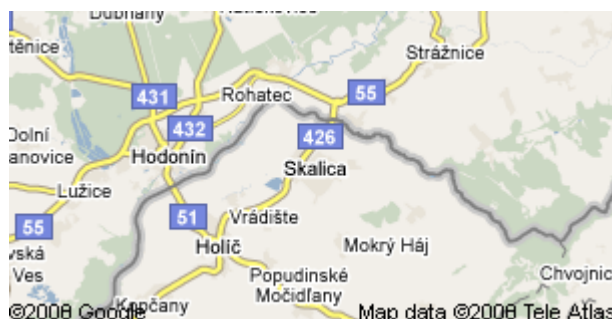
- uplatňovať nové metódy a formy vyučovania zavádzaním aktívneho učenia, realizáciou medzipredmetovej integrácie, propagáciou a zavádzaním projektového a programového vyučovania,
- zabezpečiť kvalitné vyučovanie cudzieho jazyka vytvorením jazykového laboratória, získania kvalifikovaných učiteľov pre 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 študijnom 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 materiálno-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 študijného odboru | 6444 4 00 čašník, servírka |
| Stupeň vzdelania | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A |
| Dĺžka štúdia | 4 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.



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 zamestnávateľov 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 študijného odboru,
 - ▬ nízke % nezamestnanosti našich absolventov (0.52% v porovnaní s celkovým počtom absolventov študijného odboru 6444 4 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-čašník, 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 študijnom 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 kútom (WC, umývadlo). Je to trojposchodová budova. Na každom poschodí sú sprchy. Pre vedúcu vychovateľku a vychovateľky sú vyhradené osobitné priestory (kancelárie, kabinety a spoločná miestnosť na oddych). DM má vlastnú spoločenskú miestnosť, miestnosť pre prijímanie návštev a miestnosť pre fitnes 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 divadelného 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 sebazvdelávanie, 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 materiálmi 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 Vnútroškolský 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. Vnútroškolský 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 zadane 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 – obsluha zamerané na prípravu slávnostných tabulí 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).
- Prezentovať 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 napĺňaní 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 ŠTUDIJNOM ODBORE 6444 4 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 študijného odboru | 6444 4 00 čašník, servírka |
| Stupeň vzdelania | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A |
| Dĺžka štúdia | 4 roky |
| Forma štúdia | denná |

4.1 Popis školského vzdelávacieho programu

Príprava v školskom vzdelávacom programe Stravovacie služby v študijnom odbore 6444 4 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. Štvorročný 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 študijného 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 zložitú medziludských 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., 3. a 4. 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. Študijný odbor 6444 4 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 študijného odboru: 6444 4 00 čašník, servírka

| | |
|---|--|
| Dĺžka štúdia: | 4 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: | maturitná skúška |
| Doklad o dosiahnutom vzdelaní: | vysvedčenie o maturitnej skúške maturitné vysvedčenie |

| | |
|--|--|
| Poskytnutý stupeň vzdelania: | Úplné stredné odborné vzdelanie ISCED 3A |
| 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 nadstavbového štúdia pre absolventov štvorročných 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 študijnom odbore 6444 4 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., 3. a 4. 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 študijnom 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 štvrtročne strieda.

Štvorročný 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 štvrtročne strieda.

Študijný odbor 6444 4 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. a 4. 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.

Maturitná 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 študijného odboru 6444 4 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 imúnodeficitnými 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 sukňa (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 ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6444 4 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 študijného odboru | 6444 4 00 čašník, servírka |
| Stupeň vzdelania | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A |
| Dĺžka štúdia | 4 roky |
| Forma štúdia | denná |

5.1 Charakteristika absolventa

Absolvent štvorročného študijného odboru 6444 4 00 čašník, servírka po ukončení štúdia úspešne vykonanou maturitnou skúškou získava prvú kvalifikáciu na úrovni úplného 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 2 cudzích jazykoch – anglickom a nemeckom, riešiť problémové úlohy a pracovať v skupine. Aktívne sa zapájať do spoločnosti a svoje vedomosti a zručnosti priebežne aktualizovať. 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, maturitné vysvedčenie a vysvedčenie o maturitnej skúške. Môže pokračovať v štúdiu pre absolventov štvorročných učebných odborov v rámci denného alebo diaľkového štúdia na úrovni ISCED 5. Svoju kvalifikáciu môže zvyšovať aj rôznymi vzdelávacími cestami na ISCED 4 prípadne môže získať aj inú kvalifikáciu ako je kvalifikácia v danom študijnom 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 študijného odboru garantované získanie aktuálnych vedomostí, zručností a kompetencií v závislosti od potrieb zamestnávateľov.

5.2 Kompetencie absolventa

Absolvent študijného odboru 6444 4 00 čašník, servírka po absolvovaní vzdelávacieho programu disponuje týmito kompetenciami:

5.2.1 Kľúčové kompetencie

a) Komunikatívne a sociálno-interakčné spôsobilosti

Absolvent má:

- vyjadrovať a zdôvodňovať svoje názory,
- reprodukovat' a interpretovať prečítaný alebo vypočutý text v materinskom a cudzom jazyku,
- podať výklad a popis konkrétneho objektu, veci alebo činnosti,
- vyjadrovať sa nielen podrobne a bohato, ale aj krátko a výstižne,
- aktívne komunikovať najmenej v dvoch cudzích jazykoch,
- vedieť samostatne rozhodovať o úprave informačného materiálu vzhľadom na druh oznámenia a širší okruh užívateľov,
- štylizovať listy (formálne, neformálne), informačné útvary (inzerát, oznam), vyplňovať formuláre (životopis, žiadosť),
- navrhovať návody k činnostiam, písať odborné materiály a dokumenty v materinskom a cudzom jazyku,
- osvojovať si grafickú a formálnu úpravu písomných prejavov,
- spracovávať písomné textové informácie (osnova, výpisky, denník) a materiály podľa účelu oznámenia a s ohľadom na potreby užívateľa,
- orientovať sa, získavať, rozumieť a aplikovať rôzne informácie, posúdiť ich význam v osobnom živote a v povolání,
- vyhľadávať a využívať jazykové a iné výrazové prostriedky pri riešení zadaných úloh a tém v cudzom jazyku,
- vedieť prijímať a tvoriť text, chápať vzťahy medzi rečovou situáciou, témou a jazykovým prejavom v materinskom a cudzom jazyku,
- rozlišovať rôzne druhy a techniky čítania, ovládať orientáciu sa v texte a jeho rozbor z hľadiska kompozície a štýlu v materinskom a cudzom jazyku,
- ovládať operácie pri práci s počítačom,
- pochopiť a vyhodnocovať svoju účasť na procese vzdelávania a jeho výsledku, ktorý zabezpečuje právo voľného pohybu občana žiť, študovať a pracovať v podmienkach otvoreného trhu práce,
- pochopiť a osvojiť si metódy informačnej a komunikačnej technológie včítane možnosti učenia sa formou on-line,
- oboznámiť sa s motivačnými vzdelávacími programami, ktoré sú zamerané na riešenie problémov a poskytovanie prístupných príležitostí pre celoživotné vzdelávania, ktoré vytvára možnosť virtuálnej komunikácie medzi lokálnymi komunitami.

b) Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti

Absolvent má:

- významne sa podieľať na stanovení zodpovedajúcich krátkodobých cieľov, ktoré smerujú k zlepšeniu vlastnej výkonnosti,
- vedieť samostatne predkladať jednoduché návrhy a projekty, formulovať, pozorovať, triediť a merať hypotézu,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- rozhodovať o princípoch kontrolného mechanizmu,
- rozvíjať vlastnú aktivitu, samostatnosť, sebazpoznanie, sebadôveru a reproduktívne myslenie,
- samostatne predkladať návrhy na výkon práce, za ktorú je zodpovedný,
- predkladať primerané návrhy na rozdelenie jednotlivých kompetencií pre ostatných členov tímu a posudzovať spoločne s učiteľom a s ostatnými, či sú schopní určené kompetencie zvládnuť,
- ovládať základy modernej pracovnej technológie a nieť zodpovednosť za prácu v životnom prostredí, jeho ochranu, bezpečnosť a stratégiu jeho rozvoja,

- samostatne pracovať a zapájať sa do práce kolektívu, riadiť jednoduchšie práce v menšom kolektíve, niesť zodpovednosť aj za prácu druhých,
- 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,
- 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,
- mať zodpovedný vzťah k svojmu zdraviu, starať sa o svoj fyzický a duševný rozvoj, byť si vedomí dôsledkov nezdravého životného štýlu a závislosti,
- prijímať a plniť zodpovedne 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:

- objasňovať formou systematického poznávania najzávažnejšie rysy problémov, využívať za týmto účelom rôzne všeobecne platné pravidlá,
- získavať samostatným štúdiom všetky nové informácie vzťahujúce sa priamo k objasneniu neznámych oblastí problému,
- zhodnotiť význam rozmanitých informácií, samostatne zhromažďovať informácie, vytriediť a využiť len tie, ktoré sú pre objasnenie problému najdôležitejšie,
- určovať najzávažnejšie rysy problému, zvažovať rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobějších súvislostiach, stanoviť kritériá pre voľbu konečného optimálneho riešenia,
- vedieť vybrať vhodné postupy pre realizáciu zvoleného riešenia a dodržiavať ho,
- poskytovať ľuďom informácie (oznamovanie, referovanie, rozprávanie, vyučovanie),
- vedieť ovplyvňovať ľudí (prehovárание, presvedčovanie),
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi.

d) Podnikateľské spôsobilosti

Absolvent má:

- pochopiť podstatu a princíp podnikania, mať predstavu o základných právnych, ekonomických, administratívnych, osobnostných a etických aspektoch súkromného podnikania,
- orientovať sa v rôznych štatistických údajoch a vedieť ich využívať pre vlastné podnikanie,
- samostatne plánovať finančné prostriedky vzhľadom na potreby a ciele podnikania,
- viesť systém jednoduchého a podvojného účtovníctva a stratégiu odpisov,
- vedieť efektívne využívať všetky zdroje na dosiahnutie priaznivého výsledku hospodárenia
- ovládať právne predpisy v oblasti obchodných a pracovnoprávnych vzťahoch
- pracovať so základnými informáciami v dvoch cudzích jazykoch
- rozpoznávať a rozvíjať kvality riadiaceho zamestnanca s aspektom na komunikatívne schopnosti, asertivitu, kreativitu a odolnosť voči stresom,
- vedieť vystihnúť princípy odmeňovania a oceňovania aktívnych a tvorivých zamestnancov a motivovať ich
- ovládať princípy priebežnej kontroly, diagnostiky skutočného stavu a úrovne podniku,
- využívať zásady konštruktívnej kritiky, vedieť primerane kritizovať, ale aj znášať kritiku od druhých,
- ovplyvňovať druhých a koordinovať ich úsilie,
- operatívne sa rozhodovať a prijímať opatrenia,

- vykonávať aj nepopulárne, ale správne opatrenia a rozhodnutia, myslieť systémovo a komplexne,
- rešpektovať právo a zodpovednosť,
- mať zodpovedný postoj k vlastnej profesijnej budúcnosti a ďalšiemu vzdelávaniu, uvedomovať si význam celoživotného učenia a byť pripravený prispôsobovať sa k zmeneným pracovným podmienkam,
- 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 a povolání,
- mať prehľad o možnostiach uplatnenia na trhu práce v danom odbore, cieľavedomé 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,
- dokázať vyhľadávať a posudzovať podnikateľské príležitosti v súlade s realitou trhového prostredia, svojimi predpokladmi a ďalšími možnosťami.

e) **Spôsobilosť využívať informačné technológie**

Absolvent má:

- zoznámiť sa s rôznymi druhmi počítačových programov a spôsobom ich obsluhy,
- ovládať obsluhu periférnych zariadení potrebných pre činnosť používaného programu,
- pracovať s aplikačným programom potrebným pre výkon povolania,
- vyhľadávať vhodné informačné zdroje a potrebné informácie,
- vybrať kvantitatívne matematické metódy (bežné, odborné a špecifické), ktoré sú vhodné pri riešení danej úlohy alebo situácie,
- graficky znázorňovať reálne situácie a úlohy, kde takéto znázorňovanie pomáha pri kvantitatívnom riešení úlohy,
- komunikovať elektronickou poštou, využívať prostriedky online a offline komunikácie,
- evidovať, triediť a uchovávať informácie tak, aby ich mohol využívať pri práci,
- chrániť informácie pred znehodnotením alebo zmanipulovaním,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov, kriticky pristupovať k získaným informáciám a byť mediálne gramotný.

f) **Spôsobilosť byť demokratickým občanom**

Absolvent má:

- porozumieť systémovej (globálnej) podstate sveta,
- uvedomiť si a 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,
- poznať a rešpektovať, že neexistuje iba jeden pohľad na svet,
- orientovať sa na budúcnosť vo svojom vzťahu k Zemi,
- uvedomiť si, že rozhodnutia, ktoré sa prijímu a činy, ktoré vykonajú jednotlivci alebo členovia skupiny, budú mať vplyv na globálnu prítomnosť a budúcnosť,
- poznať, uznávať a podporovať alternatívne vízie vo vzťahu k udržateľnému rozvoju, ľudskému zdraviu a zdraviu našej planéty,
- uvedomiť si a čiastočne pochopiť globálne podmienky, rozvoj a trendy súčasného sveta,
- pochopiť globálnu povahu sveta a úlohu jednotlivca v ňom, rozvoj masovokomunikačných prostriedkov, dopravných prostriedkov, masovej turistiky a komunikačných systémov,
- chápať problémy zachovania mieru, bezpečnosti jednotlivcov, národov a štátov, zachovávanie a ochrany životného prostredia, vyčerpania nerastných surovín, liečenia civilizačných nemocí, populačnej explózie v rozvojových krajinách, drogovej závislosti najmä mladistvých, sexuálnej výchovy a pozitívne pristupovať k riešeniu týchto problémov,

- uvedomiť si a orientovať sa v problematike nerovnomerného hospodárskeho rozvoja, etnických, rasových a náboženských konfliktov, terorizmu a navrhovať cesty na ich odstránenia,
- chápať pojmy spravodlivosť, ľudské práva a zodpovednosť, aplikovať ich v globálnom kontexte,
- tvorivo riskovať, primerane kritizovať, jasne sa stavať k riešeniu problémov, rýchle sa rozhodovať, byť dôsledný, inšpirovať druhých pri vyhľadávaní podnetov, iniciatív a vytváraní možností,
- 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,
- 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 i nim vytvorený pozitívny vzťah.

5.2.2 Všeobecné kompetencie

Absolvent má:

- zvoliť komunikatívnu stratégiu adekvátnu komunikačnému zámeru, podmienkam a normám komunikácie,
- vyjadrovať vhodným spôsobom svoj úmysel, prezentovať sám seba, podávať a získavať ústne alebo písomne požadovanú alebo potrebnú informáciu všeobecného alebo odborného charakteru, zapájať sa do diskusie, obhajovať svoj názor, pohotovo reagovať na nepredvídané situácie (otázka, rozhovor, anketa), uplatňovať verbálne a neverbálne prostriedky, spoločenskú a rečovú etiku a zdôvodňovať zvolené riešenie komunikačnej situácie,
- ovládať základné – najčastejšie používané lexikálne a gramatické prostriedky, rozumieť gramatickým menej frekventovaným lexikálnym a gramatickým javom a vedieť ich aj používať, samostatne tvoriť súvislé hovorené a písané prejavy,
- získať informácie z prečítaného a vypočutého textu (určiť hlavnú tému alebo myšlienku textu, rozlíšiť základné a vedľajšie informácie), dokázať text zaradiť do niektorých z funkčných štýlov, orientovať sa v jeho stavbe,
- uvádzať správne bibliografické údaje a citáty, spracovať písomné informácie najmä odborného charakteru,
- pracovať s Pravidlami pravopisu a inými jazykovými príručkami,
- chápať literárne dielo ako špecifickú výpoveď o skutočnosti a o vzťahu človeka k nej,
- vytvárať si predpoklady pre estetické vnímanie skutočnosti,
- vytvoriť si pozitívny vzťah k literárnemu umeniu, založený na interpretácii ukážok z umeleckých diel, na osvojení podstatných literárnych faktov, pojmov a poznatkov,
- pristupovať k literatúre ako k zdroju estetických zážitkov, uplatňovať estetické a ekologické hľadiská pri pretváraní životného prostredia, podieľať sa na ochrane kultúrnych hodnôt,
- v oblasti jazykovej poznať a používať zvukové a grafické (pravopisné) prostriedky daného jazyka, slovnú zásobu včítane vybranej frazeológie v rozsahu daných tematických okruhov, vybrané morfológické a syntaktické javy, základné spôsoby tvorby slov (odvodzovanie a skladanie slov), vybrané javy z oblasti štylistiky,
- v oblasti pragmatickej používať osvojené jazykové prostriedky v súvislých výpovediach a v obsahových celkoch primerane s komunikatívnym zámerom,
- s aspektom na strategickú kompetenciu vedieť vhodne reagovať na partnerove podnety, odhadovať významy neznámych výrazov, používať kompenzačné vyjadrovanie, pracovať so slovníkom (prekladovým, výkladovým) a používať iné jazykové príručky a informačné zdroje,
- v oblasti socio-lingvistickej vedieť komunikovať v rôznych spoločenských úlohách, bežných komunikatívnych situáciách, používať verbálne a neverbálne výrazové prostriedky v súlade so socio-kultúrnym úzusom danej jazykovej oblasti, preukázať

všeobecné kompetencie a komunikatívne kompetencie prostredníctvom rečových schopností na základe osvojených jazykových prostriedkov v komunikatívnych situáciách v rámci tematických okruhov, preukázať úroveň receptívnych (vrátane interaktívnych) a produktívnych rečových schopností,

- chápať nutnosť svojho úspešného zapojenia sa do spoločenskej delby práce a oceniť prospešnosť získavania nových spôsobilostí po celý čas života,
- mať základné sociálne návyky potrebné na styk s ľuďmi a prakticky uplatňovať pri styku s ľuďmi spoločensky uznávané normy,
- uvedomovať si svoju národnú príslušnosť a svoje ľudské práva, mať ochotu rešpektovať práva iných ľudí,
- chápať princípy fungovania demokratickej spoločnosti a postupy, ako sa občan môže aktívne zapojiť do politického rozhodovania a ovplyvňovať verejné záležitosti na rôznych úrovniach (štát – región – obec),
- v praxi uplatňovať humanitné zásady vzťahov medzi ľuďmi a ekologické zásady vo vzťahu k životnému prostrediu,
- vytvárať si vlastné filozofické a etické názory ako základ na sústavnejšiu a dokonalejšiu orientáciu pri posudzovaní a hodnotení javov ľudského a občianskeho života,
- rozumieť matematickej terminológii a symbolike (množinovému jazyku a pojmom z matematickej logiky) a správne ju interpretovať a používať z nariadení, zákonov, vyhlášok a matematiky,
- vyhľadávať, hodnotiť, triediť, používať matematické informácie v bežných profesných situáciách a používať pritom výpočtovú techniku a prístupné informačné a komunikačné technológie,
- osvojiť si vyskytujúce sa pojmy, vzťahy a súvislosti medzi nimi, osvojiť si postupy používané pri riešení úloh z praxe,
- cieľavedome pozorovať prírodné javy, vlastnosti látok a ich premeny,
- rozvíjať finančnú a mediálnu gramotnosť,
- rozlišovať fyzikálnu a chemickú realitu, fyzikálny a chemický model,
- vedieť opísať osvojené prírodovedné poznatky a vzťahy medzi nimi, používať správnu terminológiu a symboliku, porozumieť prírodným zákonom,
- aplikovať získané prírodovedné poznatky i mimo oblasti prírodných vied (napr. v odbornom vzdelávaní, praxi, každodennom živote),
- poznať využitie bežných látok v priemysle, poľnohospodárstve a v každodennom živote a ich vplyv na zdravie človeka a životné prostredie,
- chápať umenie ako špecifickú výpoveď umelca, chápať prínos umenia a umeleckého zážitku ako dôležitú súčasť života človeka, vedome vyhľadávať a zúčastňovať sa kultúrnych a umeleckých podujatí, vedieť vyjadriť verbálne svoj kultúrny zážitok, vyjadriť vlastný názor a obhájiť ho,
- vytvoriť si pozitívny vzťah ku kultúrnym hodnotám, prírode a životnému prostrediu a aktívne sa podieľať na ich ochrane,
- prejavovať aktívne postoje k vlastnému všestrannému telesnému rozvoju predovšetkým snahou o dosiahnutie optimálnej úrovne telesnej zdatnosti a vlastnú pohybovú aktivitu spojiť s vedomím potreby sústavného zvyšovania telesnej zdatnosti a upevňovania zdravia,
- uvedomovať si význam telesného a pohybového zdokonaľovania, vnímať krásu pohybu, prostredia a ľudských vzťahov,
- ovládať a doržiavať zásady dopomoci, zabrániť úrazu a poskytnúť prvú pomoc pri úraze, uplatňovať pri športe a pobyte v prírode poznatky z ochrany a tvorby životného prostredia.

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 výúčtovanie,
- 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 ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6444 4 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 študijného odboru | 6444 4 čašník, servírka | | | |
| Stupeň vzdelania | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A | | | |
| Dĺžka štúdia | 4 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 | 34 | Všeobecné vzdelávanie – povinné predmety | 64 | |
| Verbálne vyjadrovanie | 12 | Slovenský jazyk a literatúra | 12 | |
| Pisomné vyjadrovanie | | | | |
| Štylistika | | | | |
| Jazykové prostriedky a náuka o jazyku | | | | |
| Práca s textom a získavanie informácií | | | | |
| Literatúra v živote človeka | | | | |
| Staroveká a stredoveká literatúra | | | | |
| Humanizmus a renesancia | | | | |
| Barok | | | | |
| Novodobá slovenská literatúra | | | | |
| Literárny realizmus a literárna moderna | | | | |
| Slovenská a svetová literatúra medzi dvoma svetovými vojnami (klasicizmus, predromantizmus, romantizmus) | | | | |
| Vývoj slovenskej literatúry po druhej svetovej vojne v kontexte so svetovou literatúrou | 12 | Anglický jazyk | 14 | 2 |
| Počúvanie s porozumením | | | | |
| Čítanie s porozumením | | | | |
| Pisomný prejav | | | | |
| Ústny prejav | 10 | Nemecký jazyk | 10 | |
| Počúvanie s porozumením | | | | |
| Čítanie s porozumením | | | | |
| Pisomný prejav | | | | |
| Ústny prejav | 7 | Etická výchova/Náboženská výchova | 2 | |
| Človek, hodnoty a spoločnosť | | | | |
| Mravné rozhodovanie človeka. Človek a právne vzťahy | 2 | Dejepis | 2 | |
| Filozoficko-etické základy hľadania zmyslu života | | | | |
| Dejepis | 2 | Náuka o spoločnosti | 3 | |
| Vplyv hospodárskych podmienok na život človeka. Zmysel a spôsob života | | | | |
| Estetika životného prostredia | | | | |
| Ľudové a regionálne umenie | | | | |
| Aplikácia poznatkov z umenia a kultúry do života | | | | |
| Úvod do spoločenského vzdelávania. Psychológia osobnosti | | | | |
| Sociálna psychológia a základy komunikácie | | | | |
| Demokracia a jej fungovanie | | | | |
| Človek a príroda | 3 | | | |
| Človek a životné prostredie | 1 | Ekológia | 1 | |
| Elektrické a magnetické javy | 0 | Fyzika | 0 | |

| | | | | |
|--|-----------|---|-----------|---|
| Svetlo a žiarenie | | | | |
| Formy a príčiny mechanického pohybu | | | | |
| Štruktúra a vlastnosti látok | | | | |
| Atómy, molekuly a periodická sústava prvkov | 1 | Chémia | 1 | |
| Priebeh chemických reakcií | | | | |
| Prvky a ich zlúčeniny | | | | |
| Organické zlúčeniny | | | | |
| Deje v živých sústavách | 1 | Biológia | 1 | |
| Matematika a práca s informáciami | 8 | | 1 | |
| Čísla, premenné, výrazy | | | | |
| Rovnice, nerovnice a ich sústavy | | Matematika | 7 | 1 |
| Funkcie | 6 | | | |
| Geometria | | | | |
| Kombinatorika a teória pravdepodobnosti | | | | |
| Základy štatistiky | | | | |
| Práca s údajmi a informáciami | 2 | Aplikovaná informatika | 3 | 1 |
| Zdravie a pohyb | 8 | | | |
| Ľudský organizmus ako celok z hľadiska stavby a f | | | | |
| Vplyv telesnej výchovy a športu na somatický, funkčný a zdravotný stav človeka | | | | |
| Kondičná príprava a všestranne rozvíjajúce cvičenia a pohybové hry, športový tréning | 8 | Telesná výchova | 8 | |
| Základy techniky a taktiky vybraných športových odvetví, odborná terminológia, pravidlá | | | | |
| Regenerácia, kompenzácia | | | | |
| Poradové cvičenia | | | | |
| Hygiena a bezpečnosť pri telesnej výchove a športe, základy prvej pomoci | | | | |
| Šport a pobyt v prírode | | | | |
| Disponibilné hodiny | 4 | | | |
| Teoretické vzdelávanie | 18 | Odborné vzdelávanie – povinné predmety | 28 | |
| Ekonomika | | | | |
| Účtovníctvo | 8 | Ekonomika | 14 | 6 |
| Svet práce | | | | |
| Administratíva a korešpondencia | 2 | Administratíva a korešpondencia | 2 | |
| Komunikácia | 2 | Sociálna komunikácia | 2 | |
| Právo | 2 | Právna náuka | 2 | |
| | | Potraviny a výživa | | |
| Technické a technologické vzdelávanie | 6 | Technológia | 8 | 2 |
| | | Technika obsluhy | | |
| Praktická príprava | 28 | | | |
| Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, hygienické predpisy, HACCP | | | | |
| Organizácia a nadväznosť pracovných činností vo výrobných, obchodných, odbytových strediskách a strediskách služieb a cestovného ruchu | | | | |
| Oboznámenie sa s pracovnými strojmi, zariadením a inventárom výrobných, obchodných, odbytových stredísk a stredísk služieb a cestovného ruchu | 28 | Odborný výcvik | 30 | 2 |
| Precvičovanie jednotlivých činností vo výrobných, obchodných, odbytových strediskách, strediskách služieb a cestovného ruchu | | | | |
| Simulácia pracovných činností pri zabezpečovaní akcií poriadaných vo výrobných, obchodných, odbytových strediskách, strediskách služieb cestovného ruchu | | | | |
| Nácvik komunikácie so zákazníkom a spoločenského vystupovania | | | | |
| Administratívne práce v prevádzke | | | | |
| Cvičná firma (ekonomické cvičenia) | | | | |
| Disponibilné hodiny | 22 | Voliteľné predmety | 12 | |
| | | cvičenia z techniky obsluhy | 4 | 4 |
| | | Gastronomy English | 4 | 4 |
| | | špeciálna obsluha | 2 | 2 |
| | | cestovný ruch | 2 | 2 |

| | | | | |
|-----------------------------|------------|--------------------------|------------|---|
| | | regionálna gastronómia | 2 | 2 |
| | | aplikovaná chémia | 2 | 2 |
| | | základy podnikania | 2 | 2 |
| CELKOM | 132 | | 132 | |
| Ochrana človeka a prírody | | Teoretická príprava | 3 hodiny | |
| Teoretická príprava | | Praktický výcvik | 18 hodín | |
| Praktický výcvik | | | | |
| Telovýchovno-výcvikový kurz | | Mimovyučovacie aktivity | 2 týždne | |
| Plavecký výcvik | | Plavecký výcvik | 1 týždeň | |
| Lyžiarsko-výcvikový kurz | | Lyžiarsko-výcvikový kurz | 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 študijného odboru | 6444 4 čašník, servírka | | | | |
| Stupeň vzdelania | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A | | | | |
| Dĺžka štúdia | 4 roky | | | | |
| Forma štúdia | denná | | | | |
| Druh školy | štátna | | | | |
| Vyučovací jazyk | slovenský jazyk | | | | |
| Kategórie a názvy vyučovacích predmetov | Počet týždenných vyučovacích hodín v ročníku | | | | |
| | 1. | 2. | 3. | 4. | Spolu |
| Všeobecnovzdelávacie predmety | 21 | 18 | 14 | 11 | 64 |
| slovenský jazyk a literatúra a) | 3 | 3 | 3 | 3 | 12 |
| anglický jazyk a) | 4 | 3 | 3 | 4 | 14 |
| nemecký jazyk a) | 3 | 3 | 2 | 2 | 10 |
| etická výchova/náboženská výchova a), b) | 1 | 1 | - | - | 2 |
| dejepis | 1 | 1 | - | - | 2 |
| náuka o spoločnosti | 1 | 1 | 1 | - | 3 |
| ekológia | 1 | - | - | - | 1 |
| chémia | 1 | - | - | - | 1 |
| biológia | - | 1 | - | - | 1 |
| matematika a) | 2 | 2 | 3 | - | 7 |
| aplikovaná informatika a) | 2 | 1 | - | - | 3 |
| telesná výchova a), c) | 2 | 2 | 2 | 2 | 8 |
| Odborné predmety | 12 | 15 | 13 | 16 | 56 |
| ekonomika | 3 | 3 | 4 | 4 | 14 |
| administratíva a korešpondencia a) | - | - | - | 2 | 2 |
| sociálna komunikácia | - | 2 | - | - | 2 |
| právna náuka | - | - | - | 2 | 2 |
| potraviny a výživa | - | 1 | 1 | - | 2 |
| technológia | - | - | 1 | 1 | 2 |
| technika obsluhy | 2 | 2 | - | - | 4 |
| odborný výcvik a) | 7 | 7 | 7 | 7 | 28 |
| Voliteľné predmety d) | 0 | 0 | 6 | 6 | 12 |
| cvičenia z techniky obsluhy | - | - | 2 | 2 | 4 |
| Gastronomy English | - | - | 2 | 2 | 4 |
| špeciálna obsluha | - | - | 2 | 2 | 4 |
| cestovný ruch | - | - | 2 | 2 | 4 |
| regionálna gastronómia | - | - | 2 | 2 | 4 |
| aplikovaná chémia | - | - | 2 | 2 | 4 |
| základy podnikania | - | - | 2 | 2 | 4 |
| Spolu | 33 | 33 | 33 | 33 | 132 |
| Účelové kurzy | | | | | |
| Ochrana človeka a prírody g) | | | | | |
| Telovýchovno-výcvikový kurz h) | | | | | |

Prehľad využitia týždňov

| Činnosť | 1. ročník | 2. ročník | 3. ročník | 4. ročník |
|---|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Vyučovanie podľa rozpisu | 33 | 33 | 33 | 30 |
| Maturitná skúška | - | - | - | 1 |
| Časová rezerva(účelové kurzy, opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie ai.) | 7 | 6 | 6 | 6 |
| Účasť na odborných akciách | - | 1 | 1 | - |
| Spolu týždňov | 40 | 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 telesná výchova možno vyučovať 1 hodinu týždenne aj v popoludňajších hodinách a spájať ju do viachodinových celkov.
- d) Žiaci si môžu podľa záujmu a potrieb vybrať 3 voliteľné predmety. Na štúdium voliteľných predmetov možno vytvárať skupiny žiakov z rôznych tried alebo ročníkov. Klasifikujú sa predmety cvičenia z techniky obsluhy, Gastronomy English. Ostatné voliteľné predmety sú neklasifikované. Na vysvedčení a v katalógovom liste žiaka sa uvedie „absolvoval/-a“.
- e) Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou cvičení (v laboratóriách, dielnach, 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.
- f) 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.
- g) 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.
- h) V 1. a 2. ročníku je súčasťou vyučovania týždenný telovýchovno-výcvikový kurz. Účelové kurzy sa realizujú v rámci sedemtýždňovej 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.

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 škola.

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 študijného odboru | 6444 4 00 čašník, servírka |
| Stupeň vzdelania | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A |
| Dĺžka štúdia | 4 roky |
| Forma štúdia | denná |

| Názov predmetu | chémia |
|-------------------------------|---|
| Časový rozsah výučby | 1 hodina týždenne, spolu 33 vyučovacích hodín |
| Ročník | prvý |
| Kód a názov študijného odboru | 6444 4 čašník, servírka |
| Vyučovací jazyk | slovenský jazyk |

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ ŠVP 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby. Na vytvorenie predmetu sme integrovali 6 obsahové štandardy „Štruktúra a vlastnosti látok“, „Atómy, molekuly a periodická sústava prvkov“, „Priebeh chemických reakcií“, „Prvky a ich zlúčeniny“, „Organické zlúčeniny“ a „Deje v živých organizmoch“. Na túto vzdelávaciu oblasť ŠVP vyčlenil 1 hodinu týždenne v prvom ročníku štúdia v súlade s poznámkou f) rámcového učebného plánu.

Predmet chémia v študijnom odbore 6444 4 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 najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci študijného odboru.

Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu 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 sociálno interakčné, interpersonálne a intrapersonálne, spôsobilosti tvorivo riešiť problémy, spôsobilosti využívať informačné technológie a spôsobilosti byť demokratickým občanom*. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehľbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh z učiva jednotlivých tematických celkov, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov. Predmet 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 materiálo-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 študijnom odbore 6444 4 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 zverené 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 | Čípera J. a kol.: Chémia pre UO SOU. SPN. Bratislava 1984 Čípera 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 | Čípera J. a kol.: Chémia pre UO SOU. SPN. Bratislava 1984 Čípera 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 kovalentnú väzbu, nepolárnu a polárnu | <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, 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  Vysvetliť 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 a použitie prvkov (vodík, kyslík, ozón, siera, uhlík, |  Popísal vlastnosti, výskyt a použitie prvkov (vodík, kyslík, ozón, siera, uhlík, | Písomné skúšanie Frontálne ústne skúšanie | Neštandardizovaný didaktický test |

| | | | | | | |
|---|-----------|--|--|--|--|---|
| | | | dusík, halogény Ovládať vlastnosti kyseliny sýrovej a chlorovodíkovej | dusík, halogény Vysvetlil vlastnosti kyseliny sýrovej a chlorovodíkovej | | 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 Vysvetlil koróziu a jej dôsledky a ochranu proti korózii Vysvetlil 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 Ročník: tretí Odborný výcvik Nácvik obsluhy vo vinárni a práce vo vinnej pivnici Ošetrovanie a skladovanie vína Ročník: tretí | Definovať predmet organickej chémie Vysvetliť spoločenský a hospodársky význam organickej chémie | Vysvetlil význam predmetu organickej chémie Vysvetlil spoločenský a hospodársky význam organickej chémie | Frontálne ústne skúšanie | Ústne odpovede |
| Vlastnosti uhlíka a organické zlúčeniny | 2 | | Popísať vlastnosti uhlíka a organických zlúčenín Vysvetliť prvkové zloženie organických látok Ovládať základné princípy názvoslovia organických látok | Popísal správne vlastnosti uhlíka a organických zlúčenín Vysvetlil prvkové zloženie organických látok Prezentoval základné princípy tvorby názvoslovia organických látok | Ústne skúšanie Písomné skúšanie | Ústna odpoveď Didaktický test |
| Uhľovodíky a ich zdroje | 1 | | 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 základné názvoslovie Rozdeliť deriváty uhľovodíkov podľa | Charakterizoval deriváty uhľovodíkov a poznal ich základné názvoslovie Správne rozdeliť deriváty uhľovodíkov podľa | Ústne skúšanie Písomné skúšanie | Ústna odpoveď Praktické cvičenie |

| | | | | | | |
|---|----------|--|--|--|--------------------------|-----------------|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> charakteristickej skupiny Vysvetliť vplyv freónov na životné prostredie Poznať vlastnosti toluénu Opísať vlastnosti a použitie aldehydov a ketónov | <ul style="list-style-type: none"> charakteristickej skupiny Vysvetliť vplyv freónov na životné prostredie Poznať vlastnosti toluénu Opísať vlastnosti a použitie aldehydov a ketónov | | |
|  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, význam najdôležitejších prírodných látok | <ul style="list-style-type: none"> Charakterizoval biogénne prvky Uviedol zloženie, výskyt, význam 5 prírodných látok | Písomné skúšanie | Didaktický test |

| | | | | | | |
|------------------------------------|---|---|---|--|--------------------------|-----------------|
| Chemické deje v živých organizmoch | 1 | Ročník: prvý 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 Uviedol 3 príklady biochemických dejov | Písomné skúšanie | Didaktický test |
| Enzýmy | 1 | | Vysvetlí význam enzýmov na priebeh chemických reakciách v živých organizmoch a a popíše ich špecifiká | Vysvetlil význam enzýmov na priebeh chemických reakciách 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 | Uviedol vlastnosti, zloženie, klasifikáciu a biologický význam lipidov | Písomné skúšanie | Didaktický test |
| Sacharidy | 1 | | Opíše vlastnosti, zloženie, klasifikáciu a biologický význam sacharidov | Uviedol 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 uchováva 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 študijného odboru | 6444 4 00 čašník, servírka |
| Stupeň vzdelania | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A |
| Dĺžka štúdia | 4 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 študijného odboru | 6444 4 čašník, servírka |
| Vyučovací jazyk | slovenský jazyk |

Charakteristika predmetu

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti „*Technologické a technické vzdelávanie*“ ŠVP 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby, ktorú sme uplatnili pri tvorbe vyučovacieho predmetu. Jeho výučba je orientovaná do 2. a 3. ročníka štúdia.

Odborný predmet potraviny a výživa v študijnom odbore 6444 4 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, stolovanie 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 študijného 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 študijnom odbore 6444 4 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: | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Pôvod, druhy a charakteristika potravín | 1 | Chémia UO pre SOU <ul style="list-style-type: none"> Základy biochémie Chemické deje v živých organizmoch Ročník: prvý Stolovanie <ul style="list-style-type: none"> Zostavovanie jedálneho a nápojového lístka Gastronomické pravidlá a zásady Ročník: druhý | <ul style="list-style-type: none"> Rozlišovať a charakterizovať potraviny z hľadiska pôvodu, druhu | <ul style="list-style-type: none"> Bez problémov charakterizoval pôvod potravín Správne vysvetlil druhy potravín | Písomné skúšanie | Didaktický test |
| <ul style="list-style-type: none"> Zloženie potravín | 1 | | <ul style="list-style-type: none"> Popísať zloženie potravín Vysvetliť význam bielkovín, lipidov a sacharidov vo výžive Vysvetliť rozdelenie a význam vitamínov, minerálnych látok, vody a vláknin vo výžive | <ul style="list-style-type: none"> 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 |
| <ul style="list-style-type: none"> Skladovanie a konzervovanie potravín | 1 | | <ul style="list-style-type: none"> Popísať zásady skladovania potravín a jeho podmienky Vysvetliť požiadavky na skladovanie niektorých druhov potravín Popísať jednotlivé druhy konzervovania potravín Uviesť najrozšírenejšie náklady potravín | <ul style="list-style-type: none"> Popísal všeobecné zásady skladovania potravín a jeho podmienky Správne uviedol požiadavky skladovania 3 druhov potravín Popísal základné druhy konzervovania potravín Uviedol 5 najrozšírenejších príčin náklady potravín | Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie | Ústne odpovede Neštandardizovaný didaktický test |
| <ul style="list-style-type: none"> Hygiena pri práci s potravinami (HACCP) a bezpečnosť pri práci | 1 | | <ul style="list-style-type: none"> Vysvetliť hygienu pri práci s potravinami Zvládnuť základné bezpečnostné predpisy | <ul style="list-style-type: none"> 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 Ročník: druhý |  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 | |  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 Ročník: druhý Odborný výcvik  Príprava a podávanie miešaných nápojov  Miešané nápoje a ich použitie Ročník: tretí |  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 | |  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 | |  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 | | <ul style="list-style-type: none"> miešaných nápojov Miešané nápoje a ich použitie <p>Ročník: tretí</p> | <ul style="list-style-type: none"> spôsoby kyprenia a uviesť rozdiely Popísať význam kyprenia v stravovaní Vymenovať vlastnosti, druhy a význam jednotlivých sladidiel | <ul style="list-style-type: none"> kyprenia a uviedol rozdiely medzi nimi Popísal význam kyprenia v stravovaní Vymenoval vlastnosti, druhy a význam 5 druhov sladidiel | <p>skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> | Didaktický test |
| Potraviny živočíšneho pôvodu | 10 | | Žiak má: | Žiak: | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Mlieko a mliečne výrobky | 7 | <p>Technológia</p> <ul style="list-style-type: none"> Technológia prípravy jedál z rýb, hydiny a zveriny Ryby a vodné živočíchy, hydina <p>Ročník: štvrtý</p> <p>Technológia</p> <ul style="list-style-type: none"> Technológia prípravy jedál z mäsa jatočných zvierat | <ul style="list-style-type: none"> 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 | <ul style="list-style-type: none"> 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 | <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> | <p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> Vajcia | 3 | <ul style="list-style-type: none"> Hovädzie mäso, teľacie mäso, bravčové mäso <p>Ročník: tretí</p> | <ul style="list-style-type: none"> 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 | <ul style="list-style-type: none"> 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 | <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> | <p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> |








































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 | údených výrobkov vo výžive Uviesť zloženie a význam údených výrobkov vo výžive Objasniť príčiny kazení údených výrobkov | údených výrobkov vo výžive Uviedol zloženie a význam údených výrobkov vo výžive Vysvetlil príčiny kazení údených výrobkov | skúšanie | |
| Konzervy | 1 | Ročník: tretí | Uviesť zloženie a význam mäsových konzerv vo výžive Uviesť druhy mäsových konzerv Objasniť príčiny kazení mäsových konzerv | 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: | | |
| Hydina | 2 | Technológia <ul style="list-style-type: none"> Technológia prípravy jedál z rýb, hydiny a zveriny Ryby a vodné živočíchy, hydina Ročník: štvrtý | 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 | 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 |
| Zverina | 1 | | Roztriediť jednotlivé druhy hydínového mäsa Uviesť spôsoby prípravy a konzervovania hydínového mäsa Vysvetliť príčiny nákazy hydínového mäsa | 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 |
| Ryby | 2 | | 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 | 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"> ✚ Roztriedil 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 | | <ul style="list-style-type: none"> 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 zdobenía a úpravy miešaných nápojov | <ul style="list-style-type: none"> 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 zdobenía a úpravy miešaných nápojov | <p>Ústne frontálne skúšanie</p> <p>Písomné skúšanie</p> | <p>Ústna odpoveď</p> <p>Didaktický test</p> |
|--------------------|---|--|---|--|---|---|

| | | | | | | |
|--|----------|---|---|--|--|--------------------------------------|
| | | | 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 dospelavajúcej 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 dospelavajúcej 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 VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V ŠTUDIJNOM ODBORE 6444 4 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 študijného odboru | 6444 4 00 čašník, servírka |
| Stupeň vzdelania | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A |
| Dĺžka štúdia | 4 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 študijnom odbore 6444 4 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 študijného 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 študijný odbor 6444 4 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

Knižnica










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 4 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 študijnom 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 študijnom 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 študijnom 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 maturitnej skúšky sa riadi platným legislatívnym predpisom. Maturitná skúška sa z písomnej, praktickej a ústnej časti. Praktická skúška trvá najmenej 3 pracovné dni. Úspešní absolventi získajú maturitné vysvedčenie a vysvedčenie o maturitnej 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 telemasty 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 výsledkov 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 študijnom odbore 6444 4 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 študijného odboru | 6444 4 00 čašník, servírka |
| Stupeň vzdelania | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A |
| Dĺžka štúdia | 4 roky |
| Forma štúdia | denná |

Vzdelávanie žiakov prebieha v súlade so štátnym vzdelávacím programom a Zákomom 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 študijnom odbore 6444 4 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 čašníka, servírku pracuje v reštauráciách, vinárňach, hostincoch, kaviarňach a ďalších prevádzkach gastronomických služieb dôležitá je schopnosť jednat 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 nezaujímajú o vzdelávanie svojich detí. Vo vyšších ročníkoch základnej školy vzniká priepastný rozdiel v školskej výkonnosti medzi nimi a nerómskymi žiakmi, v dôsledku čoho sa rómski žiaci radšej škole vyhýbajú, aby neboli priamo konfrontovaní so svojím zlyhaním.

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

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, nespôsobujú so školou, školská neúspešnosť rómskych žiakov až zlyhanie, výchovná nezvládnuteľnosť rómskych žiakov v škole („ťažkovochovatelní“), 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 študijného odboru 6444 4 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 študijný 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 ŠTUDIJNÉHO ODBORU 6444 4 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 študijného odboru | 6444 4 00 čašník, servírka |
| Stupeň vzdelania | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A |
| Dĺžka štúdia | 4 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, známku. 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 študijný odbor 6444 4 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 oceňím 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 maturitnej skúšky**. Cieľom maturitnej skúšky je overenie komplexných vedomostí a zručností, ako sú žiaci pripravení používať nadobudnuté kompetencie pri výkone povolání a odborných činností na ktoré sa pripravujú. Maturitná skúška je zásadným vzdelávacím výstupom 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 maturitné vysvedčenie a vysvedčenie o maturitnej 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 maturitnej 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 študijný odbor 6444 4 00 čašník, servírka. Podrobnosti o ZS sú upravené platnými predpismi MŠ SR.

Témy maturitnej skúšky

Témy ZS pripravujú predmetové komisie. Ich príprava sa bude riadiť platnými predpismi o maturitnej 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 študijného odboru 6444 4 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 študijného 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 maturitnej 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 diskusii. |
| 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 diskusii. |
| 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 diskusii. |
| 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 maturitnej 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 maturitnej skúšky

Budú konkretizované v rámci prípravy tém pre záverečné skúšky. Budú v súlade so štandardom, ktorý predpisuje ŠVP a doplnený podľa podmienok a špecifik študijného odboru 6444 4 00 čašník, 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. Maturitná 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.