

**MINISTERSTVO ŠKOLSTVA, VEDY, VÝSKUMU A ŠPORTU
SLOVENSKEJ REPUBLIKY**



ŠTÁTNY INŠTITÚT ODBORNÉHO VZDELÁVANIA

DODATOK č. 3

ktorým sa mení

ŠTÁTNY VZDELÁVACÍ PROGRAM

**pre odborné vzdelávanie a prípravu, skupinu
študijných a učebných odborov**

62 EKONOMICKÉ VEDY, 63, 64 EKONOMIKA A ORGANIZÁCIA, OBCHOD A SLUŽBY I, II

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

SCHVÁLILO

**Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej
republiky dňa 6. júla 2016 pod číslom 2016-9967/29148:23-10E0
s účinnosťou od 1. septembra 2016 začínajúc prvým ročníkom.**

Obsah		Strana
1	Úvod do štátneho vzdelávacieho programu	3
1.3	Záznamy o platnosti a revidovaní štátneho vzdelávacieho programu	3
VZOROVÉ UČEBNÉ PLÁNY A VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY		
	Vzorový učebný plán a vzorové učebné osnovy učebného odboru 6444 H čašník_servírka	4
	Vzorový učebný plán a vzorové učebné osnovy učebného odboru 6489 H hostinský, hostinská	23
	Vzorový učebný plán a vzorové učebné osnovy učebného odboru 6445 H kuchár	37
	Vzorový učebný plán a vzorové učebné osnovy učebného odboru 6456 H kaderník	75
	Vzorový učebný plán a vzorové učebné osnovy učebného odboru 6460 H predavač	115
Príloha č. 4 SKRÁTENÉ ŠTÚDIUM		
	Skrátené štúdium v 1-ročnom vzdelávacom programe	147
	Skrátené štúdium v 2-ročnom vzdelávacom programe	149

1 ÚVOD DO ŠTÁTNEHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU

1.3 Záznamy o platnosti a revidovaní štátneho vzdelávacieho programu

Štátny vzdelávací program stredného odborného vzdelania

Účinnosť dodatku ŠVP Dátum	Revidovanie ŠVP Dátum	Záznam o inovácii, zmenách úpravách a pod.
01. 09. 2016	jún 2016	Zmena: 1. Aktualizácia vzorového učebného plánu a vzorových učebných osnov odborných predmetov „ekonomika“, „hospodárske výpočty“, „spoločenská komunikácia“, „potraviny a výživa“, „stolovanie“ v učebnom odbore 6444 H čašník, servírka, vypúšťa sa vzorová učebná osnova predmetu „úvod do sveta práce.“ 2. Aktualizácia vzorového učebného plánu a vzorových učebných osnov odborných predmetov „ekonomika“, „hotelové služby“, „potraviny a výživa“ v učebnom odbore 6489 H hostinský, hostinská. 3. Vloženie vzorového učebného plánu a vzorových učebných osnov učebného odboru 6445 H kuchár. 4. Vloženie vzorového učebného plánu a vzorových učebných osnov učebného odboru 6456 H kaderník. 5. Vloženie vzorového učebného plánu a vzorových učebných osnov učebného odboru 6460 H predavač. 6. Vloženie Prílohy 4 Základné údaje a Rámcový učebný plán pre skrátené štúdium v 1-ročnom vzdelávacom programe, Základné údaje a Rámcový učebný plán pre skrátené štúdium v 2-ročnom vzdelávacom programe. Odôvodnenie: a) Zosúladenie počtu hodín a obsahu predmetov v príbuzných učebných odboroch vzhľadom na organizáciu výučby. b) Zosúladenie štátneho vzdelávacieho programu s ustanovením § 20 ods. 1 zákona č. 61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov. c) Zosúladenie štátneho vzdelávacieho programu s ustanovením § 47 a) zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov.

1. V Dodatku č. 2 pre skupinu študijných a učebných odborov 62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II, v časti „Vzorový učebný plán a vzorové učebné osnovy pre učebný odbor 6444 H čašník, servírka

- a) na s. 11 sa „1. Vzorový učebný plán“ pre učebný odbor 6444 H čašník, servírka nahrádza vzorovým učebným plánom v nasledovnom znení :

„1. VZOROVÝ UČEBNÝ PLÁN

Kód a názov učebného odboru	6444 H čašník, servírka			
Forma štúdia	denná			
Vyučovací jazyk	slovenský			
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Týždenný počet vyučovacích hodín			
	1.	2.	3.	Spolu
TEORETICKÉ VYUČOVANIE	14	13	13	40
Všeobecno-vzdelávacie predmety	7	5,5	6	18,5
slovenský jazyk a literatúra	1,5	1	1	3,5
cudzí jazyk d), e)	1,5	1,5	2	5
etická výchova/náboženská výchova f)	1			1
občianska náuka			1	1
chémia		1		1
matematika	1	1	1	3
informatika g)	1			1
telesná a športová výchova d)	1	1	1	3
Odborné predmety	7	7,5	7	21,5
ekonomika	1	1	1	3
hospodárske výpočty g), j)			1	1
spoločenská komunikácia	1	1		2
potraviny a výživa	1	1,5	2	4,5
technológia g), j)	1	1	1	3
stolovanie j)	3	3	2	8
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE	18	21	21	60
Odborný výcvik g), i)	18	21	21	60
Spolu	32	34	34	100

“ . .

- b) na s. 13 – 16 sa vzorová učebná osnova predmetu „ekonomika“ nahrádza vzorovou učebnou osnovou predmetu „ekonomika“ v nasledovnom znení:

„2.1 EKONOMIKA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Ekonomika patrí k ťažiskovým odborným predmetom. Spolu s ostatnými odbornými predmetmi vytvára základ odborného vzdelania. Oblasť ekonomiky má medzipredmetový charakter, dopĺňa vedomosti a zručnosti žiaka, rozvíja intelektuálne schopnosti žiakov. Žiaci získajú základné poznatky z makroekonomiky a mikroekonomiky, sveta práce, osobných financií, výchovy k podnikaniu a spotrebiteľskej výchovy. Hlavný cieľ vzdelávania v predmete ekonomika pozostáva z nasledovných okruhov vzdelávania: ▪ základných vzťahov trhovej ekonomiky, fungovania trhu, jeho základných prvkov a subjektov, ▪ ekonomiky podniku, základných podnikových činností, hospodárenia a postavenia podniku na trhu, ▪ finančných inštitúcií, finančníctva a sveta peňazí, ▪ právnej úpravy pracovnoprávných vzťahov v podnikaní, finančného zabezpečenia súkromného podni-	

kania vo väzbe na zákonné práva a povinnosti podnikateľa,

- trhu práce, ponuky a dopytu po pracovných miestach a s tým súvisiaci informačný systém, poradenské a sprostredkovateľské služby na úrovni štátu a v podmienkach EU,
- problematiky spotrebiteľskej výchovy a ochrany práv spotrebiteľa,

z ktorých je učivo učebných osnov ekonomika rozpracované cez odborné kompetencie do obsahového štandardu, t. j. tematických celkov a tém.

Predmet sa vyučuje formou teoretického výkladu učiva a demonštračných ukážok praktických príkladov. Získané ekonomické poznatky umožňujú efektívne uplatnenie odborného vzdelania v praxi. Témy vo vybraných tematických celkoch zahŕňajú vo svojom obsahu aj niektoré celkové a čiastkové kompetencie - poznatky, zručnosti a skúsenosti z Národného štandardu finančnej gramotnosti. Zameriavajú sa na očakávaná tak, aby žiaci boli schopní aplikovať vedomosti a zručnosti pri každodenných finančných rozhodnutiach a činnostiach pri riadení vlastných finančných zdrojov s cieľom zaistiť celoživotné finančné zabezpečenie seba a svojej domácnosti.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Základným cieľom vyučovacieho predmetu je poskytnúť žiakom odborné poznatky o ekonomických pojmoch a vzťahoch – základy makroekonómie, mikroekonómie, efektívnom a hospodárnom správaní sa a výučbe ich praktickej realizácie v odbore.

Žiaci získajú základné poznatky o riadení výroby, základných výrobných faktoroch a o fungovaní podniku. Oboznámia sa s podstatou tovaru, formami a obehom peňazí, naučia sa chápať základné prvky trhu, riešiť situácie marketingovým spôsobom. Nadobudnú vedomosti o pravidlách riadenia osobných financií, presadenia sa na trhu práce a o základných právach a povinnostiach spotrebiteľa. Vzdelávanie smeruje k tomu, aby žiaci dokázali v budúcej pracovnej činnosti hospodárne vykonávať prácu, pristupovali k pracovnej činnosti zodpovedne a v záujme dosiahnutia rentability a ziskovosti zamestnávateľského subjektu, prípadne boli pripravení aj na samostatnú podnikateľskú činnosť v odbore.

Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:

Spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

- logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- definovať svoje ciele a prognózy
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie

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

- vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovávať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou
- pracovať s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami

Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
- stanoviť priority cieľov,
- budovať a organizovať vyrovnanú a udržateľnú spoluprácu,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- pracovať samostatne a riadiť práce v menšom kolektíve.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
ekonomika	prvý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín

1. Základné ekonomické pojmy			8
1.1	Ekonomia, ekonomika		1
1.2	Potreby, členenie potrieb		1
1.3	Uspokojovanie potrieb, statky, služby		1
1.4	Výroba – vstupy, výstupy, výrobné faktory		2
1.5	Tovar a peniaze		1
1.6	Funkcie a formy peňazí		1
1.7	Základné ekonomické otázky, typy ekonomík		1
2. Trh a trhový mechanizmus			5
2.1	Trh, subjekty trhu		1
2.2	Formy trhov		1
2.3	Dopyt a ponuka		1
2.4	Rovnovážna cena		1
2.5	Konkurencia		1
3. Výchova k podnikaniu – právne formy podnikania			10
3.1	Podnikanie a podnikateľská činnosť		1
3.2	Práva a povinnosti podnikateľa		1
3.3	Charakteristika podniku, druhy podnikov		1
3.4	Vznik a založenie podniku		1
3.5	Zrušenie a zánik podniku		1
3.6	Živnosti, podmienky živnostenského podnikania		2
3.7	Obchodné spoločnosti		2
3.8	Ostatné formy podnikania		1
4. Národné hospodárstvo			10
4.1	Národné hospodárstvo – štruktúra		1
4.2	Riadenie národného hospodárstva		1
4.3	Štátny rozpočet – príjmy, výdavky		2
4.4	Daňová sústava		2
4.5	Banková sústava, úloha bánk, NBS		3
4.6	Poistovníctvo, poisťovne		1
Rozpis učiva predmetu		Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
ekonomika		druhý	1
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Vecná stránka činnosti podniku			8
1.1	Majetok podniku a jeho členenie		1
1.2	Dlhodobý majetok podniku		1
1.3	Obstarávanie, oceňovanie majetku		1
1.4	Opotrebenie a odpisovanie majetku		1
1.5	Zveľaďovanie a ochrana majetku		1
1.6	Zásobovacia činnosť		1
1.7	Zásoby, skladová evidencia		1

1.8	Inventarizácia majetku	1
2. Ekonomická stránka činnosti podniku		10
2.1	Náklady podniku a ich členenie	2
2.2	Výkony podniku, výnosy a ich členenie	2
2.3	Znižovanie nákladov, zvyšovanie výnosov	1
2.4	Výsledok hospodárenia – zisk, strata	1
2.5	Použitie výsledku hospodárenia	1
2.6	Zdroje financovania podniku	1
2.7	Cena, metódy tvorby ceny	2
3. Odbytová činnosť podniku		5
3.1	Podstata odbytu a jeho organizácia	1
3.2	Marketing – podstata a význam	1
3.3	Marketingové stratégie	1
3.4	Marketingové nástroje	2
4. Personálna činnosť podniku		10
4.1	Personálne plánovanie podniku	1
4.2	Pracovný pomer – vznik a skončenie	1
4.3	Pracovná zmluva	1
4.4	Pracovný čas, pracovné podmienky	2
4.5	Hmotná zodpovednosť	1
4.6	Odmeňovanie pracovníkov	1
4.7	Mzda a druhy miezd	1
4.8	Sociálne zabezpečenie	1
4.9	Zdravotné, sociálne a dôchodkové poistenie	1
Rozpis učiva predmetu		Počet týždenných vyučovacích hodín
Ročník		Počet vyučovacích hodín za ročník
ekonomika		30
tretí		1
Názov tematického celku/Témy		Počet vyučovacích hodín
1. Riadiaca a kontrolná činnosť podniku		4
1.1	Manažment – pojem, podstata	1
1.2	Manažment ako riadiaci proces – funkcie	1
1.3	Manažment ako riadiaci aparát	1
1.4	Profil manažéra – vlastnosti	1
2. Pravidlá riadenia osobných financií		7
2.1	Človek vo sfére peňazí	1
2.2	Jednotlivec a rodina v ekonomickej oblasti	1
2.3	Pojem riziko	1
2.4	Príjem a práca – vzdelanostné a pracovné predpoklady	1
2.5	Zdroje osobných príjmov	1
2.6	Faktory ovplyvňujúce výšku čistej mzdy	1
2.7	Finančná zodpovednosť a prijímanie rozhodnutí	1

3. Svet práce	9
3.1 Trh práce – domáci, medzinárodný	1
3.2 Hľadanie práce – pracovná ponuka, pracovný inzerát	1
3.3 Služby zamestnanosti – informačné a poradenské	1
3.4 Evidencia uchádzačov o zamestnanie	1
3.5 Životopis	1
3.6 Žiadosť o prijatie do zamestnania, motivačný list	1
3.7 Prijímací pohovor, výberové konanie	1
3.8 Ako vystupovať na pracovnom pohovore – modelové situácie	2
4. Spotrebiteľská výchova	5
4.1 Základné práva a povinnosti spotrebiteľa	1
4.2 Ochrana práv spotrebiteľa	1
4.3 Reklamácie spotrebiteľov – postup	1
4.4 Spotreba a životné prostredie	1
4.5 Výživa a spotrebiteľská bezpečnosť	1
5. Charakteristické znaky podnikov obchodu a služieb	5
5.1 Charakteristika daného odboru podnikania	1
5.2 Právna legislatíva v oblasti daného odboru podnikania	1
5.3 Charakteristika činnosti v danom odbore podnikania	1
5.4 Doplnkové služby	1
5.5 Trendy vývoja v danom odbore podnikania	1

“

- c) na s. 17 – 18 sa vzorová učebná osnova predmetu „hospodárske výpočty“ nahrádza vzorovou učebnou osnovou predmetu „hospodárske výpočty“ v nasledovnom znení:

„2.2 HOSPODÁRSKE VÝPOČTY

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Hospodárske výpočty je odborný predmet, ktorý umožňuje žiakom získať základné vedomosti z hospodárskej praxe. Obsah učiva je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtémy). V tomto predmete sa žiaci oboznámia s rôznymi spôsobmi a metódami hospodárskych výpočtov. Predmet je zaradený do tretieho ročníka, kde už žiaci ovládajú základné ekonomické pojmy. Predmet vedie žiakov k osvojeniu si základných vedomostí a zručností na vykonanie hospodárskych výpočtov v oblasti kalkulácií, cien jedál a nápojov, materiálnom a technickom zásobovaní, výpočtu nepriamych daní, ktoré budú vedieť aplikovať v praxi. Je medzipredmetovo previazaný s matematikou a s odbornými vyučovacími predmetmi ako ekonomika, potravinárstvo a výživa, technológia, stolovanie a odborný výcvik. Metódy, formy a prostriedky vyučovania majú u žiakov stimulovať rozvoj poznávacích schopností riešiť konkrétne úlohy, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Cieľom vyučovacieho predmetu je vypestovať základné vedomosti, schopnosti, zručnosti a kompetencie ako aj návyky nevyhnutné pri riešení ekonomických úloh a rozvíjania finančnej gramotnosti žiakov. Viesť žiakov k schopnosti osvojiť si a aplikovať odborné vedomosti, zručnosti a kompetencie z hospodárskych výpočtov v ďalšom vzdelávaní, v problémových situáciách, odbornom výcviku, vo svojej budúcej profesii a občianskom živote.	

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

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

Výstupnými všeobecnými cieľmi predmetu je:

- chápať podstatu ekonomických javov a aplikovať ich v praxi a ovládať podstatu podnikovej činnosti, právne formy podnikania,
- vedieť sa orientovať v cenotvorbe, bankovej a daňovej sústave,
- poznať úlohu podnikového manažmentu v riadiacom procese,

Výstupnými špecifickými cieľmi predmetu je:

- ovládať základné kroky pri podnikaní,
- dodržiavať platné právne predpisy a zákony pri podnikaní, tvorbe cien, odvode daní,
- aplikovať v praxi základné obchodno-podnikateľské aktivity.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

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

- a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote
 - reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
 - vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
 - zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.
- b) Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku
 - identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovávať rôzne informácie a informačné zdroje,
 - posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
 - overovať a interpretovať získané údaje,
 - pracovať so základnými informačno-komunikačnými technológiami.
- c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách
 - určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobějších súvislostiach,
 - spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
 - samostatne pracovať v menšom kolektíve.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
hospodárske výpočty	tretí	1	30
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Charakteristika a význam hospodárskych výpočtov			2
1.1 Zásady rýchleho počítania			2
2. Kalkulácie			3
2.1 Štruktúra kalkulačného vzorca			1
2.2 Zostavenie predbežnej kalkulácie			1
2.3 Zostavenie výslednej kalkulácie			1
3. Druhy cien a ich členenie			4
3.1 Ceny podľa subjektu			1
3.2 Ceny podľa vzťahu k zákazníkovi			1
3.3 Špeciálne druhy cien			1
3.4 Zľavy cien, skonto a rabat			1

4. Tvorba cien jedál a nápojov	10
4.1 Cenový systém v spoločnom stravovaní	1
4.2 Určenie ceny jedál vlastnej výroby	1
4.3 Výpočet ceny nealkoholických nápojov	2
4.4 Výpočet ceny alkoholických nápojov	2
4.5 Výpočet ceny jedál a nápojov pri rôznych príležitostiach	2
4.6 Komplexné príklady tvorby cien	2
5. Výpočet cien s DPH	5
5.1 Charakteristika DPH	1
5.2 Výpočet DPH	2
5.3 Výpočet cien s DPH	2
6. Materiálno-technické zásobovanie a výpočet	6
6.1 Príjem materiálu na sklad v obstarávacej cene	1
6.2 Vystavenie skladovej karty	1
6.3 Výdaj materiálu zo skladu	1
6.4 Časová norma zásob normatív zásob	1
6.5 Obrátka zásob a normy prirodzených strát	1
6.6 Inventúra a inventarizácia zásob – inventúrny súpis	1

“

- d) na s. 19 – 21 sa vzorová učebná osnova predmetu „spoločenská komunikácia“ nahrádza vzorovou učebnou osnovou predmetu „spoločenská komunikácia“ v nasledovnom znení:

„2.3 SPOLOČENSKÁ KOMUNIKÁCIA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Predmet spoločenská komunikácia umožňuje žiakom získať lepšiu orientáciu a osvojenie si základných návykov správania, vystupovania a predovšetkým komunikácie pri najrôznejších spoločenských a pracovných aktivitách. Súčasťou predmetu je rozvíjať osobnosť s vlastnou identitou a hodnotovou orientáciou. Viesť žiaka k poznaniu silných a slabých stránok svojej osobnosti, vychovávať k sebaovládaniu a zvládať stres, viesť k empatii, asertivite a pozitívnemu hodnoteniu druhých a tak optimalizovať interpersonálne vzťahy. Zároveň učí žiakov plánovať svoju kariéru a osobný rast. Organizácia vyučovania uprednostňuje riešenie praktických úloh a modelových situácií či už individuálnou alebo skupinovú formou. Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu sa volia podľa obsahu jednotlivých tém. Uprednostňujú sa také, pri ktorých môžu žiaci prejsť svoju samostatnosť, tvorivosť a hlavne komunikatívnosť. Predmet vedie žiakov k tomu, aby verbálne a neverbálne komunikačné spôsoby i personálne vzťahy budovali na základe korektnosti a prípadné bariéry vedeli riešiť kultivovaným spôsobom.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom vyučovacieho predmetu spoločenská komunikácia je naučiť žiakov, ohodnotiť seba aj iných, odhadnúť konanie a správanie ľudí, poznať prejavy verbálnej a neverbálnej komunikácie, nadväzovať sociálne väzby v skupine, zvládnuť stres a kritické situácie, adekvátne komunikovať a primerane reagovať pri spoločenských udalostiach a na pracovisku v pracovnom kolektíve, ovládať základné pravidlá budova-	

nia kariéry a byť pripravený na pracovný pohovor.

Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:

1. Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

- reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- porovnať bežné pravidlá, zákonitosti, predpisy, sociálne normy, morálne zásady, vlastné a celospoločenské očakávania v systéme, v ktorom existuje,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- popísať svoje ľudské práva, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby,
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie

2. Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku

- spoľahlivo vyjadrovať sa v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovávať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou,
- pracovať so základnými informačno-komunikačnými technológiami.

3. Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívitu,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- konštruktívne diskutovať, a pozorne počúvať druhých,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte a v dlhodobějších súvislostiach
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- samostatne pracovať v menšom kolektíve,
- určovať nedostatky v pracovných výkonoch,
- 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.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
spoločenská komunikácia	prvý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Osobnosť			11
1.1 Všeobecná charakteristika osobnosti			1
1.2 Štruktúra osobnosti			2
1.3 Vlastnosti osobnosti			2
1.4 Typológia osobnosti			1
1.5 Poznávanie osobnosti			2
1.6 Stres a prejavy stresu			2
1.7 Duševná hygiena			1
2. Jednotlivec a komunikácia			22

2.1	Komunikácia, pojem	1	
2.2	Štruktúra a zložky komunikácie	2	
2.3	Intrapersonálna a interpersonálna komunikácia	1	
2.4	Formálna a neformálna komunikácia	1	
2.5	Skupinová a hromadná komunikácia	1	
2.6	Verbálna komunikácia	1	
2.7	Druhy verbálnej komunikácie	2	
2.8	Písomná komunikácia	2	
2.9	Neverbálna komunikácia	1	
2.10	Druhy neverbálnej komunikácie	2	
2.11	Bariéry v komunikácii	2	
2.12	Komunikácia v skupinách	2	
2.13	Komunikácia na pracovisku	2	
2.14	Asertivita v komunikácii	2	
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučova- cích hodín	Počet vyučo- vacích hodín za ročník
spoločenská komuni- kácia	druhý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučo- vacích hodín
1. Konflikty – riešenie konfliktov			7
1.1 Pojem a rozdelenie konfliktov			1
1.2 Príčiny konfliktov			2
1.3 Postup riešenia konfliktov			2
1.4 Stratégie riešenia konfliktov			2
2. Spoločenská etiketa			10
2.1 Spoločenská etiketa			1
2.2 Reč tela a obliekanie			1
2.3 Oslovovanie, predstavovanie, pozdravovanie			1
2.4 Navštívenky a vizitky			1
2.5 Pozvania a pozvánky			1
2.6 Telefonovanie			1
2.7 Spoločenský styk na verejnosti			2
2.8 Spoločenské podujatia			2
3. Etiketa na pracovisku			6
3.1 Generačný problém a diskriminácia			1
3.2 Mobing			1
3.3 Osobný styk na pracovisku			1
3.4 Oslovovanie, predstavovanie, pozdravovanie na pracovisku			1
3.5 Pracovná atmosféra			1
3.6 Zásady pre udržiavanie dobrých vzťahov na pracovisku			1
4. Cesty k úspešnej kariére			10
4.1 Kľúč k úspechu v kariére			2

4.2 Zlozvyky neúspešných	2
4.3 Plán osobného rozvoja	2
4.4 Hľadanie pracovného miesta	2
4.5 Príprava na pohovor do zamestnania	2

e) na s. 21 – 24 sa vzorová učebná osnova predmetu „potraviny a výživa“ nahrádza vzorovou učebnou osnovou predmetu „potraviny a výživa“ v nasledovnom znení:

„2.4 POTRAVINY A VÝŽIVA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Predmet potraviny a výživa je odborný predmet, ktorý rozširuje a rozvíja učivo predmetu chémia, nadväzuje na učivo predmetu technológia, stolovanie a výučbu odborného výcviku. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov na témy a podtémy. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu tohto predmetu, veľmi úzko súvisia so zabezpečením výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Učivo sa skladá z poznatkov o fyziológii ľudského tela a jeho fungovaní, z poznatkov o potravinách, hodnote potravín, výživových normách a zásadách racionálnej výživy. Ďalej zahŕňa poznatky o potravinách rastlinného pôvodu – ovocí, zelenine, zemiakoch, strukovinách, obilninách a hubách. Rovnako zahŕňa aj učivo o potravinách živočíšneho pôvodu – mäse a mäsových výrobkoch. Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu potraviny a výživa majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujú sa také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepšiemu výkonu, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru. Pri výučbe sa používa forma výkladu, riadeného rozhovoru, simulované situácie. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehľbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh v jednotlivých tematických celkoch, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom vyučovacieho predmetu je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o fyziológii ľudského tela, o potravinách, ich pôvode, druhoch a zložení, o zásadách správnej výživy a výživových normách. Žiaci si budú formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a v občianskom živote. Žiaci nadobudnú vedomosti o vybraných potravinách a pojmoch, osvoja si základné vzťahy medzi organizmom a vonkajším prostredím, budú ovládať využiteľnosť potravín pre ich technologické spracovanie. Kľúčové kompetencie. Vo vyučovacom predmete potraviny a výživa využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú: <u>Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</u> - reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia, - identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti <u>Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku</u> - identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje, - posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov <u>Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách</u> - konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých,	

- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností.			
Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
potraviny a výživa	prvý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Fyziológia ľudského tela			5
1.1	Látkové zloženie ľudského tela		1
1.2	Tráviaca sústava, trávenie a vstrebávanie		1
1.3	Vnútorné ústroje tela		1
1.4	Nervová sústava		1
1.5	Žľazy s vnútornou sekréciou, vylučovacie ústroje		1
2. Potraviny			13
2.1	Význam výživy pre človeka		1
2.2	Rozdelenie potravín podľa pôvodu		1
2.3	Druhy a charakteristické znaky potravín, akosť a skladovanie potravín		2
2.4	Zloženie potravín		1
2.5	Bielkoviny, tuky, druhy a význam		1
2.6	Vitamíny, sacharidy, druhy a význam		2
2.7	Voda, minerálne látky, ich význam a potreba		1
2.8	Hygiena pri práci s potravinami, Zákon o potravinách, HACCP		1
2.9	Hygienické predpisy a hygienické požiadavky na potraviny		2
2.10	Základy epidemiológie alimentárne nákazy a otravy		1
3. Hodnota potravín			6
3.1	Hodnotenie potravín, vzájomné pomery živín		1
3.2	Energetická a biologická hodnota potravín		2
3.3	Nutričná hodnota potravín, vysokohodnotové potraviny		2
3.4	Výživové normy, odporúčané dávky potravín pre obyvateľstvo		1
4. Zásady správnej výživy			9
4.1	Správna výživa, výživa mládeže		1
4.2	Druhy stravy, zásady diferencovanej stravy		1
4.3	Vegetariánska, makrobiologická a oddelená strava		2
4.4	Rozdelenie diét – diabetická a šetriaca diéta		2
4.5	Zostavenie jedálnych lístkov pre jednotlivé diéty		1
4.6	Ochorenia z nesprávneho stravovania		2
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník

potraviny a výživa	druhý	1,5	49,5
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Ovocie, zelenina, zemiaky, strukoviny, huby			8
1.1	Ovocie – zloženie a druhy		1
1.2	Skladovanie a konzervovanie ovocia, chyby ovocia		1
1.3	Zelenina – zloženie a druhy		1
1.4	Skladovanie a konzervovanie zeleniny, chyby zeleniny		1
1.5	Výrobky z ovocia a zeleniny		1
1.6	Zemiaky – zloženie, druhy, ich význam vo výžive, skladovanie a chyby zemiakov		1
1.7	Strukoviny – zloženie a druhy, výrobky zo sóje, skladovanie a konzervovanie strukovín		1
1.8	Huby – zloženie, druhy, spracovanie pestovaných húb a výrobky z húb		1
2. Obilniny			10
2.1	Obilniny – charakteristika, druhy, použitie		1
2.2	Pšenica, raž, jačmeň, ovos – ich použitie		2
2.3	Pohánka, proso, ryža, kukurica – ich použitie		2
2.4	Mlynské výrobky – druhy, ich použitie		2
2.5	Cestoviny, inovované cestoviny – druhy, ich použitie		2
2.6	Chlieb – význam vo výžive, druhy, chyby chleba		1
3. Sladidlá			3,5
3.1	Cukor – význam vo výžive, druhy		1
3.2	Včelí med – význam vo výžive, druhy		1,5
3.3	Syntetické sladidlá		1
4. Vajcia			3
4.1	Zloženie vajec, druhy		1
4.2	Akosť, konzervovanie vajec		1
4.3	Použitie vajec v kuchyni		1
5. Mlieko a výrobky z mlieka			10
5.1	Mlieko a jeho význam z hľadiska racionálnej výživy		1
5.2	Zloženie, druhy mlieka		1
5.3	Mliečne výrobky – charakteristika, rozdelenie		1
5.4	Tvaroh		1
5.5	Syry sladké, kyslé, topené		2
5.6	Maslo		1
5.7	Smotana		1
5.8	Mliečne nápoje		1
5.9	Využitie mlieka a mliečnych výrobkov pri príprave pokrmov		1
6. Koreniny a pochutiny			11
6.1	Význam korenín vo výžive, charakteristika, členenie		1

6.2	Pakoreňové koreniny, koreniny z kôre, listov a vňate		2
6.3	Koreniny z kvetov, plodov a semien		2
6.4	Pochutiny – káva, kávoviny		1
6.5	Čaj, kakao, čokoláda		2
6.6	Ostatné pochutiny – ocot, soľ, horčica		1
6.7	Pikantné omáčky a polievkové korenie		2
7. Tuky			4
7.1	Význam tukov vo výžive		1
7.2	Živočíšne a rastlinné tuky		2
7.3	Stužené pokrmové tuky		1
Rozpis učiva predmetu		Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín
potraviny a výživa		tretí	2
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Mäso			23
1.1	Technológia mäsa, význam vo výžive		1
1.2	Zloženie a členenie mäsa		1
1.3	Označovanie a zrenie mäsa, zdravotná bezchybnosť mäsa		2
1.4	Uchovávanie a konzervovanie mäsa, chyby mäsa		2
1.5	Jatočné mäso – charakteristika, delenie, akosť jednotlivých druhov		2
1.6	Hovädzie mäso – vlastnosti, akostné triedy, delenie, trhové druhy		2
1.7	Teľacie mäso – vlastnosti, akostné triedy, delenie, trhové druhy		2
1.8	Bravčové mäso – vlastnosti, akostné triedy, delenie, trhové druhy		2
1.9	Baranie mäso – vlastnosti, akostné triedy, delenie, trhové druhy		2
1.10	Jahňacie a kozľacie mäso – vlastnosti, akostné triedy, delenie, trhové druhy		2
1.11	Ostatné časti jatočných zvierat – kosti, krv, vnútornosti, črevá		1
1.12	Vodná a hrabavá hydina		1
1.13	Zverina – rozdelenie a význam vo výžive		1
1.14	Ryby – rozdelenie a význam vo výžive		1
1.15	Kôrovce, mäkkýše, obojživelníky – rozdelenie, význam vo výžive		1
2. Mäsové výrobky			7
2.1	Mäsové výrobky – sekaný tovar		1
2.2	Mäkké salámy a trvanlivé výrobky		1
2.3	Špeciálne údené mäsové výrobky, varené a pečené výrobky		1
2.4	Mäsové konzervy		1
2.5	Zverina a výrobky zo zveriny		1

2.6	Ryby a rybacie výrobky, konzervy	1
2.7	Výrobky z hydiny	1
3. Nealkoholické nápoje		10
3.1	Nealkoholické nápoje, význam vo výžive	1
3.2	Pitná voda, sódová voda	1
3.3	Minerálna voda, druhy a zloženie	1
3.4	Skladovanie minerálnych vôd	1
3.5	Limonády	1
3.6	Ovocné nápoje, mušty	1
3.7	Sirupy	1
3.8	Dreňové šťavy, ovocné koncentráty	1
3.9	Výživové nápoje – dia nápoje	1
3.10	Povzbudivé nápoje, osviežujúce nápoje – káva, čaj	1
4. Alkoholické nápoje		10
4.1	Alkoholické nápoje – charakteristika	1
4.2	Pivo, suroviny na výrobu piva	1
4.3	Trhové druhy piva	1
4.4	Ukladňovanie piva	1
4.5	Víno, pestovateľské oblasti	1
4.6	Druhy hroznového vína	1
4.7	Druhy vína – šumivé a perlivé víno	1
4.8	Druhy vína – dezertné a ovocné vína	1
4.9	Snúbenie vína s jedlom	1
4.10	Skladovanie vína – vinná pivnica	1
5. Liehoviny		4
5.1	Lieh a liehoviny	1
5.2	Druhy liehovín – konzumné, značkové, rezané, pravé	2
5.3	Označenie liehovín a ich skladovanie	1
6. Miešané nápoje		5
6.1	Miešané nápoje, charakteristika, rozdelenie	1
6.2	Suroviny na prípravu miešaných nápojov	1
6.3	Zásady pri príprave miešaných nápojov	1
6.4	Druhy a skupiny miešaných nápojov	2
7. Vplyv alkoholu na ľudské zdravie a boj proti alkoholizmu		1
7.1	Vplyv alkoholu na ľudské zdravie a boj proti alkoholizmu	1

..“.

- f) na s. 28 – 34 sa vzorová učebná osnova predmetu „stolovanie“ nahrádza vzorovou učebnou osnovou predmetu „stolovanie“ v nasledovnom znení:

„2.6 STOLOVANIE

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Predmet stolovanie patrí do skupiny odborných predmetov, v ktorých žiaci získajú trvalé vedomosti a zručnosti potrebné k správaniu a zodpovednému vykonávaniu svojho budúceho povolania. V predmete stolovanie majú žiaci získať trvalé odborné vedomosti o práci obsluhy, dodržiavaní hygienických a bezpečnostných zásad potrebných na výkon povolania v službách ako zamestnanci reštaurácií, hotelov a ostatných zariadení spoločného stravovania. Obsah učiva má úzke väzby na ostatné odborné predmety, hlavne na technológiu a ekonomiku. V 1. ročníku sa žiaci oboznámia so základnými ustanoveniami právnych noriem o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, hygienou a zásadami spoločenského správania pri styku s hosťom. Ťažiskom učiva v prvom ročníku je zvládnutie základov jednoduchej obsluhy, to znamená dokonalé oboznámenie sa so zariadením a inventárom na úseku obsluhy a servis jedál a nápojov jednoduchou formou obsluhy. V 2. ročníku si žiaci prehĺbujú vedomosti z jednoduchej obsluhy s uplatnením jednotlivých systémov obsluhy, zamerajú sa na zvládnutie servisu pokrmov vo výberových a štýlových reštauráciách, osvoja si vyššiu formu zložitej obsluhy a netradičné spôsoby stolovania ako aj obsluhu v pivárni. V 3. ročníku sa oboznámia aj s povinnosťami pracovníkov na ubytovacom úseku. Oboznámia sa s obsluhou v spoločensko-zábavných strediskách – kaviareň a vináreň. Rozšíria si hlavne svoje vedomosti o servise a charakteristike jednotlivých druhov teplých a studených nápojov. Dôraz sa kladie na organizáciu slávnostných foriem stolovania, na získanie odborných vedomostí a zručností pri organizačnom zabezpečení slávnostných hostín, príležitosti a stretnutí. Žiaci musia zvládnuť prípravné práce, ako aj samotnú realizáciu slávnostných hostín. Oboznámia sa s technikou obsluhy pri mimoriadnych príležitostiach. Osvoja si zručnosti pri príprave miešaných nápojov. Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu stolovanie majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Preferujeme prácu s odbornými pomôckami (inventárom). Výučbu vhodne dopĺňa práca na počítači a práca s odbornou literatúrou zameranou na gastronómiu.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom predmetu stolovanie je poskytnúť žiakovi vedomosti o technike jednoduchej a zložitej obsluhy, slávnostného stolovania a oboznámiť ich s bežným a špeciálnym inventárom používaným pri obsluhu. Dôraz sa kladie na komunikáciu s hosťom. Vzdelanie smeruje k tomu, aby žiaci nadobudnuté zručnosti a vedomosti vedeli využívať v akomkoľvek type stravovacieho zariadenia, aby po ukončení štúdia vedeli pracovať samostatne a na požadovanej odbornej úrovni. Žiaci musia ovládať jednoduchú obsluhu, zložitú obsluhu, obsluhu pri slávnostných príležitostiach, obsluhu v špecializovaných zariadeniach a v zariadeniach so spoločensko-zábavnou funkciou. Musia si osvojiť vhodný spôsob spoločenského správania a komunikácie s hosťom aj v cudzom jazyku. Samozrejmosťou musí byť dodržiavanie osobnej a pracovnej hygieny a zásad bezpečnosti pri práci. Stratégia výučby odbornej výchovy je založená na čo najvyššom praktickom precvičovaní a upevňovaní si jednotlivých zručností. Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie: <u>Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</u> - logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia, - identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti, - vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností, - definovať svoje ciele a prognózy - zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie <u>Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku</u> - vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme, - identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovávať rôzne informácie a informačné zdroje, - posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov, - overovať a interpretovať získané údaje, - pracovať s elektronickou poštou - pracovať s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami <u>Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách</u> - prejavovať empatiu a sebareflexiu,	

- stanoviť priority cieľov, - budovať a organizovať vyrovnanú a udržateľnú spoluprácu, - rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností, - spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi, - pracovať samostatne a riadiť prácu v menšom kolektíve			
Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
stolovanie	prvý	3	99
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvod do predmetu			9
1.1 Oboznámenie sa s cieľom predmetu a obsahom učiva			1
1.2 História pohostinstva			1
1.3 Základy spoločenského správania			2
1.4 Správanie na pracovisku a v styku s hosťom			3
1.5 Osobnosť čašníka			2
2. Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci			4
2.1 Vyhláška Slovenského úradu bezpečnosti práce			1
2.2 Zodpovednosť organizácie za BOZP			1
2.3 Prvá pomoc pri úrazoch, osobná a pracovná hygiena			2
3. Zásady pravidiel spoločenského správania			14
3.1 Spoločenské pravidlá. Správanie sa v spoločnosti			2
3.2 Správanie čašníka v styku s hosťom			3
3.3 Konverzácia s hosťom			4
3.4 Zvládanie neštandardných situácií			3
3.5 Typy temperamentu			2
4. Odbytové stredisko			26
4.1 Charakteristika odbytového strediska			1
4.2 Základné rozdelenie inventáru			2
4.3 Reštauračný inventár – kovový			3
4.4 Reštauračný inventár – sklenený			3
4.5 Reštauračný inventár – porcelánový			3
4.6 Reštauračná bielizeň			2
4.7 Pomocný inventár			2
4.8 Zariadenie odbytového strediska			3
4.9 Ošetrovanie a udržiavanie zariadenia odbytového strediska			2
4.10 Príprava pracoviska pred začatím prevádzky			2
4.11 Osobná úprava a príprava pred prevádzkou			2
4.12 Práce po skončení prevádzky			1
5. Technika jednoduchšej obsluhy			27
5.1 Hlavné zásady obsluhy			3

5.2	Základné pravidlá obsluhy	3	
5.3	Pomôcky čašníka	2	
5.4	Základné pravidlá pri servise pokrmov	4	
5.5	Základné pravidlá pri servise nápojov	4	
5.6	Základné pravidlá pri servise tanierov, tácek a podnosov	4	
5.7	Debarasovanie použitého inventára	3	
5.8	Evidencia a platenie vydaných jedál a nápojov	3	
5.9	Práce po skončení prevádzky	1	
6. Zostavovanie jedálneho a nápojového lístka		19	
6.1	Pravidlá správnej výživy	2	
6.2	Gastronomické pravidlá	3	
6.3	Zásady zostavovania jedálneho lístka	2	
6.4	Zásady pre tvorbu menu	2	
6.5	Náležitosti JL a NL	2	
6.6	Poradie jedál na JL	2	
6.7	Poradie nápojov na JL	2	
6.8	Zostavovanie menu lístkov	4	
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
stolovanie	druhý	3	99
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Spôsoby a systémy obsluhy			20
1.1	Reštauračný spôsob obsluhy	2	
1.2	Kaviarenský spôsob obsluhy	2	
1.3	Barový spôsob obsluhy	2	
1.4	Slávnostný spôsob obsluhy	2	
1.5	Etážový spôsob obsluhy	1	
1.6	Systém hlavného čašníka	2	
1.7	Rajónový systém obsluhy	2	
1.8	Skupinový a francúzsky systém obsluhy	2	
1.9	Kaviarenský a barový systém obsluhy	2	
1.10	Banketový systém obsluhy	2	
1.11	Rautový a etážový systém obsluhy	1	
2. Jednoduchá obsluha			17
2.1	Príprava pracoviska	1	
2.2	Rozdelenie raňajok	1	
2.3	Raňajkový lístok	1	
2.4	Servis raňajok jednoduchou formou	1	
2.5	Servis raňajok table d'hôte	1	
2.6	Príprava pracoviska a servis desiatej a olovrantu	1	
2.7	Príprava pracoviska na servis jednoduchých obedov	2	
2.8	Podávanie jednotlivých chodov	2	
2.9	Servis teplých a studených nápojov	2	

2.10	Príprava pracoviska na servis večerí	1
2.11	Podávanie večerí jednoduchou formou obsluhy	2
2.12	Vyúčtovanie s hosťom	1
2.13	Práce po ukončení prevádzky	1
3. Zložitá obsluha		25
3.1	Príprava pracoviska na podávanie zložitých raňajok	1
3.2	Druhy zložitých raňajok	1
3.3	Podávanie raňajok zložitou formou obsluhy	2
3.4	Príprava pracoviska na podávanie obedov a večerí zložitou formou	1
3.5	Podávanie aperitívov	2
3.6	Podávanie studených a teplých nápojov	2
3.7	Podávanie predjedál	2
3.8	Podávanie polievok	2
3.9	Podávanie hlavných jedál	2
3.10	Podávanie dezertov	2
3.11	Podávanie kávy a digestívu	2
3.12	Podávanie šumivého vína	2
3.13	Dochucovanie	2
3.14	Flambovanie	2
4. Vyššia forma zložitej obsluhy		27
4.1	Príprava pracoviska, zostavovanie JL a NL	2
4.2	Podávanie špeciálnych nápojov	3
4.3	Podávanie špecialít	3
4.4	Servis jednotlivých chodov	3
4.5	Miešanie šalátov a koktailov	2
4.6	Dokončovanie a dochucovanie polievok a omáčok	2
4.7	Flambovanie	2
4.8	Vykostňovanie	2
4.9	Filetovanie	2
4.10	Fondue	2
4.11	Barbecue	2
4.12	Porciovanie a upravovanie ovocia pred hosťom	2
5. Pivárne		10
5.1	Dejiny piva a pivovarníctva	1
5.2	Pivná pivnica	1
5.3	Strojové a pivné zariadenie	2
5.4	Údržba strojového a pivného zariadenia	1
5.5	Narážanie, čapovanie, ošetrovanie	2
5.6	Servis piva a povinnosti výčapníka	2
5.7	Chyby a choroby piva	1
Rozpis učiva predmetu		Počet týždenných vyučovacích hodín
Ročník		Počet vyučovacích hodín za ročník

stolovanie	tretí	2	60
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Kaviarne			8
1.1	História kaviarni a ich význam		1
1.2	Druhy kaviarni a ich zariadenia		1
1.3	Kaviarenský JL a NL		1
1.4	Práce pred prevádzkou		1
1.5	Podávanie jedál a nápojov v kaviarni		1
1.6	Zariadenie kaviarenskej herne		1
1.7	Obsluha v kaviarenskej herni		1
1.8	Príprava jednotlivých druhov káv		1
2. Vinárne			6
2.1	Druhy vinárni a ich zariadenie		1
2.2	Prípravne práce a práca počas prevádzky v nočnej vinárni		1
2.3	Jedálny a nápojový lístok vo vinárni		1
2.4	Obsluha vo vinotéke, vinná karta		1
2.5	Ošetrovanie a skladovanie vína		1
2.6	Choroby a chyby vína		1
3. Organizácia práce v ubytovacích zariadeniach			6
3.1	Kategorizácia ubytovacích zariadení, úloha ubytovacích zariadení		1
3.2	Náplň práce zamestnancov ubytovacieho úseku		1
3.3	Vedenie základnej evidencie		1
3.4	Pracovná náplň pracovníkov ubytovacej časti		1
3.5	Platené a neplatené služby		1
3.6	Práca etážového čašníka		1
4. Reštaurácie s vyššou úrovňou poskytovaných služieb			10
4.1	Zostavovanie JL a NL		1
4.2	Príprava pracoviska		1
4.3	Podávanie špeciálnych pokrmov		1
4.4	Flambovanie masa		1
4.5	Flambovanie múčnikov		1
4.6	Dokončovanie šalátov		1
4.7	Tranzírovanie hydiny		1
4.8	Podávanie dezertov		1
4.9	Podávanie ovocia		1
4.10	Vyúčtovanie		1
5. Slávnostné stolovanie			14
5.1	Význam a druhy slávnostných hostín		1
5.2	Prijímanie objednávky a rozpočet		1
5.3	Charakteristika banketu		1
5.4	Tvorba menu		1

5.5	Príprava miestnosti a slávnostnej tabule, ukladanie inventára	1
5.6	Spôsob obsluhy	1
5.7	Servis jedál	1
5.8	Servis nápojov	1
5.9	Vyúčtovanie banketu	1
5.10	Práce po ukončení hostín	1
5.11	Charakteristika rautu	1
5.12	Príprava bufetových stolov	1
5.13	Spôsob servisu jedál a nápojov	1
5.14	Práce po skončení rautu	1
6. Technika obsluhy pri mimoriadnych príležitostiach		10
6.1	Koktailová spoločnosť	1
6.2	Záhradná slávnosť	1
6.3	Výlet loďou	1
6.4	Piknik	1
6.5	Bowle party	1
6.6	Čaša vína	1
6.7	Open bar party	1
6.8	Brunch – neskoré raňajky, skorý obed	1
6.9	Catering	1
6.10	Ostatné spoločenské stretnutia	1
7. Miešané nápoje		6
7.1	Význam miešaných nápojov	1
7.2	Rozdelenie a vybavenie barového pultu	1
7.3	Pomôcky a suroviny na prípravu miešaných nápojov	1
7.4	Osobnosť barmana	1
7.5	Zásady miešania nápojov	1
7.6	Druhy miešaných nápojov a ich charakteristika	1

..“.

- g) na s. 34 – 36 sa vypúšťa vzorová učebná osnova predmetu „úvod do sveta práce.“

2. V Dodatku č. 2 pre skupinu študijných a učebných odborov 62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II, v časti „Vzorový učebný plán a vzorové učebné osnovy pre učebný odbor 6489 H hostinský, hostinská

- a) na s. 46 sa „1. Vzorový učebný plán“ pre učebný odbor 6489 H hostinský, hostinská nahrádza vzorovým učebným plánom v nasledovnom znení :

„1. VZOROVÝ UČEBNÝ PLÁN

Kód a názov učebného odboru	6489 H hostinský, hostinská			
Forma štúdia	denná			
Vyučovací jazyk	slovenský			
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Týždenný počet vyučovacích hodín			
	1.	2.	3.	Spolu
TEORETICKÉ VYUČOVANIE	14	13	13	40
Všeobecno-vzdelávacie predmety	7	5,5	6	18,5
slovenský jazyk a literatúra	1,5	1	1	3,5
cudzí jazyk d), e)	1,5	1,5	2	5
etická výchova/náboženská výchova f)	1			1
občianska náuka			1	1
chémia		1		1
matematika	1	1	1	3
informatika g)	1			1
telesná a športová výchova d)	1	1	1	3
Odborné predmety	7	7,5	7	21,5
ekonomika	1	1	1	3
hospodárske výpočty g), j)			1	1
spoločenská komunikácia	1	1		2
potraviny a výživa	1	1,5	2	4,5
technológia g), j)	2	1	2	5
stolovanie j)	1	2	1	4
hotelové služby	1	1		2
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE	18	21	21	60
Odborný výcvik g), i)	18	21	21	60
Spolu	32	34	34	100

“ .

- b) na s. 48 – 52 sa vzorová učebná osnova predmetu „ekonomika“ nahrádza vzorovou učebnou osnovou predmetu „ekonomika“ v nasledovnom znení:

„2.1 EKONOMIKA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Ekonomika patrí k ťažiskovým odborným predmetom. Spolu s ostatnými odbornými predmetmi vytvára základ odborného vzdelania. Oblasť ekonomiky má medzipredmetový charakter, dopĺňa vedomosti a zručnosti žiaka, rozvíja intelektuálne schopnosti žiakov. Žiaci získajú základné poznatky z makroekonomiky a mikroekonomiky, sveta práce, osobných financií, výchovy k podnikaniu a spotrebiteľskej výchovy. Hlavný cieľ vzdelávania v predmete ekonomika pozostáva z nasledovných okruhov vzdelávania: - základných vzťahov trhovej ekonomiky, fungovania trhu, jeho základných prvkov a subjektov, - ekonomiky podniku, základných podnikových činností, hospodárenia a postavenia podniku na trhu, - finančných inštitúcií, finančníctva a sveta peňazí, - právnej úpravy pracovnoprávných vzťahov v podnikaní, finančného zabezpečenia súkromného podnikania vo väzbe na zákonné práva a povinnosti podnikateľa, - trhu práce, ponuky a dopytu po pracovných miestach a s tým súvisiaci informačný systém, poradenské a sprostredkovateľské služby na úrovni štátu a v podmienkach EU, - problematiky spotrebiteľskej výchovy a ochrany práv spotrebiteľa,	

24

z ktorých je učivo učebných osnov ekonomika rozpracované cez odborné kompetencie do obsahového štandardu, t. j. tematických celkov a tém.

Predmet sa vyučuje formou teoretického výkladu učiva a demonštračných ukážok praktických príkladov. Získané ekonomické poznatky umožňujú efektívne uplatnenie odborného vzdelania v praxi. Témy vo vybraných tematických celkoch zahŕňajú vo svojom obsahu aj niektoré celkové a čiastkové kompetencie - poznatky, zručnosti a skúsenosti z Národného štandardu **finančnej gramotnosti**. Zameriavajú sa na očakávania tak, aby žiaci boli schopní aplikovať vedomosti a zručnosti pri každodenných finančných rozhodnutiach a činnostiach pri riadení vlastných finančných zdrojov s cieľom zaistiť celoživotné finančné zabezpečenie seba a svojej domácnosti.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Základným cieľom vyučovacieho predmetu je poskytnúť žiakom odborné poznatky o ekonomických pojmoch a vzťahoch – základy makroekonómie, mikroekonómie, efektívnom a hospodárnom správaní sa a výučbe ich praktickej realizácie v odbore.

Žiaci získajú základné poznatky o riadení výroby, základných výrobných faktoroch a o fungovaní podniku. Oboznámia sa s podstatou tovaru, formami a obehom peňazí, naučia sa chápať základné prvky trhu, riešiť situácie marketingovým spôsobom. Nadobudnú vedomosti o pravidlách riadenia osobných financií, presadenia sa na trhu práce a o základných právach a povinnostiach spotrebiteľa.

Vzdelávanie smeruje k tomu, aby žiaci dokázali v budúcej pracovnej činnosti hospodárne vykonávať prácu, pristupovali k pracovnej činnosti zodpovedne a v záujme dosiahnutia rentability a ziskovosti zamestnávateľského subjektu, prípadne boli pripravení aj na samostatnú podnikateľskú činnosť v odbore.

Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:

Spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

- logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- definovať svoje ciele a prognózy
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie

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

- vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovávať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou
- pracovať s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami

Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
- stanoviť priority cieľov,
- budovať a organizovať vyrovnanú a udržateľnú spoluprácu,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- pracovať samostatne a riadiť práce v menšom kolektíve.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
ekonomika	prvý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Základné ekonomické pojmy			8
1.1 Ekonómia, ekonomika			1
1.2 Potreby, členenie potrieb			1

1.3	Uspokojovanie potrieb, statky, služby	1		
1.4	Výroba – vstupy, výstupy, výrobné faktory	2		
1.5	Tovar a peniaze	1		
1.6	Funkcie a formy peňazí	1		
1.7	Základné ekonomické otázky, typy ekonomík	1		
2. Trh a trhový mechanizmus		5		
2.1	Trh, subjekty trhu	1		
2.2	Formy trhov	1		
2.3	Dopyt a ponuka	1		
2.4	Rovnovážna cena	1		
2.5	Konkurencia	1		
3. Výchova k podnikaniu – právne formy podnikania		10		
3.1	Podnikanie a podnikateľská činnosť	1		
3.2	Práva a povinnosti podnikateľa	1		
3.3	Charakteristika podniku, druhy podnikov	1		
3.4	Vznik a založenie podniku	1		
3.5	Zrušenie a zánik podniku	1		
3.6	Živnosti, podmienky živnostenského podnikania	2		
3.7	Obchodné spoločnosti	2		
3.8	Ostatné formy podnikania	1		
4. Národné hospodárstvo		10		
4.1	Národné hospodárstvo – štruktúra	1		
4.2	Riadenie národného hospodárstva	1		
4.3	Štátny rozpočet – príjmy, výdavky	2		
4.4	Daňová sústava	2		
4.5	Banková sústava, úloha bánk, NBS	3		
4.6	Poisťovníctvo, poisťovne	1		
Rozpis učiva predmetu		Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
ekonomika		druhý	1	33
Názov tematického celku/Témy				Počet vyučovacích hodín
1. Vecná stránka činnosti podniku				8
1.1 Majetok podniku a jeho členenie				1
1.2 Dlhodobý majetok podniku				1
1.3 Obstarávanie, oceňovanie majetku				1
1.4 Opatrebenie a odpisovanie majetku				1
1.5 Zveľaďovanie a ochrana majetku				1
1.6 Zásobovacia činnosť				1
1.7 Zásoby, skladová evidencia				1
1.8 Inventarizácia majetku				1
2. Ekonomická stránka činnosti podniku				10

2.1	Náklady podniku a ich členenie	2
2.2	Výkony podniku, výnosy a ich členenie	2
2.3	Znižovanie nákladov, zvyšovanie výnosov	1
2.4	Výsledok hospodárenia – zisk, strata	1
2.5	Použitie výsledku hospodárenia	1
2.6	Zdroje financovania podniku	1
2.7	Cena, metódy tvorby ceny	2
3. Odbytová činnosť podniku		5
3.1	Podstata odbytu a jeho organizácia	1
3.2	Marketing – podstata a význam	1
3.3	Marketingové stratégie	1
3.4	Marketingové nástroje	2
4. Personálna činnosť podniku		10
4.1	Personálne plánovanie podniku	1
4.2	Pracovný pomer – vznik a skončenie	1
4.3	Pracovná zmluva	1
4.4	Pracovný čas, pracovné podmienky	2
4.5	Hmotná zodpovednosť	1
4.6	Odmeňovanie pracovníkov	1
4.7	Mzda a druhy miezd	1
4.8	Sociálne zabezpečenie	1
4.9	Zdravotné, sociálne a dôchodkové poistenie	1

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
ekonomika	tretí	1	30
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Riadiaca a kontrolná činnosť podniku			4
1.1	Manažment – pojem, podstata		1
1.2	Manažment ako riadiaci proces – funkcie		1
1.3	Manažment ako riadiaci aparát		1
1.4	Profil manažéra – vlastnosti		1
2. Pravidlá riadenia osobných financií			7
2.1	Človek vo sfére peňazí		1
2.2	Jednotlivec a rodina v ekonomickej oblasti		1
2.3	Pojem riziko		1
2.4	Príjem a práca – vzdelanostné a pracovné predpoklady		1
2.5	Zdroje osobných príjmov		1
2.6	Faktory ovplyvňujúce výšku čistej mzdy		1
2.7	Finančná zodpovednosť a prijímanie rozhodnutí		1
3. Svet práce			9
3.1	Trh práce – domáci, medzinárodný		1

3.2	Hľadanie práce – pracovná ponuka, pracovný inzerát	1
3.3	Služby zamestnanosti – informačné a poradenské	1
3.4	Evidencia uchádzačov o zamestnanie	1
3.5	Životopis	1
3.6	Žiadosť o prijatie do zamestnania, motivačný list	1
3.7	Prijímací pohovor, výberové konanie	1
3.8	Ako vystupovať na pracovnom pohovore – modelové situácie	2
4. Spotrebiteľská výchova		5
4.1	Základné práva a povinnosti spotrebiteľa	1
4.2	Ochrana práv spotrebiteľa	1
4.3	Reklamácie spotrebiteľov – postup	1
4.4	Spotreba a životné prostredie	1
4.5	Výživa a spotrebiteľská bezpečnosť	1
5. Charakteristické znaky podnikov obchodu a služieb		5
5.1	Charakteristika daného odboru podnikania	1
5.2	Právna legislatíva v oblasti daného odboru podnikania	1
5.3	Charakteristika činnosti v danom odbore podnikania	1
5.4	Doplňkové služby	1
5.5	Trendy vývoja v danom odbore podnikania	1

“ .

- c) na s. 59 – 64 sa vzorová učebná osnova predmetu „potraviny a výživa“ nahrádza vzorovou učebnou osnovou predmetu „potraviny a výživa“ v nasledovnom znení:

„2.4 POTRAVINY A VÝŽIVA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Predmet potraviny a výživa je odborný predmet, ktorý rozširuje a rozvíja učivo predmetu chémia, nadväzuje na učivo predmetu technológia, stolovanie a výučbu odborného výcviku. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov na témy a podtémy. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu tohto predmetu, veľmi úzko súvisia so zabezpečením výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Učivo sa skladá z poznatkov o fyziológii ľudského tela a jeho fungovaní, z poznatkov o potravinách, hodnote potravín, výživových normách a zásadách racionálnej výživy. Ďalej zahŕňa poznatky o potravinách rastlinného pôvodu – ovocí, zelenine, zemiakoch, strukovinách, obilninách a hubách. Rovnako zahŕňa aj učivo o potravinách živočíšneho pôvodu – mäse a mäsových výrobkoch. Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu potraviny a výživa majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujú sa také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru. Pri výučbe sa používa forma výkladu, riadeného rozhovoru, simulované situácie. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehľbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh v jednotlivých tematických celkoch, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky	

z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov.			
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu			
Cieľom vyučovacieho predmetu je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o fyziológii ľudského tela, o potravinách, ich pôvode, druhoch a zložení, o zásadách správnej výživy a výživových normách. Žiaci si budú formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a v občianskom živote. Žiaci nadobudnú vedomosti o vybraných potravinách a pojmoch, osvoja si základné vzťahy medzi organizmom a vonkajším prostredím, budú ovládať využiteľnosť potravín pre ich technologické spracovanie. Kľúčové kompetencie. Vo vyučovacom predmete potraviny a výživa využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú: <u>Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</u> - reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia, - identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti <u>Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku</u> - identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje, - posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov <u>Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách</u> - konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých, - rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností.			
Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
potraviny a výživa	prvý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Fyziológia ľudského tela			5
1.1 Látkové zloženie ľudského tela			1
1.2 Tráviaca sústava, trávenie a vstrebávanie			1
1.3 Vnútorné ústroje tela			1
1.4 Nervová sústava			1
1.5 Žľazy s vnútornou sekréciou, vylučovacie ústroje			1
2. Potraviny			13
2.1 Význam výživy pre človeka			1
2.2 Rozdelenie potravín podľa pôvodu			1
2.3 Druhy a charakteristické znaky potravín, akosť a skladovanie potravín			2
2.4 Zloženie potravín			1
2.5 Bielkoviny, tuky, druhy a význam			1
2.6 Vitamíny, sacharidy, druhy a význam			2
2.7 Voda, minerálne látky, ich význam a potreba			1
2.8 Hygiena pri práci s potravinami, Zákon o potravinách, HACCP			1
2.9 Hygienické predpisy a hygienické požiadavky na potraviny			2
2.10 Základy epidemiológie alimentárne nákazy a otravy			1
3. Hodnota potravín			6

3.1	Hodnotenie potravín, vzájomné pomery živín		1
3.2	Energetická a biologická hodnota potravín		2
3.3	Nutričná hodnota potravín, vysokohodnotové potraviny		2
3.4	Výživové normy, odporúčané dávky potravín pre obyvateľstvo		1
4.	Zásady správnej výživy		9
1.1	Správna výživa, výživa mládeže		1
1.2	Druhy stravy, zásady diferencovanej stravy		1
1.3	Vegetariánska, makrobiologická a oddelená strava		2
1.4	Rozdelenie diét – diabetická a šetriaca diéta		2
1.5	Zostavenie jedálnych lístkov pre jednotlivé diéty		1
1.6	Ochorenia z nesprávneho stravovania		2
Rozpis učiva predmetu		Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín
potraviny a výživa		druhý	1,5
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Ovocie, zelenina, zemiaky, strukoviny, huby			8
1.1 Ovocie – zloženie a druhy			1
1.2 Skladovanie a konzervovanie ovocia, chyby ovocia			1
1.3 Zelenina – zloženie a druhy			1
1.4 Skladovanie a konzervovanie zeleniny, chyby zeleniny			1
1.5 Výrobky z ovocia a zeleniny			1
1.6 Zemiaky – zloženie, druhy, ich význam vo výžive, skladovanie a chyby zemiakov			1
1.7 Strukoviny – zloženie a druhy, výrobky zo sóje, skladovanie a konzervovanie strukovín			1
1.8 Huby – zloženie, druhy, spracovanie pestovaných húb a výrobky z húb			1
2. Obilniny			10
2.1 Obilniny – charakteristika, druhy, použitie			1
2.2 Pšenica, raž, jačmeň, ovos – ich použitie			2
2.3 Pohánka, proso, ryža, kukurica – ich použitie			2
2.4 Mlynské výrobky – druhy, ich použitie			2
2.5 Cestoviny, inovované cestoviny – druhy, ich použitie			2
2.6 Chlieb – význam vo výžive, druhy, chyby chleba			1
3. Sladidlá			3,5
3.1 Cukor – význam vo výžive, druhy			1
3.2 Včelí med – význam vo výžive, druhy			1,5
3.3 Syntetické sladidlá			1
4. Vajcia			3
4.1 Zloženie vajec, druhy			1

4.2	Akosť, konzervovanie vajec	1	
4.3	Použitie vajec v kuchyni	1	
5.	Mlieko a výrobky z mlieka	10	
5.1	Mlieko a jeho význam z hľadiska racionálnej výživy	1	
5.2	Zloženie, druhy mlieka	1	
5.3	Mliečne výrobky – charakteristika, rozdelenie	1	
5.4	Tvaroh	1	
5.5	Syry sladké, kyslé, topené	2	
5.6	Maslo	1	
5.7	Smotana	1	
5.8	Mliečne nápoje	1	
5.9	Využitie mlieka a mliečnych výrobkov pri príprave pokrmov	1	
6.	Koreniny a pochutiny	11	
6.1	Význam korenín vo výžive, charakteristika, členenie	1	
6.2	Pakoreňové koreniny, koreniny z kôre, listov a vňate	2	
6.3	Koreniny z kvetov, plodov a semien	2	
6.4	Pochutiny – káva, kávoviny	1	
6.5	Čaj, kakao, čokoláda	2	
6.6	Ostatné pochutiny – ocot, soľ, horčica	1	
6.7	Pikantné omáčky a polievkové korenie	2	
7.	Tuky	4	
7.1	Význam tukov vo výžive	1	
7.2	Živočíšne a rastlinné tuky	2	
7.3	Stužené pokrmové tuky	1	
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
potraviny a výživa	tretí	2	60
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Mäso			23
1.1	Technológia mäsa, význam vo výžive		1
1.2	Zloženie a členenie mäsa		1
1.3	Označovanie a zrenie mäsa, zdravotná bezchybnosť mäsa		2
1.4	Uchovávanie a konzervovanie mäsa, chyby mäsa		2
1.5	Jatočné mäso – charakteristika, delenie, akosť jednotlivých druhov		2
1.6	Hovädzie mäso – vlastnosti, akostné triedy, delenie, trhové druhy		2
1.7	Tefacie mäso – vlastnosti, akostné triedy, delenie, trhové druhy		2
1.8	Bravčové mäso – vlastnosti, akostné triedy, delenie, trhové druhy		2

1.9	Baranie mäso – vlastnosti, akostné triedy, delenie, trhové druhy	2
1.10	Jahňacie a kozľacie mäso – vlastnosti, akostné triedy, delenie, trhové druhy	2
1.11	Ostatné časti jatočných zvierat – kosti, krv, vnútornosti, črevá	1
1.12	Vodná a hrabavá hydina	1
1.13	Zverina – rozdelenie a význam vo výžive	1
1.14	Ryby – rozdelenie a význam vo výžive	1
1.15	Kôrovce, mäkkýše, obojživelníky – rozdelenie, význam vo výžive	1
2. Mäsové výrobky		7
2.1	Mäsové výrobky – sekaný tovar	1
2.2	Mäkké salámy a trvanlivé výrobky	1
2.3	Špeciálne údené mäsové výrobky, varené a pečené výrobky	1
2.4	Mäsové konzervy	1
2.5	Zverina a výrobky zo zveriny	1
2.6	Ryby a rybacie výrobky, konzervy	1
2.7	Výrobky z hydiny	1
3. Nealkoholické nápoje		10
3.1	Nealkoholické nápoje, význam vo výžive	1
3.2	Pitná voda, sódová voda	1
3.3	Minerálna voda, druhy a zloženie	1
3.4	Skladovanie minerálnych vôd	1
3.5	Limonády	1
3.6	Ovocné nápoje, mušty	1
3.7	Sirupy	1
3.8	Dreňové šťavy, ovocné koncentráty	1
3.9	Výživové nápoje – dia nápoje	1
3.10	Povzbudivé nápoje, osviežujúce nápoje – káva, čaj	1
4. Alkoholické nápoje		10
4.1	Alkoholické nápoje – charakteristika	1
4.2	Pivo, suroviny na výrobu piva	1
4.3	Trhové druhy piva	1
4.4	Uskladňovanie piva	1
4.5	Víno, pestovateľské oblasti	1
4.6	Druhy hroznového vína	1
4.7	Druhy vína – šumivé a perlivé víno	1
4.8	Druhy vína – dezertné a ovocné vína	1
4.9	Snúbenie vína s jedlom	1
4.10	Skladovanie vína – vinná pivnica	1
5. Liehoviny		4
5.1	Lieh a liehoviny	1

5.2	Druhy liehovín – konzumné, značkové, rezané, pravé	2
5.3	Označenie liehovín a ich skladovanie	1
6. Miešané nápoje		5
6.1	Miešané nápoje, charakteristika, rozdelenie	1
6.2	Suroviny na prípravu miešaných nápojov	1
6.3	Zásady pri príprave miešaných nápojov	1
6.4	Druhy a skupiny miešaných nápojov	2
7. Vplyv alkoholu na ľudské zdravie a boj proti alkoholizmu		1
7.1	Vplyv alkoholu na ľudské zdravie a boj proti alkoholizmu	1

“

d) na s. 76 – 81 sa vzorová učebná osnova predmetu „hotelové služby“ nahrádza vzorovou učebnou osnovou predmetu „hotelové služby“ v nasledovnom znení:

„2.7 HOTELOVÉ SLUŽBY

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Predmet hotelové služby umožňuje žiakom získať a osvojiť si základnú odbornú terminológiu z oblasti hotelierstva, nadobudnúť vedomosti o podnikaní v hotelierstve, o špecifikách riadenia práce v hotelových podnikoch. Žiaci získajú vedomosti, ktoré sú potrebné pre úspešné podnikateľské aktivity v hotelierstve, získajú návyky zodpovedného správania, etického rozhodovania v podnikaní, spoločenského vystupovania a etikety práce v hotelových podnikoch. Cieľom vyučovacieho predmetu je poskytnúť žiakom základné poznatky z oblasti hotelierstva, jeho vzniku a vývoja vo svete i u nás, predstaviť im ponuku hotelových služieb významných domácich a medzinárodných hotelových spoločností ako významnú súčasť služieb cestovného ruchu, sprostredkovať im vedomosti o organizačnom a personálnom zabezpečení prevádzky hotelového podniku, o pracovných operáciách a pracovnej agende na gastronomickom úseku a ubytovacích služieb hotelového podniku. Pri výklade učiva uvádza vyučujúci konkrétne príklady z hotelovej praxe, využíva súčasnú platnú legislatívu, odbornú literatúru, tlač a časopisy, a tak nadväzuje na skúsenosti žiakov z odborného výcviku. Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu hotelové služby majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujú sa také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru. Pri výučbe sa používa metóda výkladu, riadeného rozhovoru, simulované situácie.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom vyučovacieho predmetu hotelové služby v učebnom odbore 6489 H hostinský, hostinská je poskytnúť žiakom základné poznatky z oblasti hotelierstva, jeho vzniku a vývoja vo svete i u nás, predstaviť im ponuku hotelových služieb významných domácich a medzinárodných hotelových spoločností, sprostredkovať im vedomosti o organizačnom a personálnom zabezpečení prevádzky hotelového podniku, o pracovných operáciách a pracovnej agende na úseku ubytovacích služieb hotelového podniku. Výstupnými všeobecnými cieľmi predmetu je: - osvojiť si základnú odbornú terminológiu z oblasti hotelierstva, hotelových služieb a vedieť ju aktívne využívať, - oboznámiť sa s najznámejšími zahraničnými a domácimi hotelovými spoločnosťami a ich obchodnou poli-	

tikou na trhu ubytovacích služieb,

- chápať podstatu organizácie a delby práce v hotelovom podniku, vedieť ju aplikovať do praxe,
- ovládať pracovné postupy, prevádzkové predpisy a dokumentáciu na ubytovacom úseku pri poskytovaní hotelových služieb.

Výstupnými špecifickými cieľmi predmetu je:

- ovládať základné kroky pri podnikaní,
- dodržiavať platné právne predpisy a zákony pri podnikaní,
- vedieť prakticky zostaviť podnikateľský plán,
- uplatniť v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

Vo vyučovacom predmete hotelové služby využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú vytvorenie zodpovedajúcich schopností a študijných predpokladov v súlade so Spoločným európskym rámcom kľúčových kompetencií pre celoživotné vzdelávanie.

Vo vyučovacom predmete hotelové služby sa zameriavame na rozvoj

a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

- reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia v pozícii zamestnanca,
- porovnať bežné pravidlá, zákonitosti, predpisy, sociálne normy, morálne zásady, vlastné a celospoločenské očakávania v systéme, v ktorom existuje, aplikovať ich na podmienky bežného pracovného života
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti pri kontakte s hotelovými hosťami ako aj svojimi nadriadenými
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.

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

- spoľahlivo vyjadrovať sa v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme, ovládať zásady spoločenskej komunikácie v osobnom aj pracovnom styku
- vyjadrovať sa v jednom cudzom jazyku v písomnej a hovorenej forme, v hotelových zariadeniach so zahraničnou klientelou
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovávať rôzne informácie a informačné zdroje pri práci s hotelovým informačným systémom
- pracovať s elektronickou poštou pri kontakte s klientmi, rezerváciách a potvrdeniach ubytovania
- pracovať so základnými informačno-komunikačnými technológiami.

c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívu pri osobnom kontakte s hosťom,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- stanoviť priority cieľov,
- konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi, v záujme spokojnosti hosťa,
- samostatne pracovať v menšom kolektíve, vo výrobnom, odbytovom alebo ubytovacom stredisku.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
hotelové služby	prvý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Cestovný ruch a jeho význam			6
1.1 Podstata a význam cestovného ruchu			1
1.2 Cestovný ruch ako systém			1
1.3 Subjekt a objekt cestovného ruchu			1

1.4	Druhy cestovného ruchu	2
1.5	Formy cestovného ruchu	1
2. Služby v cestovnom ruchu		4
2.1	Podstata služieb a ich osobitosti v cestovnom ruchu	1
2.2	Služby ako súčasť produktu cestovného ruchu	1
2.3	Klasifikácia služieb cestovného ruchu	1
2.4	Kvalita služieb cestovného ruchu	1
3. Stravovacie služby		9
3.1	Materiálne podmienky poskytovania stravovacích služieb	1
3.2	Klasifikácia pohostinských odbytových stredísk (POS)	1
3.3	POS základného stravovania	1
3.4	POS doplnkového stravovania a občerstvenia	1
3.5	POS spoločenských a zábavných služieb	1
3.6	Ponuka produktu pohostinských odbytových stredísk	1
3.7	Zážitková gastronómia	1
3.8	Nové trendy v gastronómii	1
3.9	Odbyt produktu pohostinských odbytových stredísk	1
4. Formy rýchleho stravovania a občerstvenia		6
4.1	Vznik a znaky systému rýchleho stravovania	1
4.2	Charakteristika a typológia zariadení rýchleho stravovania	1
4.3	Mc.Donald's, Kentucky Fried Chicken, Marché	1
4.4	Fast food reštaurácie, kebaby, gyrosy, barbecue, steak house	1
4.5	Minigril, pipigril, pizzerie	1
4.6	Hnutie Slow-food	1
5. Pracovné operácie na gastronomickom úseku ubytovacieho zariadenia		8
5.1	Organizácia práce na gastronomickom úseku	1
5.2	Personálne zabezpečenie gastronomického úseku	1
5.3	Spoločenské vystupovanie a právanie zamestnancov	1
5.4	Food & Beverage Manager	1
5.5	Pracovná náplň zamestnancov skladovej prevádzky	1
5.6	Pracovná náplň zamestnancov výrobnjej prevádzky	1
5.7	Pracovná náplň zamestnancov odbytovej prevádzky	1
5.8	Hygiena skladovej, výrobnjej a odbytovej prevádzky	1
Rozpis učiva predmetu		Počet týždenných vyučovacích hodín
Ročník		Počet vyučovacích hodín za ročník
hotelové služby		1
druhý		33
Názov tematického celku/Témy		Počet vyučovacích hodín
1. Vznik a vývoj hotelierstva		10
1.1	Vzájomný vzťah hotelierstva a cestovného ruchu	1
1.2	Úloha hotelierstva a cestovného ruchu v národnom hospo-	1

dárstve	
1.3 Vznik a vývoj hotelierstva	1
1.4 História hotelierstva vo svete a v Európe	1
1.5 Súčasný stav hotelierstva vo svete	1
1.6 História hotelierstva na Slovensku	1
1.7 Súčasná ponuka hotelových služieb na Slovensku	1
1.8 Trendy vývoja hotelierstva vo svete a u nás	1
1.9 Významné hotelové spoločnosti v medzinárodnom hotelierstve	1
1.10 Významné hotelové spoločnosti v domácom hotelierstve	1
2. Organizačné a personálne zabezpečenie činnosti hotela	10
2.1 Charakteristika a produkt ubytovacích zariadení	1
2.2 Prevádzkové priestory ubytovacích zariadení	1
2.3 Pracovníci ubytovacích zariadení a ich pracovná náplň	1
2.4 Organizácia práce v hoteli	1
2.5 Hotelový poriadok a prevádzkové predpisy	1
2.6 Hotelové informačné systémy	1
2.7 Evidencia o hosťoch	1
2.8 Evidencia o tržbách	1
2.9 Cenotvorba ubytovacích zariadení	1
2.10 Služby ubytovacích zariadení	1
3. Pracovné operácie na úseku ubytovacích služieb	13
3.1 Organizácia úseku ubytovacích služieb	1
3.2 Rezervovanie ubytovania – booking	1
3.3 Spôsoby rezervovania ubytovania	1
3.4 Prijem hotelového hosťa a jeho registrácia – check in	1
3.5 Registrácia domáceho a zahraničného hosťa	1
3.6 Pobyt hotelového hosťa, služby počas pobytu	1
3.7 Zvláštna starostlivosť o deti, VIP a telesne postihnuté osoby	1
3.8 Odchod hotelového hosťa a zúčtovanie – check out	1
3.9 Pracovné operácie na oddelení hotelových izieb	1
3.10 Upratovanie hotelových izieb – housekeeping	1
3.11 Kontrola hotelových izieb	1
3.12 Pracovné operácie na oddelení práčovne	1
3.13 Hotelová bielizeň a bielizeň hostí	1

**MINISTERSTVO ŠKOLSTVA, VEDY, VÝSKUMU A ŠPORTU SLO-
VENSKEJ REPUBLIKY**



ŠTÁTNY INŠTITÚT ODBORNÉHO VZDELÁVANIA

VZOROVÝ UČEBNÝ PLÁN A VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY

**pre
učebný odbor**

6445 H kuchár

Názov:	Vzorový učebný plán a vzorové učebné osnovy pre učebný odbor 6445 H kuchár
Vydalo:	Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky
Spolupracujúca stavovská organizácia:	Republiková únia zamestnávateľov v spolupráci s Asociáciou zamestnávateľských zväzov a združení Slovenskej republiky, Slovenskou obchodnou a priemyselnou komorou a Slovenskou živnostenskou komorou
Riešitelia:	PaedDr. Peter Solárik Štátny inštitút odborného vzdelávania Ing. Drahomíra Štepanayová SOŠ hotelových služieb a obchodu, Zdravotnícka 3, Nové Zámky Ing. Eva Púčíková SOŠ obchodu a služieb Samuela Jurkoviča, Sklenárová 1, Bratislava Ing. Iveta Šoltéssová SOŠ obchodu a služieb Samuela Jurkoviča, Sklenárová 1, Bratislava Ing. Elena Šoltéssová SOŠ Hotelová akadémia Otta Brucknera, MUDr. Alexandra 29, Kežmarok Ing. Jozef Čekovský SOŠ Horný Smokovec č. 26, Vysoké Tatry

© Štátny inštitút odborného vzdelávania

Obsah

1. VZOROVÝ UČEBNÝ PLÁN 6445 H KUCHÁR	40
1.1 Poznámky k vzorovému učebnému plánu pre 3-ročný učebný odbor 6445 H kuchár	40
1.2 Prehľad využitia týždňov	41
2. VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY ODBORNÝCH PREDMETOV	42
2.1 ODBORNÝ VÝCVIK	42
2.2 EKONOMIKA	51
2.3 HOSPODÁRSKE VÝPOČTY	55
2.4 SPOLOČENSKÁ KOMUNIKÁCIA	56
2.5 POTRAVINY A VÝŽIVA	59
2.6 TECHNOLOGIA	64
2.7 STOLOVANIE	71

1. VZOROVÝ UČEBNÝ PLÁN 6445 H KUCHÁR

Kód a názov učebného odboru	6445 H kuchár			
Forma štúdia	denná			
Vyučovací jazyk	slovenský			
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Týždenný počet vyučovacích hodín			
	1.	2.	3.	Spolu
TEORETICKÉ VYUČOVANIE	14	13	13	40
Všeobecno-vzdelávacie predmety	7	5,5	6	18,5
slovenský jazyk a literatúra	1,5	1	1	3,5
cudzí jazyk d), e)	1,5	1,5	2	5
etická výchova/náboženská výchova f)	1			1
občianska náuka			1	1
chémia		1		1
matematika	1	1	1	3
informatika g)	1			1
telesná a športová výchova d)	1	1	1	3
Odborné predmety	7	7,5	7	21,5
ekonomika	1	1	1	3
hospodárske výpočty g), j)			1	1
spoločenská komunikácia	1	1		2
potraviny a výživa	1	1,5	2	4,5
technológia g), j)	3	3	2	8
stolovanie j)	1	1	1	3
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE	18	21	21	60
Odborný výcvik g), i)	18	21	21	60
Spolu	32	34	34	100

1.1 Poznámky k vzorovému učebnému plánu pre 3-ročný učebný odbor 6445 H kuchár:

- Riaditeľ školy môže na základe odporúčania predmetovej komisie vykonať vo vzorovom učebnom pláne úpravy až do 10% z celkového počtu týždenných vyučovacích hodín. Pri týchto úpravách nie je možné zrušiť žiadny vyučovací predmet, alebo do skupiny predmetov zaradiť nový predmet. Minimálny percentuálny podiel vyučovacích hodín odborného teoretického praktického vyučovania z celkového počtu vyučovacích hodín musí ostať zachovaný.
- V jednotlivých vyučovacích predmetoch má vyučujúci možnosť upraviť obsah učiva až do výšky 30% v každom ročníku zaradením nových poznatkov, vyplývajúcich z aktuálneho rozvoja vedy a techniky a z potreby prispôbiť učivo aktuálnym potrebám odboru, trhu práce, alebo regiónu. Zmeny v obsahu učiva všeobecno-vzdelávacích predmetov navrhuje príslušná predmetová komisia. Zmeny v obsahu učiva odborných predmetov navrhuje príslušná predmetová komisia na základe požiadaviek zamestnávateľa.
- Riaditeľ školy po prerokovaní v pedagogickej rade na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vyučovania možno spájať do viachodinových celkov.
- Trieda sa delí na každej hodine na skupiny pri minimálnom počte 24 žiakov.
- Vyučuje sa jeden z cudzích jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky.

- f) Vyučuje sa predmet etická výchova, alebo náboženská výchova podľa záujmu žiakov. Na vyučovanie predmetu etická výchova alebo náboženská výchova možno spájať žiakov rôznych tried toho istého ročníka a vytvárať skupiny s najvyšším počtom žiakov 20. Ak počet žiakov v skupine klesne pod 12, možno do skupín spájať aj žiakov z rôznych ročníkov.
- g) Trieda sa delí na skupiny, maximálny počet žiakov v skupine je 15.
- h) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode. Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v treťom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín. Kurz pohybových aktivít v prírode sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa v 1. ročníku štúdia (so zameraním na zimné športy) a v 2. ročníku štúdia (so zameraním na letné športy). Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňujú sa v 1. a v 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka raz.
- i) Trieda sa delí na skupiny ak je možnosť zriadiť skupinu najmenej 8 žiakov.
- j) Ak sa vyučovací hodina poskytuje formou praktických cvičení, trieda sa delí na skupiny s minimálnym počtom 8 žiakov v skupine.

1.2 Prehľad využitia týždňov:

Činnosť	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	33	33	30
Záverečná skúška	x	x	1
Časová rezerva (účelové kurzy, opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie a i.)	7	7	6
Spolu týždňov	40	40	36

1. VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY ODBORNÝCH PREDMETOV

2.1 ODBORNÝ VÝCVIK

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Odborný výcvik sa vykonáva priamo na pracovisku zamestnávateľa, s ktorým má škola uzatvorenú zmluvu o duálnom vzdelávaní, alebo zmluvu o poskytnutí praktického vyučovania, alebo v dielni školy. Predmet odborný výcvik bezprostredne nadväzuje na teoretické vyučovanie. Žiaci sú vedení majstrom odborného výcviku alebo inštruktorom k pracovnej disciplíne, k presnej a zodpovednej práci pri dodržiavaní technologických postupov pri príprave pokrmov a nápojov, k hospodárnemu a šetrnému zaobchádzaniu s potravinami a zariadením. So žiakmi sa priebežne precvičuje používanie receptúr na prípravu jedál a nápojov, tvorba kalkulácií a noriem. Žiaci získavajú vedomosti o pracovných činnostiach vo výrobných strediskách, naučia sa základné a zložité postupy úpravy surovín a tepelné úpravy potravín. Naučia sa pracovať s receptúrami teplých a studených jedál. Oboznamujú sa so základnými zásadami jednoduchej a zložitej obsluhy pri podávaní jedál a nápojov, pri bufetových raňajkách, rautoch a pod. Žiaci nadobúdajú pracovné návyky a zručnosti pri dodržiavaní zásad osobnej a pracovnej hygieny, hygienické zásady pri práci s potravinami, zásady hospodárneho využívania potravín a energií, šetrného zaobchádzania so zariadením prevádzky, získavajú a pestujú si hrdosť k svojmu stavovskému povolaniu. V každom ročníku sa žiaci oboznámia so zásadami a predpismi bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, s hygienickými predpismi. V priebehu osvojovania každého tematického celku pri nácviku a upevňovaní zručností a návykov sa musí vždy začleniť oboznámenie s bezpečnostnými predpismi a nariadeniami. Pri každej novej téme a pri prechode na nové pracovisko je majster odbornej výchovy, alebo inštruktor povinný vykonať inštruktaž o bezpečnosti práce. Odborný výcvik sa môže uskutočniť len na pracoviskách, ktoré sú vybavené podľa určeného normatívu a ktoré vyhovujú hygienickým a bezpečnostným predpisom. V prvom ročníku žiaci nesmú obsluhovať mechanizmy výrobného strediska a tlakové nádoby. V druhom a treťom ročníku môžu túto činnosť vykonávať len pod priamym dozorom majstra odbornej výchovy, alebo inštruktora. Žiaci môžu vykonávať príležitostné práce v chladiarenských priestoroch krátkodobého skladovania potravín a práce v príručných skladoch. Práce v mraziarňach a zmrazovacích komorách nesmú vykonávať. Ďalej nesmú vykonávať práce, pri ktorých je nebezpečenstvo nákazy a ochorenia, ako je upratovanie a čistenie záchodov, záchodových mís, pisoárov, dezinfekcia, dezinfekcia a deratizácia. Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu odborný výcvik majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich samostatnosť a tvorivosť v oblasti spoločného stravovania. V procese výučby používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, názorných ukážok a praktické cvičenie v odbytovom stredisku. Preferujeme prácu s učebnicami, odbornými časopismi s gastronomickou tematikou a prácu s počítačom.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Základným cieľom vyučovacieho predmetu odborný výcvik je nadobudnúť a osvojiť si odborné zručnosti a návyky, ktoré sú stanovené charakteristikou učebného odboru pre profesiu kuchára a profilom absolventa. Súčasne si žiaci uplatňujú, upevňujú a prehľbujú teoretické vedomosti, získané z ostatných odborných predmetov. Vo vyučovacom predmete odborný výcvik sa využívajú a rozvíjajú nasledujúce kľúčové kompetencie a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú: a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote Absolvent má: - reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia, - porovnať bežné pravidlá, zákonitosti, predpisy, sociálne normy, morálne zásady, vlastné a celospoločenské očakávania v systéme, v ktorom existuje, - identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti, - vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností, - vysvetliť svoje životné plány, záujmy a predsavzatia, - popísať svoje ľudské práva, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby, - zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.	

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

Absolvent má:

- spoľahlivo vyjadrovať sa v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- vyjadrovať sa v jednom cudzom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou,
- pracovať so základnými informačno-komunikačnými technológiami.

- c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

Absolvent má:

- prejať empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívitu,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- stanoviť priority cieľov,
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- samostatne pracovať v menšom kolektíve,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom,
- nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
odborný výcvik	prvý	18	594
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Prevádzkový poriadok, zásady hygieny a bezpečnosti práce na pracovisku strediska			18
1.1	Oboznámenie sa s pracoviskom praktického vyučovania, prevádzkový poriadok		2
1.2	Základné ustanovenia právnych noriem o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci		4
1.3	Hygienické predpisy, predpisy HACCP		6
1.4	Zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci		6
2. Povinnosti pracovníkov a pracovné činnosti vo výrobných strediskách			24
2.1	Povinnosti pracovníkov výrobných stredísk		6
2.2	Možnosti ohrozenia pri práci a spôsoby ochrany		6
2.3	Osobná a pracovná hygiena, hygienické požiadavky pri manipulácii s potravinami		6
2.4	Pracovné činnosti vo výrobných strediskách		6
3. Základné úpravy pri spracovaní potravín			78
3.1	Príprava surovín na spracovanie		6
3.2	Váženie potravín		6
3.3	Základné postupy pri opracovaní zeleniny		6
3.4	Základné postupy pri opracovaní zemiakov, strukovín a obil-		6

nín	
3.5 Delenie hydiny	6
3.6 Vykost'ovanie	6
3.7 Krájanie	6
3.8 Špikovanie	6
3.9 Mletie	6
3.10 Korenenie potravín	6
3.11 Rozoznávanie mäsa	6
3.12 Delenie mäsa	6
3.13 Pochutiny a ich rozdelenie	6
4. Základné tepelné úpravy potravín	90
4.1 Technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín (sporáky, varné kotle, pece)	6
4.2 Technologické zariadenia na tepelnú úpravu potravín (konvektomat, parná komora)	6
4.3 Tepelná úprava varením v tekutine	6
4.4 Tepelná úprava varením v pare	6
4.5 Suroviny vhodné na varenie	6
4.6 Tepelná úprava dusením	6
4.7 Suroviny vhodné na dusenie	6
4.8 Tepelná úprava pečením	6
4.9 Suroviny vhodné na pečenie	6
4.10 Tepelná úprava vyprážením	6
4.11 Suroviny vhodné na vyprážanie	6
4.12 Technologická úprava gratinovaním	6
4.13 Gratinovanie v konvektomate	6
4.14 Ostatné tepelné úpravy	6
4.15 Tepelná úprava zaprávaním	6
5. Normovanie a kalkulácia teplých jedál, receptúry na prípravu jedál	30
5.1 Receptúry teplých jedál	6
5.2 Receptúry studených jedál	6
5.3 Orientácia v receptúrach a ich používanie	6
5.4 Normovanie a kalkulácia	12
6. Príprava polievok	126
6.1 Suroviny vhodné na prípravu vývarov	6
6.2 Základné rozdelenie polievok	6
6.3 Vývar A, ostatné vývary	6
6.4 Hnedé polievky	6
6.5 Vývar B, ostatné vývary	6
6.6 Biele polievky	6
6.7 Závarky do hnedých polievok, pečeňové halušky	6
6.8 Vložky do hnedých polievok, rezance,...	6
6.9 Zosilňovanie, čistenie a zjemňovanie vývarov	6
6.10 Hovädzí vývar, hnedé polievky	6

6.11	Teľací vývar, hnedé polievky	6
6.12	Biele polievky, príprava jednotlivých druhov	6
6.13	Biele polievky, zemiaková polievka	6
6.14	Polievky zo strukovín	6
6.15	Krémové a hlienové polievky	6
6.16	Špeciálne a zvláštne polievky	6
6.17	Špeciálne polievky, slimačia polievka	6
6.18	Špeciálne polievky, zeleninový boršč	6
6.19	Špeciálne polievky, slepačí vývar	6
6.20	Desiatové polievky	6
6.21	Polievky z rôznych druhov ovocia a vegetariánskej výživy	6
7. Príprava príloh a doplnkov k jedlám		138
7.1	Charakteristika príloh a doplnkov	6
7.2	Suroviny vhodné na prípravu príloh	6
7.3	Energetická hodnota príloh	6
7.4	Vitamínová hodnota príloh	6
7.5	Prílohy zo zemiakov, predbežná úprava zemiakov a ostatných surovín	6
7.6	Jednotlivé druhy príloh zo zemiakov, postup prípravy	6
7.7	Prílohy zo zeleniny, predbežná úprava zeleniny a ostatných surovín	6
7.8	Jednotlivé druhy príloh zo zeleniny, postup prípravy	6
7.9	Jednotlivé druhy príloh z múky, postup prípravy	6
7.10	Prílohy z cestovín, predbežná úprava surovín	6
7.11	Jednotlivé druhy príloh z cestovín, postup prípravy	6
7.12	Prílohy z ryže a obilnín, predbežná úprava surovín	6
7.13	Jednotlivé druhy príloh z ryže a obilnín, postup prípravy	6
7.14	Prílohy zo strukovín, predbežná úprava surovín	6
7.15	Jednotlivé druhy príloh zo strukovín, postup prípravy	6
7.16	Jednoduché šaláty, suroviny vhodné na prípravu	6
7.17	Jednoduché šaláty, opracovanie a predbežná úprava surovín	6
7.18	Marinády a nálevy, vhodnosť surovín	6
7.19	Jednoduché šaláty – kapustový šalát, šalát z viacerých druhov zeleniny	6
7.20	Jednoduché šaláty – rajčinový šalát, uhorkový šalát, šalát z čínskej kapusty, mrkvový šalát	6
7.21	Šaláty zo sterilizovanej zeleniny, cviklový šalát, šalát z kyslej kapusty	6
7.22	Obloženie z čerstvej zeleniny, prípravy doplnkov ovocia a zeleniny	6
7.23	Dávkovanie príloh a doplnkov k jedlám	6
8. Príprava omáčok		90
8.1	Príprava základných bielych omáčok	6
8.2	Príprava základných hnedých omáčok	6
8.3	Príprava základných fondov	6
8.4	Zložité omáčky biele, hnedé	6

8.5	Hnedé omáčky – hnedá španielska základná omáčka	6	
8.6	Hnedé omáčky – hnedá mäsová omáčka (demi glacé)	6	
8.7	Biele omáčky – biela bešamelová omáčka	6	
8.8	Omáčky k varenému hovädziemu mäsu	6	
8.9	Špeciálne omáčky – príprava holandskej omáčky	6	
8.10	Príprava studených omáčok	6	
8.11	Príprava omáčok z majonézy	6	
8.12	Špeciálne studené omáčky	6	
8.13	Zjemňovanie omáčok	6	
8.14	Dochucovanie a zahusťovanie omáčok	6	
8.15	Ovocné omáčky	6	
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
odborný výcvik	druhý	21	693
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Prevádzkový poriadok, predpisy BOZP			7
1.1	Dodržiavanie predpisov BOZP, hygienických predpisov a zásady správania sa na pracovisku praktického vyučovania		7
2. Príprava bezmäsitých jedál			84
2.1	Rozdelenie a vhodnosť surovín		7
2.2	Predbežná úprava a opracovanie surovín		7
2.3	Bezmäsité jedlá z múky		7
2.4	Bezmäsité jedlá z vajec		7
2.5	Bezmäsité jedlá z cestovín		7
2.6	Bezmäsité jedlá zo syrov		7
2.7	Bezmäsité jedlá z húb		7
2.8	Bezmäsité jedlá zo zemiakov		7
2.9	Bezmäsité jedlá z obilnín		7
2.10	Bezmäsité jedlá z ryže		7
2.11	Bezmäsité jedlá z rezancového cesta		7
2.12	Biologická a energetická hodnota bezmäsitých jedál		7
3. Príprava múčnych jedál a múčnikov			98
3.1	Rozdelenie múčnikov		7
3.2	Charakteristika múčnikov, základné suroviny		7
3.3	Príprava múčnikov z kysnutého cesta		14
3.4	Múčniky z lístkového cesta		7
3.5	Múčniky z odpaľovaného cesta		7
3.6	Múčniky z obilnín a ryže		7
3.7	Múčniky z pľundrovaného cesta		7
3.8	Múčniky z rezancového cesta		7
3.9	Dezerty a nákypy		7
3.10	Nákypy		7

3.11	Krémy, pudingy	7
3.12	Múčniky zo zemiakov	7
3.13	Múčniky z liateho cesta	7
4. Príprava jedál z hovädzieho mäsa		112
4.1	Rozdelenie a charakteristika hovädzieho mäsa	7
4.2	Použitie jednotlivých častí	7
4.3	Kuchynské rozdelenie hovädzieho mäsa	7
4.4	Delenie a porciovanie mäsa	7
4.5	Príprava jedál varením	7
4.6	Príprava jedál dusením	7
4.7	Príprava jedál pečením	7
4.8	Príprava minútok z hovädzieho mäsa	7
4.9	Časti hovädzieho mäsa vhodné na prípravu minútok	7
4.10	Príprava gulášov a mletého mäsa	7
4.11	Príprava rošteniek	7
4.12	Tepelná úprava pečením na anglický spôsob	7
4.13	Príprava steakov z hovädzieho mäsa	7
4.14	Príprava pečienok	7
4.15	Príprava hovädzích závitkov – španielsky vtáčik	7
4.16	Príprava hovädzieho filé	7
5. Príprava jedál z teľacieho mäsa		56
5.1	Charakteristika teľacieho mäsa	7
5.2	Kuchynské rozdelenie teľacieho mäsa	7
5.3	Úprava teľacieho mäsa varením	7
5.4	Úprava teľacieho mäsa dusením	7
5.5	Úprava teľacieho mäsa pečením	7
5.6	Úprava teľacieho mäsa pečením – plnená teľacia hrud'	7
5.7	Úprava teľacieho mäsa vyprážením	7
5.8	Úprava teľacích vnútorností	7
6. Príprava jedál z bravčového mäsa		126
6.1	Charakteristika a rozdelenie bravčového mäsa	7
6.2	Použitie jednotlivých častí	7
6.3	Tepelná úprava varením	7
6.4	Tepelná úprava pečením	7
6.5	Tepelná úprava dusením	7
6.6	Tepelná úprava vyprážením	7
6.7	Vykost'ovanie bravčového mäsa	7
6.8	Príprava hotových jedál	7
6.9	Príprava minútok	7
6.10	Porciovanie bravčového mäsa	7
6.11	Príprava jedál z údeného mäsa	7
6.12	Plnené bravčové mäso - závitky	7
6.13	Plnená bravčové mäso - rolády	7
6.14	Príprava gulášov	7
6.15	Príprava perkeltov	7

6.16	Príprava jedál z mletého mäsa	7	
6.17	Príprava minútkových pokrmov z bravčového mäsa	7	
6.18	Úprava bravčových vnútorností	7	
7. Príprava jedál z baranieho mäsa		70	
7.1	Charakteristika a delenie baranieho mäsa	7	
7.2	Použitie jednotlivých častí baranieho mäsa	7	
7.3	Odležanie a morenie baranieho mäsa	7	
7.4	Príprava baranieho mäsa varením	7	
7.5	Príprava baranieho mäsa dusením	7	
7.6	Príprava baranieho mäsa pečením	7	
7.7	Príprava minútkových pokrmov z baranieho mäsa	7	
7.8	Príprava medailónikov, pokrmov na ihle	7	
7.9	Príprava rebierok z baranieho mäsa	7	
7.10	Príprava gulášov z baranieho mäsa	7	
8. Príprava jedál z ostatných druhov jatočného mäsa		70	
8.1	Charakteristika a rozdelenie jahňacieho mäsa	7	
8.2	Charakteristika a rozdelenie kozľacieho mäsa	7	
8.3	Príprava hotových jedál z jahňacieho a kozľacieho mäsa	7	
8.4	Príprava jedál zo zajaca a králika	7	
8.5	Príprava pokrmov varením a dusením	7	
8.6	Príprava pečením a vyprážaním	7	
8.7	Príprava jedál z mletého mäsa	7	
8.8	Príprava salpikonov	7	
8.9	Príprava ragú	7	
8.10	Príprava vnútorností z jatočného mäsa	7	
9. Príprava jedál z mletého mäsa		70	
9.1	Charakteristika a kuchynská predpríprava	7	
9.2	Príprava jedál zo surového mletého mäsa	42	
9.3	Príprava jedál z tepelne upraveného mletého mäsa	21	
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
odborný výcvik	tretí	21	630
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Prevádzkový poriadok, predpisy BOZP			7
1.1	Dodržiavanie predpisov BOZP, hygienických predpisov a zásady správania sa na pracovisku praktického vyučovania		7
2. Príprava jedál z rýb, vodných živočíchov, slimákov a obojživelníkov			35
2.1	Jedlá zo sladkovodných rýb		7
2.2	Jedlá z morských rýb		7

2.3 Jedlá z plodov mora	7
2.4 Príprava jedál z rýb	14
3. Príprava jedál z hydiny	49
3.1 Jedlá zo sliepky	7
3.2 Jedlá z kurčatá	7
3.3 Jedlá z moriaka	7
3.4 Jedlá z perličky	7
3.5 Jedlá z husi	7
3.6 Jedlá z kačíc	7
3.7 Jedlá z hydinových drobov	7
4. Príprava jedál zo zveriny	35
4.1 Rozdelenie zveriny	7
4.2 Jedlá z vysokej a čiernej zveriny	7
4.3 Jedlá z nízkej a pernatej zveriny	7
4.4 Špeciality poľovníckej kuchyne	14
5. Príprava jedál studenej kuchyne	140
5.1 Zásady prípravy jedál studenej kuchyne	7
5.2 Charakteristika studenej kuchyne	7
5.3 Skladovanie studených pokrmov	7
5.4 Príprava majonéz	7
5.5 Príprava zložitých šalátov	7
5.6 Príprava paštét a pien	7
5.7 Príprava mäsovej galantíny a rôsolov	7
5.8 Príprava huspeniny	7
5.9 Príprava pochúťkového masla	7
5.10 Príprava studených jedál z vajec	7
5.11 Príprava studených jedál zo syrov	7
5.12 Príprava obložených chlebíkov	7
5.13 Príprava chuťoviek a kanapiiek	7
5.14 Chlebíčky so syrovou a rybacou zložkou	7
5.15 Plnené pečivo	7
5.16 Príprava jedál a predjedál studenej kuchyne z rôznych surovín	7
5.17 Príprava nárezov a obložených mís	7
5.18 Plnená zelenina a ovocie	7
5.19 Príprava obložených šalátov	7
5.20 Studené mäsa a ryby	7
6. Príprava jedál na objednávku, minútkové pokrmy	119
6.1 Gastronomické uplatnenie, význam podávania jedál na objednávku	7
6.2 Vhodné druhy mäsa na minútkovú úpravu	7
6.3 Vhodné tepelné úpravy minútok	7
6.4 Predpríprava a príprava minútok	7
6.5 Príprava minútok z hovädzieho mäsa	7

6.6	Príprava jedál na objednávku z bravčového mäsa	7
6.7	Príprava jedál na objednávku teľacieho mäsa	7
6.8	Príprava jedál na objednávku z hydiny	7
6.9	Príprava jedál na objednávku zo zveriny	7
6.10	Minútková úprava rýb	7
6.11	Príprava minútok z morských živočíchov a mäkkýšov	7
6.12	Dokončovanie jedál pred hosťom	7
6.13	Príprava jedál na objednávku z baranieho mäsa	7
6.14	Marinované mäsa na minútky	7
6.15	Spôsoby dokončovania minútkových pokrmov – flambovanie a zapekanie	7
6.16	Príprava jedál zo zeleniny	7
6.17	Spôsoby dekorovania a estetickéj úpravy jedál na tanieri	7
7.	Progresívne spôsoby prípravy jedál	14
7.1	Význam a uplatnenie pri príprave pokrmov	7
7.2	Príprava a použitie polovýrobov	7
8.	Príprava zložitých múčnikov, cukrárenských výrobkov a nápojov	56
8.1	Rozdelenie múčnikov	7
8.2	Odpalované cestá	7
8.3	Kysnuté cestá	7
8.4	Pľundrové cesto	7
8.5	Piškótové cesto	7
8.6	Linecké cesto	7
8.7	Liate cesto	7
8.8	Zmrzliny a nápoje	7
9.	Spôsoby a zvláštnosti prípravy jedál iných krajín sveta	105
9.1	Všeobecná charakteristika jednotlivých kuchýň sveta	7
9.2	Jedlá francúzskej kuchyne	7
9.3	Jedlá čínskej kuchyne	7
9.4	Jedlá orientálnej kuchyne	7
9.5	Jedlá balkánskej a ruskej kuchyne	7
9.6	Jedlá talianskej kuchyne	7
9.7	Jedlá arabskej kuchyne	7
9.8	Jedlá severoeurópskych štátov	7
9.9	Jedlá stredoeurópskych štátov	7
9.10	Jedlá slovenskej, moravskej a českej kuchyne	21
9.11	Jedlá stredomorských štátov a južnej Ameriky	7
9.12	Jedlá Veľkej Británie a severnej Ameriky	7
9.13	Tradície a osobitosti zahraničných kuchýň	7
10.	Príprava diétnych jedál a diferencovaná strava	70
10.1	Požiadavky na úpravu diétnych jedál	7
10.2	Príprava jedál pre základné diéty	7
10.3	Príprava jedál pre individuálne diéty (bezgluténová, bezlaktó-	14

zová a pod.)	
10.4 Príprava jedál bez alergénov	7
10.5 Zásady prípravy diferencovanej stravy	7
10.6 Príprava stravy pre deti a mládež	7
10.7 Príprava stravy podľa fyzickej záťaže	7
10.8 Príprava stravy pre alternatívne stravovanie – vegetariánska, makrobiotická, surová, prírodná a delená strava	14

2.2 EKONOMIKA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Ekonomika patrí k ťažiskovým odborným predmetom. Spolu s ostatnými odbornými predmetmi vytvára základ odborného vzdelania. Oblasť ekonomiky má medzipredmetový charakter, dopĺňa vedomosti a zručnosti žiaka, rozvíja intelektuálne schopnosti žiakov. Žiaci získajú základné poznatky z makroekonomiky a mikroekonomiky, sveta práce, osobných financií, výchovy k podnikaniu a spotrebiteľskej výchovy. Hlavný cieľ vzdelávania v predmete ekonomika pozostáva z nasledovných okruhov vzdelávania: ▪ základných vzťahov trhovej ekonomiky, fungovania trhu, jeho základných prvkov a subjektov, ▪ ekonomiky podniku, základných podnikových činností, hospodárenia a postavenia podniku na trhu, ▪ finančných inštitúcií, finančníctva a sveta peňazí, ▪ právnej úpravy pracovnoprávných vzťahov v podnikaní, finančného zabezpečenia súkromného podnikania vo väzbe na zákonné práva a povinnosti podnikateľa, ▪ trhu práce, ponuky a dopytu po pracovných miestach a s tým súvisiaci informačný systém, poradenské a sprostredkovateľské služby na úrovni štátu a v podmienkach EU, ▪ problematiky spotrebiteľskej výchovy a ochrany práv spotrebiteľa, z ktorých je učivo učebných osnov ekonomika rozpracované cez odborné kompetencie do obsahového štandardu, t. j. tematických celkov a tém. Predmet sa vyučuje formou teoretického výkladu učiva a demonštračných ukážok praktických príkladov. Získané ekonomické poznatky umožňujú efektívne uplatnenie odborného vzdelania v praxi. Témy vo vybraných tematických celkoch zahŕňajú vo svojom obsahu aj niektoré celkové a čiastkové kompetencie - poznatky, zručnosti a skúsenosti z Národného štandardu finančnej gramotnosti. Zameriavajú sa na očakávania tak, aby žiaci boli schopní aplikovať vedomosti a zručnosti pri každodenných finančných rozhodnutiach a činnostiach pri riadení vlastných finančných zdrojov s cieľom zaistiť celoživotné finančné zabezpečenie seba a svojej domácnosti.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Základným cieľom vyučovacieho predmetu je poskytnúť žiakom odborné poznatky o ekonomických pojmoch a vzťahoch – základy makroekonómie, mikroekonómie, efektívnom a hospodárnom správaní sa a výučbe ich praktickej realizácie v odbore. Žiaci získajú základné poznatky o riadení výroby, základných výrobných faktoroch a o fungovaní podniku. Oboznámia sa s podstatou tovaru, formami a obehom peňazí, naučia sa chápať základné prvky trhu, riešiť situácie marketingovým spôsobom. Nadobudnú vedomosti o pravidlách riadenia osobných financií, presadenia sa na trhu práce a o základných právach a povinnostiach spotrebiteľa. Vzdelávanie smeruje k tomu, aby žiaci dokázali v budúcej pracovnej činnosti hospodárne vykonávať prácu, pristupovali k pracovnej činnosti zodpovedne a v záujme dosiahnutia rentability a ziskovosti zamestnávateľského subjektu, prípadne boli pripravení aj na samostatnú podnikateľskú činnosť v odbore. Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie: <u>Spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</u> - logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia, - identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti, - vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností, - definovať svoje ciele a prognózy - zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie	

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

- vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou,
- pracovať s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami

Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
- stanoviť priority cieľov,
- budovať a organizovať vyrovnanú a udržateľnú spoluprácu,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- pracovať samostatne a riadiť práce v menšom kolektíve.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
ekonomika	prvý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Základné ekonomické pojmy			8
1.1	Ekonomika, ekonomika		1
1.2	Potreby, členenie potrieb		1
1.3	Uspokojovanie potrieb, statky, služby		1
1.4	Výroba – vstupy, výstupy, výrobné faktory		2
1.5	Tovar a peniaze		1
1.6	Funkcie a formy peňazí		1
1.7	Základné ekonomické otázky, typy ekonomík		1
2. Trh a trhový mechanizmus			5
2.1	Trh, subjekty trhu		1
2.2	Formy trhov		1
2.3	Dopyt a ponuka		1
2.4	Rovnovážna cena		1
2.5	Konkurencia		1
3. Výchova k podnikaniu – právne formy podnikania			10
3.1	Podnikanie a podnikateľská činnosť		1
3.2	Práva a povinnosti podnikateľa		1
3.3	Charakteristika podniku, druhy podnikov		1
3.4	Vznik a založenie podniku		1
3.5	Zrušenie a zánik podniku		1
3.6	Živnosti, podmienky živnostenského podnikania		2
3.7	Obchodné spoločnosti		2
3.8	Ostatné formy podnikania		1
4. Národné hospodárstvo			10

4.1	Národné hospodárstvo – štruktúra	1		
4.2	Riadenie národného hospodárstva	1		
4.3	Štátny rozpočet – príjmy, výdavky	2		
4.4	Daňová sústava	2		
4.5	Banková sústava, úloha bánk, NBS	3		
4.6	Poistovníctvo, poisťovne	1		
Rozpis učiva predmetu		Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
ekonomika		druhý	1	33
Názov tematického celku/Témy				Počet vyučovacích hodín
1. Vecná stránka činnosti podniku				8
1.1	Majetok podniku a jeho členenie			1
1.2	Dlhodobý majetok podniku			1
1.3	Obstarávanie, oceňovanie majetku			1
1.4	Opotrebenie a odpisovanie majetku			1
1.5	Zveľaďovanie a ochrana majetku			1
1.6	Zásobovacia činnosť			1
1.7	Zásoby, skladová evidencia			1
1.8	Inventarizácia majetku			1
2. Ekonomická stránka činnosti podniku				10
2.1	Náklady podniku a ich členenie			2
2.2	Výkony podniku, výnosy a ich členenie			2
2.3	Znižovanie nákladov, zvyšovanie výnosov			1
2.4	Výsledok hospodárenia – zisk, strata			1
2.5	Použitie výsledku hospodárenia			1
2.6	Zdroje financovania podniku			1
2.7	Cena, metódy tvorby ceny			2
3. Odbytová činnosť podniku				5
3.1	Podstata odbytu a jeho organizácia			1
3.2	Marketing – podstata a význam			1
3.3	Marketingové stratégie			1
3.4	Marketingové nástroje			2
4. Personálna činnosť podniku				10
4.1	Personálne plánovanie podniku			1
4.2	Pracovný pomer – vznik a skončenie			1
4.3	Pracovná zmluva			1
4.4	Pracovný čas, pracovné podmienky			2
4.5	Hmotná zodpovednosť			1
4.6	Odmeňovanie pracovníkov			1
4.7	Mzda a druhy miezd			1
4.8	Sociálne zabezpečenie			1
4.9	Zdravotné, sociálne a dôchodkové poistenie			1

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
ekonomika	 tretí	1	30
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Riadiaca a kontrolná činnosť podniku			4
1.1	Manažment – pojem, podstata		1
1.2	Manažment ako riadiaci proces – funkcie		1
1.3	Manažment ako riadiaci aparát		1
1.4	Profil manažéra – vlastnosti		1
2. Pravidlá riadenia osobných financií			7
2.1	Človek vo sfére peňazí		1
2.2	Jednotlivec a rodina v ekonomickej oblasti		1
2.3	Pojem riziko		1
2.4	Príjem a práca – vzdelanostné a pracovné predpoklady		1
2.5	Zdroje osobných príjmov		1
2.6	Faktory ovplyvňujúce výšku čistej mzdy		1
2.7	Finančná zodpovednosť a prijímanie rozhodnutí		1
3. Svet práce			9
3.1	Trh práce – domáci, medzinárodný		1
3.2	Hľadanie práce - pracovná ponuka, pracovný inzerát		1
3.3	Služby zamestnanosti – informačné a poradenské		1
3.4	Evidencia uchádzačov o zamestnanie		1
3.5	Životopis		1
3.6	Žiadosť o prijatie do zamestnania, motivačný list		1
3.7	Prijímací pohovor, výberové konanie		1
3.8	Ako vystupovať na pracovnom pohovore – modelové situácie		2
4. Spotrebiteľská výchova			5
4.1	Základné práva a povinnosti spotrebiteľa		1
4.2	Ochrana práv spotrebiteľa		1
4.3	Reklamácie spotrebiteľov - postup		1
4.4	Spotreba a životné prostredie		1
4.5	Výživa a spotrebiteľská bezpečnosť		1
5. Charakteristické znaky podnikov obchodu a služieb			5
5.1	Charakteristika daného odboru podnikania		1
5.2	Právna legislatíva v oblasti daného odboru podnikania		1
5.3	Charakteristika činnosti v danom odbore podnikania		1
5.4	Doplnkové služby		1
5.5	Trendy vývoja v danom odbore podnikania		1

2.3 HOSPODÁRSKE VÝPOČTY

Forma štúdia	denná		
Vyučovací jazyk	slovenský		
Charakteristika predmetu			
Hospodárske výpočty je odborný predmet, ktorý umožňuje žiakom získať základné vedomosti z hospodárskej praxe. Obsah učiva je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtéma). V tomto predmete sa žiaci oboznámia s rôznymi spôsobmi a metódami hospodárskych výpočtov. Predmet je zaradený do tretieho ročníka, kde už žiaci ovládajú základné ekonomické pojmy. Predmet vedie žiakov k osvojeniu si základných vedomostí a zručností na vykonanie hospodárskych výpočtov v oblasti kalkulácií, cien jedál a nápojov, materiálnom a technickom zásobovaní, výpočtu nepriamych daní, ktoré budú vedieť aplikovať v praxi. Je medzipredmetovo previazaný s matematikou a s odbornými vyučovacími predmetmi ako ekonomika, potraviny a výživa, technológia, stolovanie a odborný výcvik. Metódy, formy a prostriedky vyučovania majú u žiakov stimulovať rozvoj poznávacích schopností riešiť konkrétne úlohy, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Cieľom vyučovacieho predmetu je vypestovať základné vedomosti, schopnosti, zručnosti a kompetencie ako aj návyky nevyhnutné pri riešení ekonomických úloh a rozvíjania finančnej gramotnosti žiakov. Viesť žiakov k schopnosti osvojiť si a aplikovať odborné vedomosti, zručnosti a kompetencie z hospodárskych výpočtov v ďalšom vzdelávaní, v problémových situáciách, odbornom výcviku, vo svojej budúcej profesii a občianskom živote			
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu			
<u>Výstupnými všeobecnými cieľmi predmetu je:</u> - chápať podstatu ekonomických javov a aplikovať ich v praxi a ovládať podstatu podnikovej činnosti, právne formy podnikania, - vedieť sa orientovať v cenotvorbe, bankovej a daňovej sústave, - poznať úlohu podnikového manažmentu v riadiacom procese, <u>Výstupnými špecifickými cieľmi predmetu je:</u> - ovládať základné kroky pri podnikaní, - dodržiavať platné právne predpisy a zákony pri podnikaní, tvorbe cien, odvode daní - aplikovať v praxi základné obchodno-podnikateľské aktivity. Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií. Vo vyučovacom predmete hospodárske výpočty sa využívajú pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú: a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote - reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia, - vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností, - zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie. b) Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku - identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje, - posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov, - overovať a interpretovať získané údaje, - pracovať so základnými informačno-komunikačnými technológiami. c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách - určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobějších súvislostiach, - spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi, - samostatne pracovať v menšom kolektíve.			
Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník

hospodárske výpočty	 tretí	1	30
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Charakteristika a význam hospodárskych výpočtov			2
1.1 Zásady rýchleho počítania			2
2. Kalkulácie			3
2.1 Štruktúra kalkulačného vzorca			1
2.2 Zostavenie predbežnej kalkulácie			1
2.3 Zostavenie výslednej kalkulácie			1
3. Druhy cien a ich členenie			4
3.1 Ceny podľa subjektu			1
3.2 Ceny podľa vzťahu k zákazníkovi			1
3.3 Špeciálne druhy cien			1
3.4 Zľavy cien, skonto a rabat			1
4. Tvorba cien jedál a nápojov			10
4.1 Cenový systém v spoločnom stravovaní			1
4.2 Určenie ceny jedál vlastnej výroby			1
4.3 Výpočet ceny nealkoholických nápojov			2
4.4 Výpočet ceny alkoholických nápojov			2
4.5 Výpočet ceny jedál a nápojov pri rôznych príležitostiach			2
4.6 Komplexné príklady tvorby cien			2
5. Výpočet cien s DPH			5
5.1 Charakteristika DPH			1
5.2 Výpočet DPH			2
5.3 Výpočet cien s DPH			2
6. Materiálno-technické zásobovanie a výpočet			6
6.1 Príjem materiálu na sklad v obstarávacej cene			1
6.2 Vystavenie skladovej karty			1
6.3 Výdaj materiálu zo skladu			1
6.4 Časová norma zásob normatív zásob			1
6.5 Obrátka zásob a normy prirodzených strát			1
6.6 Inventúra a inventarizácia zásob – inventúrny súpis			1

2.4 SPOLOČENSKÁ KOMUNIKÁCIA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Predmet spoločenská komunikácia umožňuje žiakom získať lepšiu orientáciu a osvojenie si základných návykov správania, vystupovania a predovšetkým komunikácie pri najrôznejších spoločenských a pracovných aktivitách. Súčasťou predmetu je rozvíjať osobnosť s vlastnou identitou a hodnotovou orientáciou. Viesť žiaka k poznaniu silných a slabých stránok svojej osobnosti, vychovávať k sebaovládaniu	

a zvládať stres, viesť k empatii, asertivite a pozitívnemu hodnoteniu druhých a tak optimalizovať interpersonálne vzťahy. Zároveň učí žiakov plánovať svoju kariéru a osobný rast.

Organizácia vyučovania uprednostňuje riešenie praktických úloh a modelových situácií či už individuálnou alebo skupinovú formou. Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu sa volia podľa obsahu jednotlivých tém. Uprednostňujú sa také, pri ktorých môžu žiaci prejsť svoju samostatnosť, tvorivosť a hlavne komunikatívnosť.

Predmet vedie žiakov k tomu, aby verbálne a neverbálne komunikačné spôsoby i personálne vzťahy budovali na základe korektnosti a prípadné bariéry vedeli riešiť kultivovaným spôsobom.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu spoločenská komunikácia je naučiť žiakov, ohodnotiť seba aj iných, odhadnúť konanie a správanie ľudí, poznať prejavy verbálnej a neverbálnej komunikácie, nadväzovať sociálne väzby v skupine, zvládnuť stres a kritické situácie, adekvátne komunikovať a primerane reagovať pri spoločenských udalostiach a na pracovisku v pracovnom kolektíve, ovládať základné pravidlá budovania kariéry a byť pripravený na pracovný pohovor.

Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:

Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

- reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- porovnať bežné pravidlá, zákonitosti, predpisy, sociálne normy, morálne zásady, vlastné a celospoločenské očakávania v systéme, v ktorom existuje,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- popísať svoje ľudské práva, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby,
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.

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

- spoľahlivo vyjadrovať sa v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovávať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou,
- pracovať so základnými informačno-komunikačnými technológiami.

Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

- prejsť empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívitu,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- konštruktívne diskutovať, a pozorne počúvať druhých,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich kladu a zápory v danom kontexte a v dlhodobějších súvislostiach,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- samostatne pracovať v menšom kolektíve,
- určovať nedostatky v pracovných výkonoch,
- 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.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
spoločenská komunikácia	prvý	1	33

Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Osobnosť			11
1.1	Všeobecná charakteristika osobnosti		1
1.2	Štruktúra osobnosti		2
1.3	Vlastnosti osobnosti		2
1.4	Typológia osobnosti		1
1.5	Poznávanie osobnosti		2
1.6	Stres a prejavy stresu		2
1.7	Duševná hygiena		1
2. Jednotlivec a komunikácia			22
2.1	Komunikácia, pojem		1
2.2	Štruktúra a zložky komunikácie		2
2.3	Intrapersonálna a interpersonálna komunikácia		1
2.4	Formálna a neformálna komunikácia		1
2.5	Skupinová a hromadná komunikácia		1
2.6	Verbálna komunikácia		1
2.7	Druhy verbálnej komunikácie		2
2.8	Písomná komunikácia		2
2.9	Neverbálna komunikácia		1
2.10	Druhy neverbálnej komunikácie		2
2.11	Bariéry v komunikácii		2
2.12	Komunikácia v skupinách		2
2.13	Komunikácia na pracovisku		2
2.14	Asertivita v komunikácii		2
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
spoločenská komunikácia	druhý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Konflikty – riešenie konfliktov			7
1.1	Pojem a rozdelenie konfliktov		1
1.2	Príčiny konfliktov		2
1.3	Postup riešenia konfliktov		2
1.4	Stratégie riešenia konfliktov		2
2. Spoločenská etiketa			10
2.1	Spoločenská etiketa		1
2.2	Reč tela a obliekanie		1
2.3	Oslovovanie, predstavovanie, pozdravovanie		1
2.4	Navštívenky a vizitky		1
2.5	Pozvania a pozvánky		1
2.6	Telefonovanie		1

2.7	Spoločenský styk na verejnosti	2
2.8	Spoločenské podujatia	2
3. Etiketa na pracovisku		6
3.1	Generačný problém a diskriminácia	1
3.2	Mobing	1
3.3	Osobný styk na pracovisku	1
3.4	Oslovovanie, predstavovanie, pozdravovanie na pracovisku	1
3.5	Pracovná atmosféra	1
3.6	Zásady pre udržiavanie dobrých vzťahov na pracovisku	1
4. Cesty k úspešnej kariére		10
4.1	Kľúč k úspechu v kariére	2
4.2	Zlozvyky neúspešných	2
4.3	Plán osobného rozvoja	2
4.4	Hľadanie pracovného miesta	2
4.5	Príprava na pohovor do zamestnania	2

2.5 POTRAVINY A VÝŽIVA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Predmet potraviny a výživa je odborný predmet, ktorý rozširuje a rozvíja učivo predmetu chémia, nadväzuje na učivo predmetu technológia, stolovanie a výučbu odborného výcviku. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov na témy a podtémy. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu tohto predmetu, veľmi úzko súvisia so zabezpečením výživy, zložením potravín a biochemickými procesmi, ktoré v nich prebiehajú. Učivo sa skladá z poznatkov o fyziológii ľudského tela a jeho fungovaní, z poznatkov o potravinách, hodnote potravín, výživových normách a zásadách racionálnej výživy. Ďalej zahŕňa poznatky o potravinách rastlinného pôvodu – ovocí, zelenine, zemiakoch, strukovinách, obilninách a hubách. Rovnako zahŕňa aj učivo o potravinách živočíšneho pôvodu – mäse a mäsových výrobkoch. Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu potraviny a výživa majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujú sa také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru. Pri výučbe sa používa forma výkladu, riadeného rozhovoru, simulované situácie. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehľbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh v jednotlivých tematických celkoch, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom vyučovacieho predmetu je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o fyziológii ľudského tela, o potravinách, ich pôvode, druhoch a zložení, o zásadách správnej výživy a výživových normách. Žiaci si budú formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a v občianskom živote. Žiaci nadobudnú vedomosti o vybraných potravinách a pojmach, osvoja si základné vzťahy medzi organizmom a vonkajším prostredím, budú ovládať využiteľnosť potravín pre ich technologické spracovanie. Kľúčové kompetencie. Vo vyučovacom predmete potraviny a výživa využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú: <u>Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</u>	

- reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
 - identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti
- Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
 - posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov
- Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách
- konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých,
 - rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
potraviny a výživa	prvý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Fyziológia ľudského tela			5
1.1 Látkové zloženie ľudského tela			1
1.2 Tráviaca sústava, trávenie a vstrebávanie			1
1.3 Vnútorné ústroje tela			1
1.4 Nervová sústava			1
1.5 Žľazy s vnútornou sekréciou, vylučovacie ústroje			1
2. Potraviny			13
2.1 Význam výživy pre človeka			1
2.2 Rozdelenie potravín podľa pôvodu			1
2.3 Druhy a charakteristické znaky potravín, akosť a skladovanie potravín			2
2.4 Zloženie potravín			1
2.5 Bielkoviny, tuky, druhy a význam			1
2.6 Vitamíny, sacharidy, druhy a význam			2
2.7 Voda, minerálne látky, ich význam a potreba			1
2.8 Hygiena pri práci s potravinami, Zákon o potravinách, HACCP			1
2.9 Hygienické predpisy a hygienické požiadavky na potraviny			2
2.10 Základy epidemiológie alimentárne nákazy a otravy			1
3. Hodnota potravín			6
3.1 Hodnotenie potravín, vzájomné pomery živín			1
3.2 Energetická a biologická hodnota potravín			2
3.3 Nutričná hodnota potravín, vysokohodnotové potraviny			2
3.4 Výživové normy, odporúčané dávky potravín pre obyvateľstvo			1
4. Zásady správnej výživy			9
4.1 Správna výživa, výživa mládeže			1
4.2 Druhy stravy, zásady diferencovanej stravy			1
4.3 Vegetariánska, makrobiologická a oddelená strava			2

4.4	Rozdelenie diét – diabetická a šetriaca diéta		2
4.5	Zostavenie jedálnych lístkov pre jednotlivé diéty		1
4.6	Ochorenia z nesprávneho stravovania		2
Rozpis učiva predmetu		Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín
potraviny a výživa		druhý	1,5
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Ovocie, zelenina, zemiaky, strukoviny, huby			8
1.1	Ovocie – zloženie a druhy		1
1.2	Skladovanie a konzervovanie ovocia, chyby ovocia		1
1.3	Zelenina – zloženie a druhy		1
1.4	Skladovanie a konzervovanie zeleniny, chyby zeleniny		1
1.5	Výrobky z ovocia a zeleniny		1
1.6	Zemiaky – zloženie, druhy, ich význam vo výžive, skladovanie a chyby zemiakov		1
1.7	Strukoviny – zloženie a druhy, výrobky zo sóje, skladovanie a konzervovanie strukovín		1
1.8	Huby – zloženie, druhy, spracovanie pestovaných húb a výrobky z húb		1
2. Obilniny			10
2.1	Obilniny – charakteristika, druhy, použitie		1
2.2	Pšenica, raž, jačmeň, ovos – ich použitie		2
2.3	Pohánka, proso, ryža, kukurica – ich použitie		2
2.4	Mlynské výrobky – druhy, ich použitie		2
2.5	Cestoviny, inovované cestoviny – druhy, ich použitie		2
2.6	Chlieb – význam vo výžive, druhy, chyby chleba		1
3. Sladidlá			3,5
3.1	Cukor – význam vo výžive, druhy		1
3.2	Včelí med – význam vo výžive, druhy		1,5
3.3	Syntetické sladidlá		1
4. Vajcia			3
4.1	Zloženie vajec, druhy		1
4.2	Akosť, konzervovanie vajec		1
4.3	Použitie vajec v kuchyni		1
5. Mlieko a výrobky z mlieka			10
5.1	Mlieko a jeho význam z hľadiska racionálnej výživy		1
5.2	Zloženie, druhy mlieka		1
5.3	Mliečne výrobky – charakteristika, rozdelenie		1
5.4	Tvaroh		1
5.5	Syry sladké, kyslé, topené		2
5.6	Maslo		1

5.7	Smotana	1
5.8	Mliečne nápoje	1
5.9	Využitie mlieka a mliečnych výrobkov pri príprave pokrmov	1
6. Koreniny a pochutiny		11
6.1	Význam korenín vo výžive, charakteristika, členenie	1
6.2	Pakoreňové koreniny, koreniny z kôre, listov a vňate	2
6.3	Koreniny z kvetov, plodov a semien	2
6.4	Pochutiny – káva, kávoviny	1
6.5	Čaj, kakao, čokoláda	2
6.6	Ostatné pochutiny – ocot, soľ, horčica	1
6.7	Pikantné omáčky a polievkové korenie	2
7. Tuhy		4
7.1	Význam tukov vo výžive	1
7.2	Živočíšne a rastlinné tuhy	2
7.3	Stužené pokrmové tuhy	1
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín
potraviny a výživa	 tretí	2
Názov tematického celku/Témy		Počet vyučovacích hodín
1. Mäso		23
1.1	Technológia mäsa, význam vo výžive	1
1.2	Zloženie a členenie mäsa	1
1.3	Označovanie a zrenie mäsa, zdravotná bezchybnosť mäsa	2
1.4	Uchovávanie a konzervovanie mäsa, chyby mäsa	2
1.5	Jatočné mäso – charakteristika, delenie, akosť jednotlivých druhov	2
1.6	Hovädzie mäso – vlastnosti, akostné triedy, delenie, trhové druhy	2
1.7	Telacie mäso – vlastnosti, akostné triedy, delenie, trhové druhy	2
1.8	Bravčové mäso – vlastnosti, akostné triedy, delenie, trhové druhy	2
1.9	Baranie mäso – vlastnosti, akostné triedy, delenie, trhové druhy	2
1.10	Jahňacie a kozľacie mäso – vlastnosti, akostné triedy, delenie, trhové druhy	2
1.11	Ostatné časti jatočných zvierat – kosti, krv, vnútornosti, črevá	1
1.12	Vodná a hrabavá hydina	1
1.13	Zverina – rozdelenie a význam vo výžive	1
1.14	Ryby – rozdelenie a význam vo výžive	1
1.15	Kôrovce, mäkkýše, obojživelníky – rozdelenie, význam vo výžive	1

2. Mäsové výrobky	7
2.1 Mäsové výrobky – sekaný tovar	1
2.2 Mäkké salámy a trvanlivé výrobky	1
2.3 Špeciálne údené mäsové výrobky, varené a pečené výrobky	1
2.4 Mäsové konzervy	1
2.5 Zverina a výrobky zo zveriny	1
2.6 Ryby a rybacie výrobky, konzervy	1
2.7 Výrobky z hydiny	1
3. Nealkoholické nápoje	10
3.1 Nealkoholické nápoje, význam vo výžive	1
3.2 Pitná voda, sódová voda	1
3.3 Minerálna voda, druhy a zloženie	1
3.4 Skladovanie minerálnych vôd	1
3.5 Limonády	1
3.6 Ovocné nápoje, mušty	1
3.7 Sirupy	1
3.8 Dreňové šťavy, ovocné koncentráty	1
3.9 Výživové nápoje – dia nápoje	1
3.10 Povzbudivé nápoje, osviežujúce nápoje – káva, čaj	1
4. Alkoholické nápoje	10
4.1 Alkoholické nápoje – charakteristika	1
4.2 Pivo, suroviny na výrobu piva	1
4.3 Trhové druhy piva	1
4.4 Uskladňovanie piva	1
4.5 Víno, pestovateľské oblasti	1
4.6 Druhy hroznového vína	1
4.7 Druhy vína – šumivé a perlivé víno	1
4.8 Druhy vína – dezertné a ovocné vína	1
4.9 Snúbenie vína s jedlom	1
4.10 Skladovanie vína – vinná pivnica	1
5. Liehoviny	4
5.1 Lieh a liehoviny	1
5.2 Druhy liehovín – konzumné, značkové, rezané, pravé	2
5.3 Označenie liehovín a ich skladovanie	1
6. Miešané nápoje	5
6.1 Miešané nápoje, charakteristika, rozdelenie	1
6.2 Suroviny na prípravu miešaných nápojov	1
6.3 Zásady pri príprave miešaných nápojov	1
6.4 Druhy a skupiny miešaných nápojov	2
7. Vplyv alkoholu na ľudské zdravie a boj proti alkoholizmu	1
7.1 Vplyv alkoholu na ľudské zdravie a boj proti alkoholizmu	1

2.6 TECHNOLÓGIA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Predmet technológia je odborný predmet, ktorý rozvíja, rozširuje a prehĺbuje učivo o potravinách a výžive a odborného výcviku a využíva aj vedomosti získané na hodinách predmetov chémie. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú veľmi úzko súvisia so zabezpečovaním a realizovaním výživy, zložením potravín, ich spracovaním, skladovaním a hygienou pri práci. Učivo sa skladá z poznatkov potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu, pochutínach a koreninách, múčnych výrobkoch aj o výživovej hodnote potravín. Súčasťou výučby je aj osvojenie si správnych vedomostí a návykov pri spracovávaní a skladovaní potravín. Žiaci si osvoja základné zásady prípravy jedál a nápojov, zásady správnej výživy, správnej kombinácie potravinových druhov. Osvoja si aj činitele, ktoré vplyvajú na kvalitu pokrmov počas tepelnej úpravy a zmeny, ktoré nastanú počas spracovania potravín a surovín. Súčasťou výučby je zvládnutie princípov osobnej a prevádzkovej hygieny v styku s potravinami a zásad bezpečnosti pri práci v prevádzke spoločného spravovania a naučia sa uplatňovať v praxi zásady HACCP. Žiaci sa v jednotlivých ročníkoch, okrem základných vedomostí a zručností o príprave pokrmov, naučia aj organizovať činnosť pri príprave pokrmov, osvojiť si metodiku tvorby a dodržiavania noriem prípravy pokrmov a nápojov, získajú zručnosti v kalkulácii pripravovaných pokrmov a nápojov. Naučia sa správne používať odbornú literatúru, hospodárne využívať potraviny, suroviny, energiu, zariadenie. Súčasťou výučby je aj zostavovanie jedálnych lístkov pri rešpektovaní gastronomických zásad, využití nových trendov v gastronómii a osobitostí cudzích kuchýň. Úlohou predmetu je oboznámiť žiakov s biologickou a energetickou hodnotou potravín, so zásadami správnej životosprávy. Metódy, formy a prostriedky vyučovania majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých má žiak ako aktívny subjekt v procese výučby možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru. Pri výučbe počas teoretických hodín používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, preferujeme prácu s učebnicami a počítačom. Žiaci sa naučia využívať rôzne odborné časopisy s gastronomickou tematikou. K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese patria aj ukážky vybraných druhov potravín a pochutín, degustácia rôznych výrobkov a potravín. Mnohé informácie o potravinách a ich spracovaní sú zaznamenané na videu alebo CD nosičoch, preto využitie počítačov a internetu tiež predstavuje možnosti stimulácie experimentov.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom vyučovacieho predmetu technológia je poskytnúť žiakom súbor vedomostí a zručností o potravinách ich akosti, zloženie, skladovanie, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti a zručnosti pri príprave jedál a kľúčové kompetencie využívané aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote. Žiaci získavajú poznatky o potravinách, technologických postupoch, realizácii technologického spracovania, využiteľnosti potravín, bezpečnosti pri práci a hygiene. Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií: Kľúčové kompetencie. Vo vyučovacom predmete technológia využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú: Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote - reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia, - porovnať bežné pravidlá, zákonitosti, predpisy, sociálne normy, morálne zásady, vlastné a celospoločenské očakávania v systéme, v ktorom existuje, - identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti pri príprave pokrmov, - vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností pri technologických postupoch, - vysvetliť svoje životné plány, záujmy a predsavzatia, - popísať svoje ľudské práva, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby, - zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie. Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku	

- spoľahlivo vyjadrovať sa v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- vyjadrovať sa v jednom cudzom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- riešiť bežné matematické príklady a rôzne situácie,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou,
- pracovať so základnými informačno-komunikačnými technológiami.

Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívitu,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- stanoviť priority cieľov pri príprave pokrmov a jednotlivých technologických postupoch
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností v rámci technologických úprav
- určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich kľady a zápory v danom kontexte a aj v dlhodobých súvislostiach,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- samostatne pracovať v menšom kolektíve,
- určovať nedostatky v pracovných výkonoch,
- predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce pri príprave pokrmov, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
technológia	prvý	3	99
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvod do predmetu			9
1.1	História gastronómie		1
1.2	Vývoj kuchárskeho umenia		2
1.3	Zásady oddelenia výrobných pracovísk		1
1.4	Hygienické požiadavky na prevádzku, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, normy a predpisy		2
1.5	Osobná hygiena a hygiena pracoviska		1
1.6	Hygiena pri práci s pokrmom, predpisy HACCP		1
1.7	Hygienické požiadavky na prípravu pokrmov		1
2. Pracovné činnosti v stravovacích strediskách			4
2.1	Pracovné činnosti pred začatím prevádzky		1
2.2	Pracovné činnosti počas a po ukončení prevádzky		1
2.3	Zariadenie, pomôcky, inventár		2
3. Predbežné úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu			18
3.1	Úprava a spracovanie potravín		1
3.2	Straty pri spracovaní surovín		1
3.3	Základné spôsoby spracovania zemiakov		1

3.4	Opracovanie a delenie hydiny	2
3.5	Opracovanie rýb	2
3.6	Opracovanie a delenie drobných zvierat	2
3.7	Opracovanie a delenie jatočného dobytku	2
3.8	Ostatné úpravy mäsa	2
3.9	Predbežné úpravy potravín	2
3.10	Cedenie, filtrovanie, lisovanie potravín	2
3.11	Dochucovanie potravín	1
4. Základné tepelné úpravy potravín		12
4.1	Zásady varenia	1
4.2	Zásady dusenia	1
4.3	Spôsoby a zásady pečenia	1
4.4	Zásady vyprážania	1
4.5	Opekanie	1
4.6	Zapekanie, gratinovanie	2
4.7	Obaľovanie potravín	1
4.8	Grilovanie, pečenie v alobale	2
4.9	Nové trendy v tepelnej úprave potravín	2
5. Normovanie teplých jedál		4
5.1	Výpočet spotreby surovín	2
5.2	Zámena surovín, straty	2
6. Polievky, technologický postup prípravy polievok		21
6.1	Charakteristika a rozdelenie polievok	2
6.2	Význam a dávkovanie polievok	1
6.3	Vývary a mäsové polievky	2
6.4	Hnedé polievky	1
6.5	Hovädzí vývar	1
6.6	Hydinový vývar	1
6.7	Vývary zo zveriny a rýb	1
6.8	Vložky a závary do polievok	2
6.9	Špeciálne polievky	2
6.10	Biele polievky	1
6.11	Desiatové polievky	1
6.12	Diétne polievky	1
6.13	Studené polievky	1
6.14	Národné polievky	4
7. Prílohy a doplnky k jedlám		17
7.1	Význam a druhy príloh, delenie a dávkovanie	2
7.2	Prílohy zo zemiakov	2
7.3	Prílohy zo zeleniny	2
7.4	Prílohy z múky a cestovín	2
7.5	Prílohy z ryže	1
7.6	Prílohy z obilnín	2
7.7	Prílohy zo strukovín	1

7.8	Jednoduché šaláty, marinády a dressinky	2		
7.9	Jednoduché doplnky k jedlám	1		
7.10	Príprava špeciálnych príloh	2		
8. Technologický postup prípravy omáčok		14		
8.1	Význam a charakteristika omáčok	1		
8.2	Rozdelenie a druhy omáčok	2		
8.3	Zásady prípravy omáčok	1		
8.4	Základné biele a odvodené omáčky	2		
8.5	Základné hnedé a odvodené omáčky	2		
8.6	Majonézové a nemajonézové omáčky	2		
8.7	Krycie rôsolovité omáčky	1		
8.8	Špeciálne omáčky	1		
8.9	Ovocné omáčky	1		
8.10	Bylinkové omáčky	1		
Rozpis učiva predmetu		Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
technológia		druhý	3	99
Názov tematického celku/Témy				Počet vyučovacích hodín
1. Technologický postup prípravy bezmäsitých jedál				12
1.1 Význam, rozdelenie, charakteristika				2
1.2 Využitie surovín, vhodnosť príloh				2
1.3 Jedlá zo zemiakov				1
1.4 Jedlá zo zeleniny				1
1.5 Jedlá zo strukovín				1
1.6 Jedlá z húb				1
1.7 Jedlá z ryže				1
1.8 Jedlá z vajec				1
1.9 Jedlá zo syrov				1
1.10 Jedlá z cestovín				1
2. Technologický postup prípravy jednoduchých múčnych jedál a múčnikov				18
2.1 Charakteristika múčnikov a ich rozdelenie				2
2.2 Jedlá z liateho cesta				2
2.3 Múčniky z piškótového a treného cesta				2
2.4 Jedlá zo zemiakového cesta				1
2.5 Múčniky z ovocia a tvarohového cesta				2
2.6 Múčniky z kysnutého cesta				1
2.7 Múčne jedlá z kysnutého cesta				1
2.8 Jedlá z cestovín				2
2.9 Žemľovky a nákypy				2
2.10 Krémy a plnky				1
2.11 Postup prípravy krémov a plnky				1
2.12 Ovocné šaláty				1

3. Technologický postup prípravy jedál z hovädzieho mäsa	15
3.1 Rozdelenie hovädzieho mäsa a využitie jednotlivých častí	2
3.2 Príprava cibuľových a zeleninových základov	1
3.3 Úprava hovädzieho mäsa varením	1
3.4 Úprava hovädzieho mäsa dusením	2
3.5 Príprava pečienok	1
3.6 Úprava hovädzích závitkov	1
3.7 Príprava gulášov	2
3.8 Príprava tokáňov	1
3.9 Príprava jedál na anglický spôsob	2
3.10 Príprava jedál z hovädzích vnútorností	2
4. Technologický postup prípravy jedál z teľacieho mäsa	11
4.1 Rozdelenie teľacieho mäsa, použitie jednotlivých častí	2
4.2 Úprava teľacieho mäsa varením a zaprávaním	2
4.3 Úprava teľacieho mäsa dusením	1
4.4 Úprava teľacieho mäsa pečením	2
4.5 Plnky a ich príprava	1
4.6 Úprava teľacieho mäsa vyprážením	1
4.7 Príprava jedál z teľacích vnútorností	2
5. Technologický postup prípravy jedál z bravčového mäsa	14
5.1 Rozdelenie bravčového mäsa	2
5.2 Použitie jednotlivých častí	2
5.3 Úprava bravčového mäsa varením	1
5.4 Úprava bravčoviny dusením	2
5.5 Úprava bravčového mäsa pečením	1
5.6 Úprava bravčoviny vyprážením	1
5.7 Úprava údeného mäsa	1
5.8 Použitie slaniny	1
5.9 Úprava bravčoviny grilovaním	1
5.10 Príprava jedál z bravčových vnútorností	2
6. Technologický postup prípravy jedál z baranieho mäsa	7
6.1 Charakteristika a rozdelenie baranieho mäsa	2
6.2 Použitie jednotlivých častí baraniny	2
6.3 Úprava baranieho mäsa dusením	1
6.4 Úprava baranieho mäsa pečením	1
6.5 Príprava jedál z baraních vnútorností	1
7. Technologický postup prípravy jedál z mäsa ostatných jatočných zvierat	9
7.1 Príprava jedál z jahňaťa	2
7.2 Príprava jedál z kozľaťa	2
7.3 Príprava jedál zo zajaca a králika	2
7.4 Príprava špecialít z jahňaciny, kozľaciny a králika	3

8. Technologický postup prípravy jedál z mletého mäsa			13
8.1	Charakteristika jedál z mletého mäsa		1
8.2	Postup prípravy jedál z mletého mäsa		1
8.3	Tepelná úprava mletého mäsa		1
8.4	Sekaná, karbonátky		2
8.5	Bitky po kozácky, plnená paprika		2
8.6	Ruský biftek, polpety		2
8.7	Ragú, salpikony a salmi		2
8.8	Význam mletého mäsa, prílohy		2
Rozpis učiva predmetu		Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín
technológia		tretí	2
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Technologický postup prípravy jedál z rýb, plodov mora, slimákov a obojživelníkov			4
1.1	Rozdelenie rýb, jedlá zo sladkovodných rýb		1
1.2	Jedlá z morských rýb		1
1.3	Jedlá z plodov mora		1
1.4	Jedlá zo slimákov a obojživelníkov		1
2. Technologický postup prípravy jedál z hydiny			6
2.1	Rozdelenie hydiny		1
2.2	Úpravy hrabavej hydiny		3
2.3	Príprava plniek do hydiny		1
2.4	Úprava vnútorností a drobov		1
3. Technologický postup prípravy jedál zo zveriny			5
3.1	Charakteristika a rozdelenie zveriny		1
3.2	Predbežná úprava zveriny		1
3.3	Príprava jedál z vysokej zveriny		1
3.4	Príprava jedál z čiernej zveriny		1
3.5	Príprava jedál z pernatej a nízkej zveriny		1
4. Technologický postup prípravy jedál studenej kuchyne			10
4.1	Charakteristiky, trendy studenej kuchyne		1
4.2	Rozdelenie výrobkov studenej kuchyne, úpravy jedál v studenej kuchyni		1
4.3	Príprava majonéz, marinád, rôsolov		1
4.4	Pochúťkové maslá, peny, krémy		1
4.5	Zásady úprav zložitých šalátov		1
4.6	Paštéty, galantíny, huspeniny		1
4.7	Príprava jedál z vajec		1
4.8	Chlebíky, chuťovky, kanapky		1
4.9	Príprava jedál zo syrov		1
4.10	Špeciality studenej kuchyne		1

5. Technologický postup prípravy jedál na objednávku	14
5.1 Zásady pri úprave minútok	1
5.2 Vhodnosť surovín na úpravu minútok	1
5.3 Rôzne spôsoby úprav minútok, dokončovanie jedál	1
5.4 Minútky z hovädzieho mäsa	1
5.5 Minútky z teľacieho mäsa	1
5.6 Minútky z bravčového mäsa	1
5.7 Typické pokrmy slovenskej kuchyne z bravčoviny	1
5.8 Minútky z baraniny, kozľaciny a jahňaciny	1
5.9 Minútky z hydiny, zveriny a rýb	1
5.10 Minútky z vnútorností, bezmäsité minútky	1
5.11 Príprava štiav a omáčok k minútkam	1
5.12 Výber vhodného inventára, estetická úprava minútok	1
5.13 Zásady kombinovania ovocia a zeleniny, úprava oblohy	1
5.14 Technika dokončovania jedál pred hosťom	1
6. Progresívna výroba jedál	1
6.1 Convenience v modernej úprave pokrmov, polotovarov a mrazených pokrmov, napr. holdomaty, sous-vide, šokovačky, vákuové foliovačky atď .	1
7. Technologický postup prípravy múčnikov	7
7.1 Múčniky z lineckého a liateho cesta	1
7.2 Múčniky z odpaľovaného cesta	1
7.3 Múčniky z piškótového cesta	1
7.4 Múčniky z kysnutého a pľundrového cesta	1
7.5 Cukrárenské výrobky	1
7.6 Príprava zmrzlín, krémov a pohárov	1
7.7 Teplé a studené nápoje, využitie ovocia	1
8. Medzinárodná gastronómia	7
8.1 Rozdelenie svetovej gastronómie	1
8.2 Francúzska a talianska kuchyňa	1
8.3 Stredoeurópske kuchyne	1
8.4 Ostatné európske kuchyne	1
8.5 Čínska, indická a ostatné ázijské kuchyne	1
8.6 Balkánska a arabská kuchyňa	1
8.7 Ostatná svetová gastronómia	1
9. Technologický postup prípravy vegetariánskych diétnych jedál a diferencovanej stravy	6
9.1 Diétny systém v spoločnom stravovaní	1
9.2 Jednotlivé druhy technologických úprav v diétnom režime	1
9.3 Zásady racionálnej výživy	1
9.4 Úprava pokrmov na pare, bez tuku, vegetariánske pokrmy	1
9.5 Technológia prípravy jedál pri diferencovanej strave	1
9.6 Stravovanie pri alergiách, intoleranciách a špeciálnych dié-	1

tach	
------	--

2.7 STOLOVANIE

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Predmet stolovanie v tomto učebnom odbore patrí medzi odborné predmety, ktoré dotvárajú obsahovú náplň profilu absolventa, ktorý je zameraný na to, aby bol žiak pripravený vykonávať aj základnú odbornú prácu pri obsluhu v reštauráciách, hoteloch a iných gastronomických zariadeniach. Jeho obsah učiva je orientovaný na základy techniky obsluhy, zostavenie menu jedálneho lístka, obsluhu pri osobitných príležitostiach, znalosť inventáru, znalosť základných pravidiel spoločenského správania. Žiak sa oboznamuje so základnými pravidlami organizácie práce v odbytovom stredisku. Predmet vedie žiakov, aby základné komunikačné schopnosti a personálne vzťahy budovali na podklade tolerance, empatie, dokázali rokovať so zákazníkmi. Osvojili si teoretické vedomosti a zručnosti v oblasti bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a hygieny práce v obsluhu. Definovali a dodržiavali zásady osobnej, prevádzkovej hygieny a správnej výrobnnej praxe. Vedeli popísať a aplikovať základné technické a technologické pojmy. Súčasťou výučby sú aj základné kompetencie finančnej gramotnosti. Odborný predmet je medzipredmetovo spojený s odbornými vyučovacími predmetmi technológia, odborný výcvik, spoločenská komunikácia, potraviny a výživa, ekonomika. Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu stolovanie majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich samostatnosť a tvorivosť. V procese výučby používame formu výkladu, riadeného rozhovoru, použitie názorných ukážok, praktických cvičení a simulovaných situácií, riešenie konkrétnych praktických úloh a ich aplikáciu na podmienky praxe. Preferuje sa práca s učebnicami, odbornými časopismi, literatúrou s gastronomickou tematikou a práca s počítačom pri príprave projektov, školských prác, úloh a cvičení. Pri tvorbe gastronomického slovníka aj práca s internetom. Stimulovať poznávacie činnosti žiakov predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu stolovanie prepojenie praktického a teoretického poznávania. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. V predmete stolovanie budeme upevňovať a rozvíjať kľúčové kompetencie, spôsobilosti pracovať samostatne, interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať aspoň v jednom cudzom jazyku a schopnosť pracovať v skupinách. Počítačové technológie využiť pri spracovávaní a vyhľadávaní informácií z oblasti gastronómie a stolovania.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom vyučovacieho predmetu stolovanie je, aby si žiaci osvojili trvalé vedomosti, zručnosti a návyky zo stolovania, ktoré po skončení učebného odboru dokážu úspešne aplikovať v rôznych typoch gastronomických zariadení vo svojom pracovnom živote. Úlohou predmetu je pripraviť žiakov na ich budúce povolanie, v ktorom uplatnia získané vedomosti a zručnosti. Cieľom predmetu je poskytnúť žiakovi základy vedomostí o technike jednoduchej a zložitej obsluhy, slávnostného stolovania a oboznámiť ich s bežným a špeciálnym inventárom používaným pri obsluhu, s prácou v špecializovaných gastronomických prevádzkach. Obsah učiva má úzke väzby na ostatné odborné predmety, hlavne na odborný výcvik, kde si žiaci precvičujú a upevňujú získané vedomosti a zručnosti. Dôležité je dodržiavanie zásad bezpečnosti a hygieny pri práci, správnej výrobnnej praxe s ohľadom na životné prostredie. Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií. Vo vyučovacom predmete stolovanie využívame a rozvíjame nasledujúce kľúčové kompetencie a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakovi umožňujú získať: <i>Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</i> Sú základom pre ďalšie získavanie vedomostí, zručností v odbore, postojov a hodnotovej orientácie budúceho pracovného života v odbytových strediskách gastronomických zariadení. Získať nevyhnutnú schopnosť cieľavedome, zodpovedne riadiť a organizovať svoj osobný, spoločenský a pracovný život s odborným zameraním prijímať nové poznatky formou teoretických znalostí, ale najmä ich precvičovaním a osvojovaním si a aplikáciou v praktických zručnostiach. Vytvoriť si osobnú identitu vo vzťahu k životným podmienkam, povolaniu, práci a životnému prostrediu. - zdôvodniť svoje názory, konania a rozhodnutia pri práci v gastronomických zariadeniach - správne rozlíšiť dôsledky svojej činnosti s ohľadom na okolie - poznať nie len svoje práva ale aj povinnosti v budúcom povolaní - vedieť vysvetliť svoje životné plány s dôrazom na prácu kuchára	

- spôsobilosť porovnať bežné pravidlá, zákonitosti, predpisy pre svoje právne povedomie
- aplikovať základné ekonomické a právne normy nevyhnutné pre výkon činnosti v gastronomických zariadeniach.

Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať materinskom a cudzom jazyku a aktívne sa zapojiť do spoločnosti založenej na vedomostiach s jasným zmyslom pre vlastnú identitu a smer života. Racionálne a samostatne sa vzdelávať počas celého života. Informačné technológie aktívne využívať, pracovať s elektronickou poštou. Vyhľadávať, triediť, spracovávať informácie a informačné zdroje. Spoľahlivo sa vyjadrovať v materinskom jazyku v písomnej a hovorovej forme. Pri komunikácii s hosťami z iných štátov ovládať aspoň jeden cudzí jazyk na komunikačnej úrovni písomne alebo hovorovo. Naučiť sa interaktívne používať vedomosti nadobudnuté počas štúdia predmetu stolovanie, disponovať finančnou gramotnosťou pri inkasovaní a účtovaní, ovládať základné zručnosti práce čašníka.

- aplikovať vedomosti v priamom kontakte s klientmi
- bez problémov hovoriť a písať spisovne v slovenskom jazyku
- pri svojej práci vedieť komunikovať v jednom cudzom jazyku
- vyjadrovať sa základnou odbornou terminológiou používanou v gastronómii a stolovaní
- požívať počítačovú techniku na uľahčenie práce vo svojom zamestnaní, zaviesť skladové karty na evidenciu surovín, tovarov, robiť účtovanie pomocou programu
- internet využiť na svoj odborný rast a tvorivo riešiť problémy pri využívaní informačných technológií

Schopnosť pracovať v rôznych skupinách a využívať ju pri riešení medziľudských vzťahov na pracovisku a osobnom živote. Formovať nové typy spolupráce. Naučiť sa prejavíť empatiu a sebareflexiu. Dokázať prejavíť názor bez zaujatosti, prezentovať svoje názory, návrhy a myšlienky. Precvičovať prácu v skupine pri organizácii rôznych akcií, pri zostavovaní jedálneho lístka, pri simulovaní rôznych situácií pri práci v gastronomických zariadeniach. Získať schopnosti na základe vedomostí a sociálnych zručností, riešiť rôzne problémové úlohy. V osobnom živote a vo svojom povolání nieť zodpovednosť za výsledky svojej práce.

- vo svojej práci prejavíť pochopenie so svojimi spolupracovníkmi
- spolupracovať na riešení problémov spojených s prácou v gastronomických zariadeniach
- samostatne pracovať v menšom kolektíve napr. jedálne, pizzerie, bary
- používať základné zásady rokovania a spoločenského správania v styku so zákazníkmi

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
stolovanie	prvý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Hygiena, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci			2
1.1	Hygienické požiadavky na prevádzku		1
1.2	Normy a predpisy o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci		1
2. Odbytové strediská			10
2.1	História pohostinstva		1
2.2	Charakteristika a úlohy odbytových stredísk		1
2.3	Druhy odbytových stredísk		1
2.4	Inventár odbytových stredísk		2
2.5	Zariadenie odbytových stredísk		2
2.6	Základné rozdelenie inventáru		3
3. Technika obsluhy			11
3.1	Povinnosti obsluhujúcich		1
3.2	Pomôcky potrebné pri obsluhu		1

3.3	Zásady pri obsluhu	1	
3.4	Pravidlá pri obsluhu	2	
3.5	Technika obsluhy	1	
3.6	Zásady a pravidlá pri podávaní jedál	2	
3.7	Zásady a pravidlá techniky pri podávaní nápojov	2	
3.8	Nosenie tanierov	1	
4. Jedálny a nápojový lístok		10	
4.1	Gastronomické pravidlá	1	
4.2	Pravidlá správnej výživy	1	
4.3	Pravidlá zostavovania jedálneho lístka a jednoduchej menu	2	
4.4	Náležitosti jedálneho a nápojového lístka	2	
4.5	Význam jedálneho a nápojového lístka	1	
4.6	Poradie jedál na jedálnom lístku	1	
4.7	Poradie nápojov na nápojovom lístku	1	
4.8	Zásady používania jedálnych a nápojových lístkov	1	
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
stolovanie	druhý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Základné spôsoby a systémy obsluhy			10
1.1	Reštauračný spôsob obsluhy	1	
1.2	Kaviarenský spôsob obsluhy	1	
1.3	Barový spôsob obsluhy	1	
1.4	Slávnostný spôsob obsluhy	1	
1.5	Rautový, etážový spôsob obsluhy	1	
1.6	Systém hlavného čašníka	1	
1.7	Obvodový systém obsluhy	1	
1.8	Banketový systém obsluhy	1	
1.9	Francúzsky systém obsluhy	1	
1.10	Skupinový systém obsluhy	1	
2. Jednoduchá obsluha			10
2.1	Raňajky – rozdelenie raňajok	1	
2.2	Príprava pracoviska na podávanie jednoduchých raňajok	1	
2.3	Desiata a olovrant, podávanie	2	
2.4	Obed, príprava pracoviska na podávanie obedov	2	
2.5	Príprava pracoviska na podávanie polievok a hlavných jedál	2	
2.6	Podávanie dezertov, studených a teplých nápojov	1	
2.7	Večera, príprava pracoviska na podávanie večerí	1	
3. Zložitá obsluha			13
3.1	Charakteristika a delenie zložitej obsluhy	1	
3.2	Podávanie zložitých raňajok	1	

3.3	Podávanie studených predjedál, polievok, teplých predjedál	1	
3.4	Podávanie hlavných jedál	1	
3.5	Podávanie dezertov a múčnikov	1	
3.6	Podávanie zložitých večerí	1	
3.7	Dokončovanie jedál pri stole hosťa, vyššia forma zložitej ob- sluhy	1	
3.8	Dochucovanie miešanie pokrmov pri stole hosťa	1	
3.9	Flambovanie múčnikov, ovocia	1	
3.10	Podávanie mäsa a hydiny, tranširovanie	1	
3.11	Podávanie rýb, filetovanie	1	
3.12	Príprava fondue	1	
3.13	Podávanie špeciálnych pokrmov – kaviár, ustrice	1	
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučova- cích hodín	Počet vyučo- vacích hodín za ročník
stolovanie	tretí	1	30
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučo- vacích hodín
1. Pivo a pivné zariadenia			5
1.1	Pivo a zariadenie na čapovanie piva		2
1.2	Čapovanie a podávanie pív		2
1.3	Práca výčapníka		1
2. Vinárne			7
2.1	História, druhy a zariadenie vinární		2
2.2	Druhy vína a jeho servis		2
2.3	Frapovanie a dekantovanie vína, skladovanie ošetrovanie ví- na		3
3. Kaviarne			7
3.1	História, druhy a zariadenie kaviarní		2
3.2	Prípravné práce v kaviarni, kaviarenský lístok		2
3.3	Druhy káv, príprava a ich servis		3
4. Bary			6
4.1	Charakteristika a druhy barov		1
4.2	Vybavenie barového pultu, práca barmana		2
4.3	Druhy miešaných nápojov, príprava, pomôcky, suroviny		3
5. Slávnostné stolovanie			5
5.1	Banket		1
5.2	Raut, recepcia		1
5.3	Coctail párty, piknik, záhradná slávnosť		1
5.4	Súkromné hostiny, tvorba slávnostného menu		1
5.5	Ostatné druhy slávnostného stolovania		1

**MINISTERSTVO ŠKOLSTVA, VEDY, VÝSKUMU A ŠPORTU SLO-
VENSKEJ REPUBLIKY**



ŠTÁTNY INŠTITÚT ODBORNÉHO VZDELÁVANIA

VZOROVÝ UČEBNÝ PLÁN A VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY

**pre
učebný odbor**

6456 H kaderník

Názov:	Vzorový učebný plán a vzorové učebné osnovy pre učebný odbor 6456 H kaderník
Vydalo:	Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky
Spolupracujúca stavovská organizácia:	Republiková únia zamestnávateľov v spolupráci s Asociáciou zamestnávateľských zväzov a združení Slovenskej republiky, Slovenskou obchodnou a priemyselnou komorou a Slovenskou živnostenskou komorou
Riešitelia:	PaedDr. Peter Solárik Štátny inštitút odborného vzdelávania Mgr. Viera Cedulová SOŠ Svätoplukova 2, Bratislava Ing. Drahomíra Štepanayová SOŠ hotelových služieb a obchodu, Zdravotnícka 3, Nové Zámky Ing. Eva Púčíková SOŠ obchodu a služieb Samuela Jurkoviča, Sklenárová 1, Bratislava Ing. Iveta Šoltésová SOŠ obchodu a služieb Samuela Jurkoviča, Sklenárová 1, Bratislava Ing. Alena Brandšteterová, Stredná odborná škola gastronómie a hotelových služieb, Farského 9, Bratislava Ing. Jozef Čekovský SOŠ Horný Smokovec č. 26, Vysoké Tatry Bc. Zdenka Jamrichová SOŠ, T. Vansovej 2, Topoľčany Ing. Jela Oravcová Hotelová akadémia, Čsl. brigády 1804, Liptovský Mikuláš Ing. Zuzana Sarnecká SOŠ obchodu a služieb SDH 3, Prešov

© Štátny inštitút odborného vzdelávania

Obsah

1. VZOROVÝ UČEBNÝ PLÁN 6456 H KADERNÍK	78
1.1 Poznámky k vzorovému učebnému plánu pre 3-ročný učebný odbor 6456 H kaderník	78
1.2 Prehľad využitia týždňov	79
2. VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY ODBORNÝCH PREDMETOV	80
2.1 ODBORNÝ VÝCVIK	80
2.2 EKONOMIKA	89
2.3 PSYCHOLÓGIA	92
2.4 ZDRAVOVEDA	95
2.5 ODBORNÉ KRESLENIE	98
2.6 TECHNOLOGIA	101
2.7 MATERIÁLY	109

1. VZOROVÝ UČEBNÝ PLÁN

Kód a názov učebného odboru	6456 H kaderník			
Forma štúdia	Denná			
Vyučovacia jazyk	Slovenský			
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Týždenný počet vyučovacích hodín			
	1.	2.	3.	Spolu
TEORETICKÉ VYUČOVANIE	14	13	13	40
Všeobecno-vzdelávacie predmety	7	5,5	6	18,5
slovenský jazyk a literatúra	1,5	1	1	3,5
cudzí jazyk d), e)	1,5	1,5	2	5
etická výchova/náboženská výchova f)	1			1
občianska náuka			1	1
chémia		1		1
matematika	1	1	1	3
informatika g)	1			1
telesná a športová výchova d)	1	1	1	3
Odborné predmety	7	7,5	7	21,5
technológia g), j)	2,5	3	3	8,5
materiály g)	1,5	1,5	2	5
zdravoveda	1			1
odborné kreslenie g)	1	1		2
psychológia		1	1	2
ekonomika	1	1	1	3
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE	18	21	21	60
Odborný výcvik g), i)	18	21	21	60
Spolu	32	34	34	100

1.1 Poznámky k vzorovému učebnému plánu pre 3-ročný učebný odbor 6456 H kaderník:

- Riaditeľ školy môže na základe odporúčania predmetovej komisie vykonať vo vzorovom učebnom pláne úpravy až do 10% z celkového počtu týždenných vyučovacích hodín. Pri týchto úpravách nie je možné zrušiť žiadny vyučovací predmet, alebo do skupiny predmetov zaradiť nový predmet. Minimálny percentuálny podiel vyučovacích hodín odborného teoretického praktického vyučovania z celkového počtu vyučovacích hodín musí ostať zachovaný.
- V jednotlivých vyučovacích predmetoch má vyučujúci možnosť upraviť obsah učiva až do výšky 30% v každom ročníku zaradením nových poznatkov, vyplývajúcich z aktuálneho rozvoja vedy a techniky a z potreby prispôbiť učivo aktuálnym potrebám odboru, trhu práce, alebo regiónu. Zmeny v obsahu učiva všeobecno-vzdelávacích predmetov navrhuje príslušná predmetová komisia. Zmeny v obsahu učiva odborných predmetov navrhuje príslušná predmetová komisia na základe požiadaviek zamestnávateľa.
- Riaditeľ školy po prerokovaní v pedagogickej rade na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vyučovania možno spájať do viachodinových celkov.
- Trieda sa delí na každej hodine na skupiny pri minimálnom počte 24 žiakov.

- e) Vyučuje sa jeden z cudzích jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky.
- f) Vyučuje sa predmet etická výchova, alebo náboženská výchova podľa záujmu žiakov. Na vyučovanie predmetu etická výchova alebo náboženská výchova možno spájať žiakov rôznych tried toho istého ročníka a vytvárať skupiny s najvyšším počtom žiakov 20. Ak počet žiakov v skupine klesne pod 12, možno do skupín spájať aj žiakov z rôznych ročníkov.
- g) Trieda sa delí na skupiny, maximálny počet žiakov v skupine je 15.
- h) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode. Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v treťom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín. Kurz pohybových aktivít v prírode sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa v 1. ročníku štúdia (so zameraním na zimné športy) a v 2. ročníku štúdia (so zameraním na letné športy). Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňujú sa v 1. a v 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka raz.
- i) Trieda sa delí na skupiny ak je možnosť zriadiť skupinu najmenej 8 žiakov.
- j) Ak sa vyučovací hodina poskytuje formou praktických cvičení, trieda sa delí na skupiny s minimálnym počtom 8 žiakov v skupine.

1.2 Prehľad využitia týždňov:

Činnosť	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	33	33	30
Záverečná skúška	x	x	1
Časová rezerva (účelové kurzy, opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie a i.)	7	7	6
Spolu týždňov	40	40	37

2. VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY ODBORNÝCH PREDMETOV

2.1 ODBORNÝ VÝCVIK

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Odborný výcvik nadväzuje na vedomosti žiakov získané v teoretickej príprave, ktoré aplikujú v praxi. Práca kaderníka vyžaduje k dokonalému osvojeniu zručností intenzívny výcvik, aby nedochádzalo k poškodeniu zákazníka. Preto je potrebné, aby žiaci pristupovali k obsluhu zákazníkov až po dokonalom a bezpečnom zvládnutí všetkých prípravných a cvičných prác a za stáleho dozoru majstra odborného výcviku alebo inštruktora. Tí naučia žiakov dodržiavať zásady hygieny a bezpečnosti práce, starať sa o ochranu zákazníka ako aj vlastnej osoby. Žiakov poučia o primeranom spoločenskom vystupovaní a správaní. 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, aby tieto mohli využiť aj v občianskom živote. Odborný výcvik sa vykonáva priamo na pracoviskách zamestnávateľov a bezprostredne nadväzuje na teoretické vyučovanie. Od prvého ročníka sú žiaci vedení k presnej a zodpovednej práci, k hospodárnemu a šetrnému zaobchádzaniu s materiálmi a zariadením, k disciplíne pri dodržiavaní technologických postupov. V úvodnom tematickom celku v každom ročníku sa žiaci oboznámia so zásadami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, s hygienickými predpismi a svojim popisom v „Zápisníku bezpečnosti práce“ potvrdia, že boli poučení a porozumeli jeho obsahu. V prvom ročníku získajú žiaci rozhľad o kaderníckom povolání. Nadobudnú vedomosti o prístrojoch, náradí a materiáloch daného odboru. V tematickom celku zameranom na starostlivosť o vlasy sa naučia umývať, regenerovať, ošetrovať vlasy a vlasovú pokožku i masáž hlavy. Následne sa oboznámia a nadobudnú zručnosti jednotlivých techník vodovej ondulácie, techník ondulácie železom a technik strihania vlasov. V rámci prvého ročníka sa žiaci naučia chemickú preparáciu a na záver sa oboznámia s počítačovým programom pre účesovú tvorbu. V druhom ročníku sa žiaci zdokonalia v technikách strihania vlasov, vodovej ondulácie, práce s ondulačným železom. Nadobudnú nové vedomosti a zručnosti s použitím chemických prípravkov – v odfarbovaní vlasov, farbení vlasov, fúzov, obočia a zdokonalia sa vo vlasovej preparácii. Naučia sa zhotoviť vlasový doplnok, oboznámia sa s technikami predlžovania a zahusťovania vlasov. V treťom ročníku sa naučia vypracovať spoločenské účesy na rôzne príležitosti s použitím vlasových doplnkov a ozdôb, rozšíria si vedomosti a zručnosti vo farbení a odfarbovaní vlasov, v nových technikách predlžovania a zahusťovania vlasov, ktoré prichádzajú na trh. Nadobudnú zručnosti kozmetickej starostlivosti a starostlivosti o ruky. Záver vzdelávania je zameraný na odborný rozvoj budúceho kaderníka. Odborný výcvik bezprostredne nadväzuje na teoretické vyučovanie a medzipredmetovo vychádza z odborných predmetov technológia, materiály, odborné kreslenie, zdravoveda a ekonomika. Realizácia odborného výcviku bude prebiehať na pracoviskách praktického vyučovania u zamestnávateľa, ktorý získal osvedčenie o spôsobilosti poskytovať praktické vyučovanie v systéme duálneho vzdelávania, prípadne v školskej dielni. Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu odborný výcvik majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich samostatnosť a tvorivosť v oblasti kaderníckych služieb.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom vyučovacieho predmetu odborný výcvik v učebnom odbore 6456 H kaderník je poskytnúť žiakovi súbor vedomostí, zručností, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné i v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote. Žiaci získajú poznatky o vlasoch a vlasovej pokožke, o chemikáliách využívaných v kaderníctve, budú ovládať základné pravidlá bezpečnosti práce. Žiaci nadobudnú presvedčenie o užitočnosti teoretických poznatkov a praktických zručností. Úlohou odborného výcviku je vypestovať v žiakoch hrdosť k zvolenému povolaniu a pestovanie stavovskej hrdosti, získať pracovné návyky na dodržiavanie zásad osobnej a pracovnej hygieny, návyky na dodržiavanie	

vanie hygienických zásad pri práci s materiálmi, na hospodárne využívanie materiálov, na šetrné zaobchádzanie so zariadením kaderníckej prevádzky.

Vo vyučovacom predmete odborný výcvik sa využívajú a rozvíjajú nasledujúce kľúčové kompetencie a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

- a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote
 - reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
 - porovnať bežné pravidlá, zákonitosti, predpisy, sociálne normy, morálne zásady, vlastné a celospoločenské očakávania v systéme, v ktorom existuje,
 - identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
 - vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
 - vysvetliť svoje životné plány, záujmy a predsavzatia,
 - popísať svoje ľudské práva, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby,
 - zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.
- b) Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku
 - spoľahlivo vyjadrovať sa v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
 - vyjadrovať sa v jednom cudzom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
 - riešiť bežné matematické príklady a rôzne situácie,
 - identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovávať rôzne informácie a informačné zdroje,
 - posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
 - overovať a interpretovať získané údaje,
 - pracovať s elektronickou poštou,
 - pracovať so základnými informačno-komunikačnými technológiami.
- c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách
 - prejavíť empatiu a sebareflexiu,
 - vyjadriť svoje pocity a korigovať negativitu,
 - pozitívne motivovať seba a druhých,
 - stanoviť priority cieľov,
 - prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
 - konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých,
 - rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
 - určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobjších súvislostiach,
 - spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
 - samostatne pracovať v menšom kolektíve,
 - určovať nedostatky v pracovných výkonoch,
 - 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.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
odborný výcvik	prvý	18	594
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Prevádzkový poriadok, zásady hygieny a bezpečnosti práce na pracovisku strediska			12
1.1 Oboznámenie sa s pracoviskom praktického vyučovania, prevádzkový poriadok			2
1.2 Základné ustanovenia právnych noriem o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci			4

1.3	Hygienické predpisy	3
1.4	Zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci	3
2.	Kadernícké prístroje, náradie a materiály	12
2.1	Základné hygienické predpisy a BOZP	3
2.2	Používanie a údržba prístrojov a náradia, uskladnenie materiálov	3
2.3	Rozdelenie prístrojov, náradia a materiálov	6
3.	Umývanie vlasov	30
3.1	Bezpečnosť a hygiena práce pri umývaní vlasov	3
3.2	Význam, pomôcky a prostriedky na umývanie vlasov	3
3.3	Rozdelenie šampónov a regeneračných prípravkov	6
3.4	Príprava zákazníka a pracovný postup umývania vlasov	12
3.5	Diagnóza vlasov	6
4.	Masáž hlavy	18
4.1	BOZP, prípravky, účinky a spôsob masáže	6
4.2	Pracovný postup ručnej masáže	12
5.	Vodová ondulácia	144
5.1	Bezpečnosť a hygiena práce pri natáčaní vlasov	3
5.2	Princíp vodovej ondulácie	3
5.3	Náradie, pomôcky a materiál na vodovú onduláciu	6
5.4	Rozdelenie vlasov podľa kvality, tvorenie cestičiek	6
5.5	Techniky vodovej ondulácie	6
5.6	Základné natáčanie na natáčky	18
5.7	Voľba vhodnej veľkosti natáčok	
5.8	Úprava účesu po vybratí natáčok, úprava vlasov do tvaru účesu, lakovanie vlasov	6
5.9	Krúžkovanie vlasov cez prsty od pokožky hlavy, oddeľovanie prameňov vlasov, upevňovanie krúžkov	6
5.10	Krúžkovanie vlasov cez prsty od koncov vlasov	6
5.11	Kladenie krúžkov do smeru účesu	6
5.12	Úprava účesu z techniky vodovej ondulácie – krúžkovania, lakovanie	6
5.13	Vytláčaná vlna	6
5.14	Vytláčaná vlna na prírodných vlasoch modelov	6
5.15	Správne tvorenie vlín	6
5.16	Úprava účesu pomocou vytláčaných vlín, lakovanie	6
5.17	Fúkaná – sušenie vlasov do tvaru účesu	6
5.18	Úprava účesu fúkanou, lakovanie	18
5.19	Kombinácia techník vodovej ondulácie	12
5.20	Úprava účesu pomocou kombinácie techník vodovej ondulácie, lakovanie	12
6.	Ondulácia železom	36
6.1	BOZP, dodržiavanie bezpečnostných a hygienických predpi-	3

sov pri práci s ondulačným železom	
6.2 Princíp ondulácie železom, náradie, pomôcky, druhy ondulačných želez, prípravky používané pri ondulácii železom	3
6.3 Ovládanie hrebeňa a ondulačného železa, určovanie teploty ondulačného železa	6
6.4 Pracovný postup zhotovenia účesu ondulačným železom	12
6.5 Spôsoby natáčania vlasov ondulačným železom	12
7. Strihanie vlasov	240
7.1 BOZP, dodržiavanie bezpečnostných a hygienických predpisov pri strihaní vlasov	3
7.2 Náradie a pomôcky na strihanie vlasov, údržba a starostlivosť o náradie.	3
7.3 Význam strihania, príprava zákazníka, pracovný postup pri strihaní vlasov	6
7.4 Práca s britvou a precvičovanie kĺbov	6
7.5 Držanie britvy, otváranie – zatváranie britvy, napínanie pokožky	3
7.6 Ovládanie zrezávača, britvy, nožníc a strihacieho strojčka	3
7.7 Strihanie a úprava brady a fúzov	6
7.8 Rozdeľovanie vlasov pred strihaním, druhy zástrihov, zahoľovanie, použitie dezinfekčných prostriedkov	6
7.9 Rozdeľovanie vlasov pred strihaním, druhy zástrihov, zahoľovanie, použitie dezinfekčných prostriedkov	6
7.10 Techniky strihania vlasov	6
7.11 Základné strihanie, ovládanie hrebeňa a nožníc	6
7.12 Strihanie vlasov nožničkami cez prsty	12
7.13 Strihanie do dlane	12
7.14 Strihanie vlasov elektrickým strojčekom do prechodu	6
7.15 Strihanie vlasov elektrickým strojčekom do prechodu, formovanie fazónky	6
7.16 Strihanie vlasov nožničkami cez hrebeň	12
7.17 Preriedžovanie vlasov efiláčnymi nožničkami	12
7.18 Kĺzavý strih vlasov nožničkami	12
7.19 Zrezávanie vlasov britvou	12
7.20 Nástrih špičkami nožníc a rozličné nástrihové a preriedžovacie techniky	12
7.21 Klasický pánsky strih do prechodu	12
7.22 Strih na ježka	6
7.23 Pánsky plastický strih	12
7.24 Dámsky plastická strih	12
7.25 Tupý strih	6
7.26 Dámsky tupý strih	12
7.27 Dámsky kombinovaný strih	12
7.28 Strihanie detí	18
8. Preparácia vlasov	90
8.1 BOZP pri chemickej preparácii	3

8.2	Náradie, pomôcky a prípravky na preparáciu	3	
8.3	Druhy preparačných roztokov, správna voľba preparačného roztoku	3	
8.4	Chemicko-fyzikálny proces chemickej preparácie	3	
8.5	Čas pôsobenia preparačného roztoku, neutralizácia	3	
8.6	Rozčesávanie vlasov pred preparáciou, diagnóza vlasov a správna voľba natáčok	3	
8.7	Technologický postup preparácie	6	
8.8	Natáčanie vlasov pri preparácii – správna tvorba prameňov	18	
8.9	Rozličné spôsoby natáčania vlasov pri preparácii	18	
8.10	Príčiny neúspechu chemickej preparácii	6	
8.11	Ošetrovanie a starostlivosť o vlasy po chemickej preparácii	6	
8.12	Úpravu účesu po chemickej preparácii	18	
9. Tvorba účesov cez počítač		12	
9.1	Práca počítača a programu na tvorbu účesu	6	
9.2	Výber a tvorba účesu cez počítač	6	
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
odborný výcvik	druhý	21	693
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Prevádzkový poriadok			7
1.1	Dodržiavanie predpisov BOZP, hygienických predpisov a zásady správania sa na pracovisku praktického vyučovania		7
2. Tvorba účesov cez počítač			28
2.1	Ovládanie programu pri tvorbe účesu		7
2.2	Výber a tvorba účesu cez počítač		7
2.3	Poradenská služba pre výber vhodného účesu pomocou počítačového programu		14
3. Strihanie vlasov			140
3.1	Dodržiavania bezpečnostných a hygienických predpisov		7
3.2	Druhy pánskych a dámskych účesov		7
3.3	Strihanie vlasov na ježka		7
3.4	Technologické postupy pri strihaní základných pánskych strihoch		7
3.5	Strihanie vlasov na ježka		7
3.6	Strihanie dohola		7
3.7	Strihanie dostratena a druhy zástrihov		7
3.8	Strihanie vlasov – plastický strih		7
3.9	Strihanie vlasov – klasický plastický strih		7
3.10	Strihanie vlasov – pánsky tupý strih		7
3.11	Strihanie vlasov – dámsky tupý strih		7
3.12	Strihanie vlasov – dámsky kombinovaný strih		7

3.13 Strihanie vlasov – pánsky kombinovaný strih	7
3.14 Strihanie vlasov rozličnými technikami podľa súčasnej módy	21
3.15 Nástrih špičkami nožníc, nástrihové a preriedovacie techniky	7
3.16 Strihanie vlasov s prihliadnutím na rozličné osobnosti	7
3.17 Strihanie a účesy detí – dievčenské	7
3.18 Strihanie a účesy detí – chlapčenské	7
4. Odfarbovanie vlasov	98
4.1 Dodržiavanie bezpečnostných a hygienických predpisov	7
4.2 Význam odfarbovania, prostriedky a pomôcky na odfarbovanie vlasov	7
4.3 Príprava na odfarbovanie vlasov, dávkovanie prípravkov, určovanie koncentrácie peroxidu vodíka	7
4.4 Pracovný postup pri odfarbovaní celých vlasov	14
4.5 Pracovný postup pri odfarbovaní dorastajúcich vlasov	14
4.6 Ošetrovanie vlasov po odfarbení, regenerácia vlasov	7
4.7 Príčiny neúspechu pri odfarbovaní vlasov	7
4.8 Melírovanie vlasov	14
4.9 Nové techniky melírovania vlasov	7
4.10 Melírovanie vlasov rôznymi technikami	14
5. Farbenie vlasov	154
5.1 Dodržiavanie bezpečnostných a hygienických predpisov, skúška citlivosti pokožky	7
5.2 Význam a vývoj farbenia vlasov, rozdelenie prípravkov na farbenie vlasov	7
5.3 Dlhodobé chemické zafarbenie vlasov	7
5.4 Technologický postup farbenia vlasov, príprava farbiaceho roztoku	7
5.5 Voľba farby, čas pôsobenia, príprava vlasov pred farbením	7
5.6 Morenie vlasov a predpigmentácia	7
5.7 Farbenie celých vlasov	7
5.8 Farbenie dorastajúcich vlasov	14
5.9 Farbenie vlasov po chemickej preparácii	7
5.10 Farbenie poškodených vlasov	7
5.11 Pracovný postup farbenia vlasov rastlinnými farbivami	7
5.12 Ošetrovanie vlasov po farbení, regenerácia	7
5.13 Krátkodobé a čiastočné farbenie vlasov	7
5.14 Vlasové prelivy, príprava vlasového prelivu	7
5.15 Nanášanie prelivu, čas pôsobenia prelivu	7
5.16 Tónovanie vlasov, príprava tónovacieho prípravku, čas pôsobenia	7
5.17 Oxidačné farby – odtiene farieb, systém číslovania a značenia	7
5.18 Módne farbenie	28
6. Farbenie a úprava obočia a fúzov	28
6.1 Dodržiavanie bezpečnostných a hygienických predpisov	7

6.2	Technologický postup farbenia obočia, príprava farbiaceho roztoku	14
6.3	Farbenie a úprava fúzov, brady	7
7. Vlasové doplnky		28
7.1	Náradie a pomôcky, rozličné druhy strapcov	7
7.2	Zhotovenie vlasových doplnkov – príčeskov, pútkovanie	14
7.3	Umývanie, ošetrovanie a úprava vlasových doplnkov	7
8. Predlžovanie a zhutňovanie vlasov		28
8.1	Dodržiavanie bezpečnostných a hygienických predpisov	7
8.2	Príprava na predlžovanie a zahutňovanie vlasov, technologický postup	7
8.3	Rozličné techniky predlžovania a zahutňovania vlasov	14
9. Preparácia vlasov		70
9.1	Dodržiavanie bezpečnostných a hygienických predpisov	7
9.2	Najnovšie metódy práce pri preparácii vlasov	7
9.3	Používanie nových prípravkov	7
9.4	Rozličné spôsoby natáčania vlasov	14
9.5	Dodržiavanie technologického postupu podľa návodu výrobcu	7
9.6	Nanášanie roztoku, čas pôsobenia, ustaľovanie – fixácia a neutralizácia	7
9.7	Preparácia poškodených vlasov	7
9.8	Narovnanie kučeravých vlasov	7
9.9	Ošetrovanie vlasov po preparácii	7
10. Vodová ondulácia		84
10.1	Dodržiavanie bezpečnostných a hygienických predpisov	7
10.2	Súčasný pracovný techniky natáčania vlasov	7
10.3	Vodová ondulácia krúžkovaním do smeru účesu	7
10.4	Vodová ondulácia vytláčanou vlnou	7
10.5	Sušenie vlasov do smeru účesu - fúkaná	7
10.6	Módny účes technikami vodovej ondulácie	14
10.7	Denný účes	7
10.8	Spoločenský účes	7
10.9	Svadobný účes	7
10.10	Súťažný účes	7
10.11	Vlastné návrhy účesu	7
11. Ondulácia železom		28
11.1	Dodržiavanie bezpečnostných a hygienických predpisov	7
11.2	Špirálové, ploché natáčanie vlasov – technologický postup	7
11.3	Použitie rôznych elektrických tvarovačov vlasov podľa súčasnej módy s konečnou úpravou do účesu	14
Rozpis učiva predmetu		Počet týždenných vyučovacích hodín
Ročník		Počet vyučovacích hodín za ročník

odborný výcvik	Tretí	21	630
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Prevádzkový poriadok			7
1.1	Dodržiavanie predpisov BOZP, hygienických predpisov a zásady správania sa na pracovisku		7
2. Náročná účesová tvorba			119
2.1	Dodržiavanie bezpečnostných a hygienických predpisov		7
2.2	Charakteristika a rozdelenie spoločenských účesov		7
2.3	Súčasná tvorba dámskych účesov		7
2.4	Súčasná tvorba pánskych účesov		7
2.5	Techniky práce pri vytváraní spoločenských účesov		14
2.6	Koktailové účesy		7
2.7	Večerné účesy		7
2.8	Veľkovečerné účesy		7
2.9	Svadobné účesy		7
2.10	Súťažné účesy		7
2.11	Maškarné a fantazijné účesy		7
2.12	Účesy z dlhých vlasov		7
2.13	Vlasové doplnky, rozdelenie a zapracovanie do účesu		7
2.14	Technologický postup pri vypracovaní náročného spoločenského účesu na mimoriadne príležitosti		7
2.15	Využitie návrhov z odborného kreslenia, praktická realizácia		14
3. Nové pracovné techniky a metódy v odbore			91
3.1	Dodržiavanie bezpečnostných a hygienických predpisov		7
3.2	Súčasný módne účesy dámske		14
3.3	Extravagantné dámske účesy		7
3.4	Súčasný módne účesy pánske		7
3.5	Extravagantné pánske účesy		7
3.6	Detské účesy		7
3.7	Účesy pre mládež		7
3.8	Nové techniky v odbore a ich využitie		14
3.9	Účesy podľa typu osobnosti		7
3.10	Účesy podľa veku		7
3.11	Štúdium účesov a poradenská služba		7
4. Farbenie vlasov			77
4.1	Dodržiavanie bezpečnostných a hygienických predpisov		7
4.2	Nové prípravky na farbenie vlasov		7
4.3	Módne odtiene farieb		7
4.4	Technologické postupy podľa návodu výrobcu		7
4.5	Najnovšie metódy práce pri farbení vlasov		14
4.6	Melírovanie farbou		7
4.7	Rozličné postupy pri melírovaní farbou		14
4.8	Plastické farbenie – pracovný postup		14

5. Ošetrovanie a regenerácia vlasov		98
5.1	Dodržiavanie bezpečnostných a hygienických predpisov	7
5.2	Určovanie pracovného postupu pri ošetrovaní zdravých a po-škodených vlasov, vlasovej pokožky	7
5.3	Regeneračné zábaly – účinok a pracovný postup	14
5.4	Umývanie a ošetrovanie normálnych vlasov	7
5.5	Umývanie a ošetrovanie jemných vlasov	7
5.6	Umývanie a ošetrovanie rozštiepených koncov vlasov	7
5.7	Opalovanie vlasov	7
5.8	Mastné vlasy – umývanie a ošetrovanie vlasov a pokožky	7
5.9	Suché vlasy – umývanie a ošetrovanie vlasov a pokožky	7
5.10	Ošetrovanie vlasov a pokožky pri vypadávaní vlasov	7
5.11	Ošetrovanie vlasov a pokožky pri tvorbe lupín	7
5.12	Preventívna starostlivosť o vlasy, poradenská služba – vlasová kozmetika	14
6. Základy kozmetickej starostlivosti		42
6.1	Dodržiavanie bezpečnostných a hygienických predpisov	3
6.2	Význam kozmetickej starostlivosti	4
6.3	Celková úprava pracovníka pri práci v odbore	7
6.4	Úprava tváre na deň a večer, prípravky a pomôcky	7
6.5	Denné líčenie	7
6.6	Večerné líčenie	14
7. Starostlivosť o ruky		49
7.1	Dodržiavanie bezpečnostných a hygienických predpisov	7
7.2	Estetický význam starostlivosti o ruky	7
7.3	Zariadenie, náradie a pomôcky na manikúru	7
7.4	Pracovný postup manikúry	14
7.5	Masáž rúk a predlaktia	7
7.6	Lakovanie nechtov	7
8. Nadpájanie vlasov		49
8.1	Dodržiavanie bezpečnostných a hygienických predpisov	7
8.2	Predlžovanie a zahusťovanie vlasov s použitím mušličiek	7
8.3	Predlžovanie a zahusťovanie vlasov keratínom	7
8.4	Predlžovanie a zahusťovanie vlasov novými technikami	14
8.5	Umývanie a ošetrovanie vlasových prameňov	7
8.6	Poradenská služba v starostlivosti o predĺžené a zahustené vlasy a vlasovú pokožku	7
9. Obdobie odborného rozvoja		98
9.1	Prehĺbovanie získaných vedomostí, zručností a návykov v odbore kaderník	98

2.2 EKONOMIKA

Forma štúdia	denná
--------------	-------

Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Ekonomika patrí k ťažiskovým odborným predmetom. Spolu s ostatnými odbornými predmetmi vytvára základ odborného vzdelania. Oblasť ekonomiky má medzipredmetový charakter, dopĺňa vedomosti a zručnosti žiaka, rozvíja intelektuálne schopnosti žiakov. Žiaci získajú základné poznatky z makroekonomiky a mikroekonomiky, sveta práce, osobných financií, výchovy k podnikaniu a spotrebiteľskej výchovy. Hlavný cieľ vzdelávania v predmete ekonomika pozostáva z nasledovných okruhov vzdelávania: ▪ základných vzťahov trhovej ekonomiky, fungovania trhu, jeho základných prvkov a subjektov, ▪ ekonomiky podniku, základných podnikových činností, hospodárenia a postavenia podniku na trhu, ▪ finančných inštitúcií, finančnictva a sveta peňazí, ▪ právnej úpravy pracovnoprávných vzťahov v podnikaní, finančného zabezpečenia súkromného podnikania vo väzbe na zákonné práva a povinnosti podnikateľa, ▪ trhu práce, ponuky a dopytu po pracovných miestach a s tým súvisiaci informačný systém, poradenské a sprostredkovateľské služby na úrovni štátu a v podmienkach EU, ▪ problematiky spotrebiteľskej výchovy a ochrany práv spotrebiteľa, z ktorých je učivo učebných osnov ekonomika rozpracované cez odborné kompetencie do obsahového štandardu, t. j. tematických celkov a tém. Predmet sa vyučuje formou teoretického výkladu učiva a demonštračných ukážok praktických príkladov. Získané ekonomické poznatky umožňujú efektívne uplatnenie odborného vzdelania v praxi. Témy vo vybraných tematických celkoch zahŕňajú vo svojom obsahu aj niektoré celkové a čiastkové kompetencie - poznatky, zručnosti a skúsenosti z Národného štandardu finančnej gramotnosti. Zameriavajú sa na očakávaná tak, aby žiaci boli schopní aplikovať vedomosti a zručnosti pri každodenných finančných rozhodnutiach a činnostiach pri riadení vlastných finančných zdrojov s cieľom zaistiť celoživotné finančné zabezpečenie seba a svojej domácnosti.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Základným cieľom vyučovacieho predmetu je poskytnúť žiakom odborné poznatky o ekonomických pojmoch a vzťahoch – základy makroekonómie, mikroekonómie, efektívnom a hospodárnom správaní sa a výučbe ich praktickej realizácie v odbore. Žiaci získajú základné poznatky o riadení výroby, základných výrobných faktoroch a o fungovaní podniku. Oboznámia sa s podstatou tovaru, formami a obehom peňazí, naučia sa chápať základné prvky trhu, riešiť situácie marketingovým spôsobom. Nadobudnú vedomosti o pravidlách riadenia osobných financií, presadenia sa na trhu práce a o základných právach a povinnostiach spotrebiteľa. Vzdelávanie smeruje k tomu, aby žiaci dokázali v budúcej pracovnej činnosti hospodárne vykonávať prácu, pristupovali k pracovnej činnosti zodpovedne a v záujme dosiahnutia rentability a ziskovosti zamestnávateľského subjektu, prípadne boli pripravení aj na samostatnú podnikateľskú činnosť v odbore. Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie: <u>Spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</u> - logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia, - identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti, - vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností, - definovať svoje ciele a prognózy - zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie <u>Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku</u> - vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme, - identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovávať rôzne informácie a informačné zdroje, - posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov, - overovať a interpretovať získané údaje, - pracovať s elektronickou poštou - pracovať s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami <u>Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách</u> - prejavíť empatiu a sebareflexiu, - stanoviť priority cieľov, - budovať a organizovať vyrovnanú a udržateľnú spoluprácu,	

- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností, - spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi, - pracovať samostatne a riadiť práce v menšom kolektíve.			
Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
ekonomika	prvý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Základné ekonomické pojmy			8
1.1	Ekonomia, ekonomika		1
1.2	Potreby, členenie potrieb		1
1.3	Uspokojovanie potrieb, statky, služby		1
1.4	Výroba – vstupy, výstupy, výrobné faktory		2
1.5	Tovar a peniaze		1
1.6	Funkcie a formy peňazí		1
1.7	Základné ekonomické otázky, typy ekonomík		1
2. Trh a trhový mechanizmus			5
2.1	Trh, subjekty trhu		1
2.2	Formy trhov		1
2.3	Dopyt a ponuka		1
2.4	Rovnovážna cena		1
2.5	Konkurencia		1
3. Výchova k podnikaniu – právne formy podnikania			10
3.1	Podnikanie a podnikateľská činnosť		1
3.2	Práva a povinnosti podnikateľa		1
3.3	Charakteristika podniku, druhy podnikov		1
3.4	Vznik a založenie podniku		1
3.5	Zrušenie a zánik podniku		1
3.6	Živnosti, podmienky živnostenského podnikania		2
3.7	Obchodné spoločnosti		2
3.8	Ostatné formy podnikania		1
4. Národné hospodárstvo			10
4.1	Národné hospodárstvo – štruktúra		1
4.2	Riadenie národného hospodárstva		1
4.3	Štátny rozpočet – príjmy, výdavky		2
4.4	Daňová sústava		2
4.5	Banková sústava, úloha bánk, NBS		3
4.6	Poisťovníctvo, poisťovne		1
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník

ekonomika	druhý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Vecná stránka činnosti podniku			8
1.1	Majetok podniku a jeho členenie		1
1.2	Dlhodobý majetok podniku		1
1.3	Obstarávanie, oceňovanie majetku		1
1.4	Opotrebenie a odpisovanie majetku		1
1.5	Zveľaďovanie a ochrana majetku		1
1.6	Zásobovacia činnosť		1
1.7	Zásoby, skladová evidencia		1
1.8	Inventarizácia majetku		1
2. Ekonomická stránka činnosti podniku			10
2.1	Náklady podniku a ich členenie		2
2.2	Výkony podniku, výnosy a ich členenie		2
2.3	Znižovanie nákladov, zvyšovanie výnosov		1
2.4	Výsledok hospodárenia – zisk, strata		1
2.5	Použitie výsledku hospodárenia		1
2.6	Zdroje financovania podniku		1
2.7	Cena, metódy tvorby ceny		2
3. Odbytová činnosť podniku			5
3.1	Podstata odbytu a jeho organizácia		1
3.2	Marketing – podstata a význam		1
3.3	Marketingové stratégie		1
3.4	Marketingové nástroje		2
4. Personálna činnosť podniku			10
4.1	Personálne plánovanie podniku		1
4.2	Pracovný pomer – vznik a skončenie		1
4.3	Pracovná zmluva		1
4.4	Pracovný čas, pracovné podmienky		2
4.5	Hmotná zodpovednosť		1
4.6	Odmeňovanie pracovníkov		1
4.7	Mzda a druhy miezd		1
4.8	Sociálne zabezpečenie		1
4.9	Zdravotné, sociálne a dôchodkové poistenie		1
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
ekonomika	tretí	1	30
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Riadiaca a kontrolná činnosť podniku			4
1.1	Manažment – pojem, podstata		1

1.2	Manažment ako riadiaci proces – funkcie	1
1.3	Manažment ako riadiaci aparát	1
1.4	Profil manažéra – vlastnosti	1
2. Pravidlá riadenia osobných financií		7
2.1	Človek vo sfére peňazí	1
2.2	Jednotlivec a rodina v ekonomickej oblasti	1
2.3	Pojem riziko	1
2.4	Príjem a práca – vzdelanostné a pracovné predpoklady	1
2.5	Zdroje osobných príjmov	1
2.6	Faktory ovplyvňujúce výšku čistej mzdy	1
2.7	Finančná zodpovednosť a prijímanie rozhodnutí	1
3. Svet práce		9
3.1	Trh práce – domáci, medzinárodný	1
3.2	Hľadanie práce - pracovná ponuka, pracovný inzerát	1
3.3	Služby zamestnanosti – informačné a poradenské	1
3.4	Evidencia uchádzačov o zamestnanie	1
3.5	Životopis	1
3.6	Žiadosť o prijatie do zamestnania, motivačný list	1
3.7	Prijímací pohovor, výberové konanie	1
3.8	Ako vystupovať na pracovnom pohovore – modelové situácie	2
4. Spotrebiteľská výchova		5
4.1	Základné práva a povinnosti spotrebiteľa	1
4.2	Ochrana práv spotrebiteľa	1
4.3	Reklamácie spotrebiteľov – postup	1
4.4	Spotreba a životné prostredie	1
4.5	Výživa a spotrebiteľská bezpečnosť	1
5. Charakteristické znaky podnikov obchodu a služieb		5
5.1	Charakteristika daného odboru podnikania	1
5.2	Právna legislatíva v oblasti daného odboru podnikania	1
5.3	Charakteristika činnosti v danom odbore podnikania	1
5.4	Doplnkové služby	1
5.5	Trendy vývoja v danom odbore podnikania	1

2.3 PSYCHOLÓGIA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Odborný predmet psychológia v učebnom odbore 6456 H kaderník, rozvíja, rozširuje a prehľbuje učivo psychológie. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtéma). Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete, úzko súvisia s komunikáciou so zákazníkom, s riešením konfliktných situácií a so schopnosťou odhadnúť typ a psychické rozpoloženie zákazníka. Učivo sa skladá z poznatkov zo všeobecnej psychológie, sociálnej psychológie a psychológie práce. 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 práce so zákazníkom.	

Úlohou predmetu je oboznámiť žiakov aj s komunikáciou so skupinou zákazníkov, so základnými zásadami riadenia pracovného kolektívu, motivovania klienta ako i pracovníkov. Pozornosť bude venovaná zásadám psychohygieny ako aj psychosociálnym faktorom ovplyvňujúcim výkon pracovníka služieb.

Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi najmä zdravoveda a odborný výcvik.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu majú rozvíjať poznávacie schopnosti žiakov, podporovať ich zodpovednosť samostatnosť a tvorivosť, pracovné a podnikateľské kompetencie. Pri výučbe je možné využiť formu výkladu, riadeného rozhovoru, metódu demonštrovania a pozorovania, metódu riešenia úloh, prácu s počítačom, učebnicami a odbornou literatúrou.

Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehľbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh v jednotlivých tematických celkoch, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií, ako sú:

- umožniť žiakom zvládnuť komunikáciu so zákazníkom osvojením a prehĺbením poznatkov o verbálnej a neverbálnej komunikácii,
- rozvíjať princípy a zásady spoločenského správania tak, aby sa prejavili v praxi na úrovni vystupovania a správania k spolužiakom a k zákazníkom,
- zmeniť pasívne vnímanie svojej osobnosti a druhých ľudí na aktívne,
- rozvíjať nevyhnutnosť prijať zodpovednosť za svoje rozhodnutia, povedať a prijať názor iných,
- vychovávať žiakov k zvládnutiu stresu,
- naučiť žiakov získavať a používať informácie z oblasti trhu práce a uplatnenia na trhu práce a rozvíjať tak kľúčové kompetencie využiteľné v profesionálnom a občianskom živote,

Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:

Spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

- reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- vysvetliť svoje životné plány, záujmy a predsavzatia.

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

- spoľahlivo vyjadrovať sa v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou.

Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
psychológia	Druhý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Všeobecná psychológia			9
1.1 Predmet psychológie			1

1.2	Psychické procesy	1
1.3	Motivácia	1
1.4	Psychické potreby jedinca	1
1.5	Správanie	1
1.6	City a emócie	1
1.7	Vzťah emócií k mysleniu	1
1.8	Prejavovanie a zvládanie emócií	1
1.9	Typy emócií a citov, nálady a vášne	1
2.	Psychológia osobnosti	9
2.1	Predmet psychológie osobnosti	1
2.2	Charakteristika osobnosti človeka, vznik osobnosti	1
2.3	Vývinové štádia osobnosti	1
2.4	Štruktúra osobnosti	1
2.5	Dynamika prežívania, temperament	1
2.6	Typológia osobnosti, prejavy v správaní	1
2.7	Odhad osobnosti	1
2.8	Vlastnosti a rozumové schopnosti	1
2.9	Inteligencia, emocionálna inteligencia	1
3.	Sociálna psychológia	9
3.1	Predmet sociálnej psychológie	1
3.2	Proces socializácie	1
3.3	Sociálne učenie	1
3.4	Sociálne normy	1
3.5	Vznik sociálnej skupiny	1
3.6	Typy sociálnej skupiny	1
3.7	Sociálna rola	1
3.8	Konflikty a ich príčiny	1
3.9	Zásady riešenia konfliktu	1
4.	Komunikácia	6
4.1	Charakteristika komunikácie	1
4.2	Základné typy komunikácie	1
4.3	Neverbálna komunikácia – súlad neverbálnych signálov	1
4.4	Verbálna komunikácia – roviny reči	1
4.5	Odhad klienta na základe verbálneho prejavu	1
4.6	Odhad klienta na základe neverbálneho prejavu	1
Rozpis učiva predmetu		Počet vyučovacích hodín za ročník
Ročník		Počet týždenných vyučovacích hodín
psychológia		30
Tretí		1
Názov tematického celku/Témy		Počet vyučovacích hodín
1. Aplikovaná psychológia		19
1.1 Odhad zákazníka – čo na ňom sledujeme		1
1.2 Odhad zákazníka na neverbálnom základe prejavu		1

1.3	Typológia zákazníka na neverbálnom základe prejavu	1
1.4	Typológia zákazníka podľa temperamentu	1
1.5	Rizikové typy	1
1.6	Komunikácia s rizikovými typmi	1
1.7	Rolové hry	2
1.8	Charakteristické vlastnosti kaderníka, správanie ku kolegom	1
1.9	Pracovný kolektív ako sociálna skupina	1
1.10	Normy a hodnoty v pracovnej skupine	1
1.11	Riešenie psychicky náročných situácií	2
1.12	Riešenie konfliktov so zákazníkmi	1
1.13	Spôsoby reagovania na konflikty	1
1.14	Zásady presviedčania	1
1.15	Komunikácia – parafrázovanie, zrkadlenie	1
1.16	Šumy pri komunikácii, príčiny zlyhania komunikácie	1
1.17	Rozhovor pri predaji v službách	1
2.	Psychológia práce	11
2.1	Charakteristika a vymedzenie pojmu	1
2.2	Činitele ovplyvňujúce pracovný výkon	1
2.3	Vnútorne psychické faktory ovplyvňujúce pracovný výkon	1
2.4	Vonkajšie fyzikálne faktory ovplyvňujúce pracovný výkon	1
2.5	Vplyv farebného riešenia pracoviska	1
2.6	Prestávky, náročnosť práce	1
2.7	Pocit monotónnosti, príčiny únavy	1
2.8	Syndróm vyhorenia a psychohygiena – predchádzanie stresu	1
2.9	Problematika vedenia prevádzok, individuálny prístup k pracovníkovi	1
2.10	Hodnotenie pracovníka	1
2.11	Psychológia bezpečnosti práce	1

2.4 ZDRAVOVEDA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
V predmete zdravoveda učebného odboru 6456 H kaderník je dôležité naučiť žiakov starostlivosti o svoje telo a celkovú životosprávu. Základné vedomosti sú zamerané na stavbu tela a základné životné funkcie orgánov ľudského tela. Predmet zdravoveda nadväzuje na vedomosti žiakov zo základnej školy a rozširuje vedomosti o štruktúre a stavbe bunky, nebunkových organizmoch, rozvíja vedomosti a súvislosti úrovne tkanivo, orgán, organizmus a základoch genetiky. Rozsiahla časť je venovaná hygiene a správnej životospráve. Zoznamuje žiakov s jednotlivými sústavami tela riadením a reguláciou činnosti organizmu. V rámci jednotlivých tematických celkov približuje žiakom základy patológie, mikrobiológie, imunológie a epidemiológie. Časť učiva je venovaná hygienickým stránkam odboru. Žiaci sa naučia aký význam má hygiena pre vlasy a kožu. Naučia sa rozpoznávať chorobné stavy, ktoré sa odrážajú na kvalite vlasov a ich prevencii, správne používať všetky dezinfekčné postupy a ich význam pri prenosných chorobách. Informácie o reakciách kože a vlasov na vonkajšie a vnútorné vplyvy, možné alergické reakcie využijú žiaci nie len v teoretickej ale aj praktickej rovine. Obsah predmetu je štruktúrovaný do tematických celkov a tém, predmet je zaradený do prvého ročníka. Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu majú rozvíjať poznávacie schopnosti žiakov, podporovať ich zodpovednosť, samostatnosť, tvorivosť a pracovné kompetencie. Pri výučbe je možné využiť formu výkladu, riadeného rozhovoru, metódu demonštrovania a pozorovania, metódu riešenia úloh a prácu s po-	

čítačom, učebnicami a odbornou literatúrou.

Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehľbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh v jednotlivých tematických celkoch, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií, ako sú:

- rozvíjať tvorivé myslenie a nadväzovať na predchádzajúce vedomosti,
- naučiť sa porozumieť novým pojmom v terminológii a ich správne používanie,
- osvojiť si súvislosti medzi jednotlivými celkami,
- zamerať sa na racionálne učenie a tvorivé myslenie,
- naučiť sa o stavbe a funkcii ľudského organizmu hlavne v súvislosti starostlivosti o vlasy a kožu.

Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:

a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

- reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- vysvetliť svoje životné plány, záujmy a predsavzatia,

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

- spoľahlivo vyjadrovať sa v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou,

c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi
- prispievať k vytváraniu ústretových medziludských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
zdravoveda	prvý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvod			4
1.1 Význam zdravovedy			1
1.2 Životospráva			1
1.3 Epidemiológia			1
1.4 Osobná hygiena			1
2. Základy somatológie			2
2.1 Bunková stavba			1
2.2 Tkanivo, orgán, organizmus			1
3. Stavba ľudského tela			3
3.1 Kostrová sústava – funkcia, tvar, spojenie kostí			1

3.2	Zloženie kostry	1
3.3	Kostra končatín	1
4.	Svalová sústava	2
4.1	Význam a stavba svalstva	1
4.2	Systematika svalov	1
5.	Sústava krvného obehu	3
5.1	Funkcia a zloženie krvi	1
5.2	Srdce, cievy, krvný obeh	1
5.3	Rozdelenie ciev a funkcia	1
6.	Nervová sústava	4
6.1	Funkcia a rozdelenie nervovej sústavy	1
6.2	Centrálna nervová sústava	1
6.3	Periférna nervová sústava	1
6.4	Vegetatívna nervová sústava	1
7.	Zmyslová sústava	3
7.1	Zraková sústava	1
7.2	Sluchová sústava	1
7.3	Chuťová, čuchová a hmatová sústava	1
8.	Dýchacia sústava	2
8.1	Dýchacie procesy	1
8.2	Orgány dýchacej sústavy	1
9.	Tráviaca sústava	3
9.1	Orgány tráviacej sústavy	1
9.2	Funkcia jednotlivých orgánov	1
9.3	Látková premena	1
10.	Močová sústava	2
10.1	Stavba sústavy	1
10.2	Funkcia sústavy	1
11.	Sústava žliaz s vnútornou sekréciou	2
11.1	Stavba a funkcia žliaz s vnútornou sekréciou	1
11.2	Druhy a charakteristika hormónov	1
12.	Pohlavná sústava	3
12.1	Stavba a funkcia mužskej pohlavnej sústavy	1
12.2	Stavba a funkcia ženskej pohlavnej sústavy	1
12.3	Oplodnenie, tehotenstvo, pôrod	1

2.5 ODBORNÉ KRESLENIE

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský

Charakteristika predmetu

Odborný predmet odborné kreslenie v učebnom odbore 6456 H kaderník rozvíja, rozširuje a prehľbuje učivo odborného kreslenia. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a podtéma). Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia s jednotlivými etapami kultúrneho vývoja v súvislosti s vývojom odboru. Vo vyučovacom predmete odborné kreslenie získajú žiaci základné vedomosti o správnom kreslení náčrtov a schém vlasov, účesov, pracovných postupov a detailov, o grafickom znázorňovaní tvorivých myšlienok čítaní odborných výkresov.

Obsah predmetu zahŕňa niekoľko samostatných okruhov. V prípravnom kreslení sa žiaci naučia znázorňovať rovné, zvlnené a kučeravé vlasy, ako aj svetlo a tieň vo vlasoch. Prípravou pre návrhové kreslenie je aj kresba hlavy a tváre podľa proporčných mierok. Na základe získaných vedomostí a zručností dokážu žiaci kresliť návrhy jednoduchých účesov. Návrhové kreslenie vrcholí kresbou účesov podľa vlastných návrhov a účesov s použitím historických prvkov. Odborný predmet je medzi predmetovo previazaný s odbornými vyučovacími predmetmi odborný výcvik, technológia.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu odborné kreslenie majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujú sa také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ zase má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepším výkonom, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru. Pri výklade učiva uvádza vyučujúci konkrétne príklady, využíva predlohy, odbornú tlač a časopisy.

Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehľbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh v jednotlivých tematických celkoch, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu odborné kreslenie je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií v komunikácii so zákazníkom, rozvíjať estetické cítenie a výtvarný vkus, viesť žiakov k osvojeniu si potrebných kresliarskych zručností, usmerňovať, cibriť vkus a rozvíjať obrazotvornosť žiakov. Cieľom je aj formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote.

Vo vyučovacom predmete odborné kreslenie využívame nasledujúce kľúčové kompetencie, ktoré žiakom umožňujú:

- teoreticky i prakticky ovládať základy úpravy výkresov a normalizovaného písma, ovládať základné informácie,
- prakticky zvládnuť prípravné kresbové zručnosti,
- zvládnuť základné strihy vlasov a účesov, zvoliť vhodnú úpravu účesu podľa typu tváre,
- teoreticky i prakticky ovládať základy spoločenského a malého večerného účesu,
- zvládnuť kresbu návrhov dievčenských, chlapčenských a detských účesov,
- vedieť vytvoriť vlastné návrhy podľa vlastnej fantázie.

Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:

a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

- reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- porovnať bežné pravidlá, zákonitosti, predpisy, sociálne normy, morálne zásady, vlastné a celospoločenské očakávania v systéme, v ktorom existuje,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- vysvetliť svoje životné plány, záujmy a predsavzatia,
- popísať svoje ľudské práva, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby,
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.

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

- spoľahlivo vyjadrovať sa v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- vyjadrovať sa v jednom cudzom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovávať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,

- pracovať s elektronickou poštou,
 - pracovať so základnými informačno-komunikačnými technológiami.
- c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách
- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
 - vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívu,
 - pozitívne motivovať seba a druhých,
 - stanoviť priority cieľov,
 - prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
 - konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých,
 - rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
 - určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobějších súvislostiach,
 - spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
 - samostatne pracovať v menšom kolektíve,
 - určovať nedostatky v pracovných výkonoch,
 - 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.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučova- cích hodín	Počet vyučo- vacích hodín za ročník
odborné kreslenie	prvý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučo- vacích hodín
1. Úvod do odborného kreslenia			2
1.1	Význam odborného kreslenia pre odbor, úprava výkresov k adjustácii výtvarných prác k výstavným účelom		1
1.2	Normalizované písmo		1
2. Pripravné kreslenie pre odbor			9
2.1	Kresbové cvičenia na uvoľnenie ruky		1
2.2	Špirály, krúžky, prstence – kreslenie		1
2.3	Kreslenie stúh		1
2.4	Kreslenie mašle a uzlíka		1
2.5	Zvlnený vlas		1
2.6	Zvlnený vlasový dielik		1
2.7	Kresba zvlneného vlasu ukončeného krúžkovaním		1
2.8	Kresba vlasového uzla		1
2.9	Kresba vrkoča a tieňovanie		1
3. Kresba hlavy, tváre a jej častí			17
3.1	Proporcie hlavy		1
3.2	Kresba hlavy pohľad spredu		1
3.3	Kresba hlavy pohľad zboku		1
3.4	Kresba detskej hlavy		1
3.5	Kresba tváre muža		1
3.6	Kresba tváre ženy		1
3.7	Kresba tváre a jej častí – oko		1

3.8	Kresba tváre a jej častí – pery	1	
3.9	Kresba tváre a jej častí – nos	1	
3.10	Kresba tváre a jej častí – ucho	1	
3.11	Schéma jednoduchých účesov	1	
3.12	Zväčšovanie kresieb pomocou sieťovej mierky	1	
3.13	Zväčšovanie jednoduchej kresby	1	
3.14	Zväčšovanie kresby jednoduchého účesu	1	
3.15	Schéma dámskych módnych účesov	1	
3.16	Schéma pánskych a chlapčenských módnych účesov	1	
3.17	Kresba spoločenského účesu pomocou sieťovej mierky	1	
4. Kresba módnych strihov a účesov		5	
4.1	Módne strihy a tvary účesov	1	
4.2	Vhodné a nevhodné dámske strihy pre jednotlivé typy tvári	1	
4.3	Správny typ účesu s rešpektom na vekové osobitosti	1	
4.4	Správny typ účesu s rešpektom na spoločenské príležitosti	1	
4.5	Záverečná samostatná výtvarná práca	1	
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
odborné kreslenie	druhý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Návrhové kreslenie			10
1.1	Návrhy pánskych účesov	1	
1.2	Kresba pánskych návrhov	1	
1.3	Návrhy dievčenských účesov podľa predlohy	1	
1.4	Kresba dievčenských účesov podľa predlohy	1	
1.5	Návrhy denného chlapčenského účesu	1	
1.6	Kreslenie chlapčenského denného účesu	1	
1.7	Návrh a kresba detského účesu	1	
1.8	Kresba účesu s dlhých vlasov – teenager	1	
1.9	Kresba extravagantného účesu z krátkych vlasov	1	
1.10	Kresba vlasovej ozdoby /farebné stvárnenie	1	
2. Súčasná módna účesová tvorba			15
2.1	Kresba dámskych účesov podľa typu tváre	1	
2.2	Schéma trojuholníkovej tváre	1	
2.3	Návrh účesu pre trojuholníkovú tvár	1	
2.4	Schéma obdĺžnikovej tváre	1	
2.5	Návrh účesu na obdĺžnikovú tvár	1	
2.6	Schéma hranatej tváre	1	
2.7	Návrh účesu na hranatú tvár	1	
2.8	Schéma okrúhlej tváre	1	
2.9	Návrh účesu na okrúhlu tvár	1	
2.10	Schéma srdcovej tváre	1	
2.11	Návrh účesu na srdcový typ tváre	1	

2.12	Schéma tváre hruškovitého tvaru	1
2.13	Návrh účesu na typ hruškovej tváre	1
2.14	Dámske a dievčenské účesy na spoločenské príležitosti	1
2.15	Malý večerný účes	
2.16	Veľký večerný účes	1
3. Využitie historických prvkov v účesoch		8
3.1	Účesové prvky starovekého Egypta	1
3.2	Účesové prvky v starovekom Grécku	1
3.3	Účesové prvky v antickom Ríme	1
3.4	Účesové prvky v renesancii	1
3.5	Účesové prvky v období baroka a rokoka	1
3.6	Účesové prvky feudálneho Francúzska	1
3.7	Účesové prvky 18. storočia	1
3.8	Účesové prvky 19. a 20. storočia	1

2.6 TECHNOLÓGIA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Odborný predmet technológia v študijnom odbore 6456 H kaderník, spolu s ostatnými odbornými predmetmi poskytuje žiakovi teoretické vedomosti z kaderníckeho odboru, ktoré sú základom pre praktické zručnosti a výkon kaderníckeho povolania. Cieľom predmetu sú teoretické vedomosti o pracovisku kaderníka, použití a údržbe náradia a pomôcok, bezpečnosti a hygieny pri práci, technologických postupoch kaderníckych prác pri umývaní a ošetrovaní vlasov, vodovej ondulácii a ondulácii železom, strihaní, chemickej preparácii, odfarbovaní a farbení, o historických, módnych, spoločenských a náročných účesoch, poradenskej službe, zhotovovaní vlasových doplnkov, ošetrovaní a úprave vlasových príčeskov a parochní, farbení a úprave obočia a fúzov, o základoch manikúry, líčenia a starostlivosti o pleť. S neustálym dôrazom na dodržiavanie bezpečnosti a hygieny práce, estetiku a módu. V tomto predmete majú žiaci dokonale spoznať kadernícke postupy pri úprave a ošetrovaní vlasov. Vyžaduje si, aby žiaci boli zodpovední k učeniu po celé tri roky. Dostatočná úroveň mnohých kaderníckych činností vyžaduje veľa snahy a precvičovania. Požiadavky na úpravu vlasov sa stále zvyšujú a preto je nevyhnutné, aby predmet technológia pre kaderníkov neustále sledovala novinky v odbore a využívala ich, nie len v postupoch ale i vo výbere kaderníckych prípravkov. Odborný predmet je medzipredmetovo viazaný s odbornými vyučovacími predmetmi: psychológia, ekonomika, odborné kreslenie, zdravotná a odborný výcvik. Odporúčajú sa aj rôzne odborné časopisy a technické manuály rôznych kaderníckych firiem. Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu technológia majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujú sa také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepšiemu výkonu, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru. Pri výklade učiva uvádza vyučujúci konkrétne príklady, využíva odbornú literatúru a časopisy, nadväzuje na osobné skúsenosti i žiakov z praxe na odbornom výcviku. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehĺbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh v jednotlivých tematických celkoch, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	

Cieľom vyučovacieho predmetu technológia pre kaderníkov v študijnom odbore 6456 H kaderník, je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o technologických postupoch, prípravkov ich zloženie a skladovanie, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote.

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

- používať základné odborné technologické pojmy,
- správne používať základné odborné technologické postupy,
- pracovať podľa zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci v súlade s hygienickými predpismi v oblasti služieb kaderník,
- vedieť etapy vývoja vlasov, stavbu vlasov, rast a výmenu vlasov,
- osvojiť si jednotlivé pracovné postupy – vodová ondulácia, farbenie vlasov, odfarbovanie vlasov, melírovanie vlasov, účesy z dlhých vlasov, strihanie vlasov,
- pracovať s najnovšími poznatkami vedy,
- využívať teoretické vedomosti v praxi,
- vedieť komunikovať so zákazníkom aj v cudzom jazyku,
- používať moderné technológie a sledovať nové trendy v odbore kaderník,
- prezentovať a obhajovať svoje stanoviská,
- vyjadrovať sa vecne správne, jasne a zrozumiteľne,
- samostatne získavať potrebné informácie z dostupných zdrojov, triediť ich a prakticky k nim pristupovať,
- mať prehľad o všetkých nových postupoch a novinkách v odbore kaderník.

Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:

a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

- reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- porovnať bežné pravidlá, zákonitosti, predpisy, sociálne normy, morálne zásady, vlastné a celospoločenské očakávania v systéme, v ktorom existuje,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- vysvetliť svoje životné plány, záujmy a predsavzatia,
- popísať svoje ľudské práva, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby,
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.

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

- spoľahlivo vyjadrovať sa v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- vyjadrovať sa v jednom cudzom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou,
- pracovať so základnými informačno-komunikačnými technológiami.

c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívu,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- stanoviť priority cieľov,
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobjších súvislostiach,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- samostatne pracovať v menšom kolektíve,
- určovať nedostatky v pracovných výkonoch,
- 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.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva			
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
technológia	Prvý	2,5	82,5
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvod			6
1.1 Oboznámenie sa s obsahom učiva 1. ročníka			1
1.2 Význam dobrého vkusu a estetického cítenia pre odbor			1
1.3 Typy tváre			1
1.4 Práva a povinnosti žiakov v odbore			1
1.5 Hygienické predpisy pre zriaďovanie prevádzkarne			1
1.6 Manipulácia s elektrickými prístrojmi			1
2. Pracovisko kaderníka			6
2.1 Hygienické predpisy v epidemiologických činnostiach			2
2.2 Kategorizácia prevádzkarní			1
2.3 Osvetlenie, vetranie a vykurovanie			1
2.4 Vnútorné vybavenie, sociálne zariadenie			2
3. Bezpečnosť a hygiena pri práci			7
3.1 Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci			1
3.2 Proti požiaru ochrana, práca s elektrickými prístrojmi			1
3.3 Údržba prevádzky			1
3.4 Upratovanie a dezinfekcia prevádzkarne			1
3.5 Dezinfekcia náradia a pomôcok, dezinfekčné prostriedky			1
3.6 Hygienické požiadavky na bielizeň			1
3.7 Dekontaminácia v prevádzkarni, spôsoby			1
4. Starostlivosť o vlasy			10
4.1 Denná starostlivosť o vlasy – česanie, rozčesávanie, kefovanie			1
4.2 Umývanie vlasov – význam, pomôcky a prostriedky			2
4.3 Príprava zákazníka, pracovný postup umývania vlasov			1
4.4 Bezpečnosť a hygiena práce pri umývaní hlavy			1
4.5 Diagnóza vlasov			2
4.6 Masáž hlavy – účinky, spôsob, postup			1
4.7 Regeneračné prostriedky			2
5. Vodová ondulácia			17
5.1 Podstata vodovej ondulácie			1
5.2 Techniky vodovej ondulácie			1
5.3 Náradie, pomôcky a materiál na vodovú onduláciu			1
5.4 Druhy a použitie tužidiel, lakov na vlasy			2
5.5 Rozdelenie vlasov podľa kvality, tvorenie cestičiek			1
5.6 Tvorenie cestičiek			1

5.7	Krúžkovanie vlasov cez prsty, od pokožky hlavy, do tvaru vlny, od konca vlasov	2
5.8	Natáčanie vlasov na natáčky	2
5.9	Vytlačaná vlna	1
5.10	Sušenie vlasov do tvaru účesu	1
5.11	Kombinácie techník vodovej ondulácie	2
5.12	Konečná úprava vlasov do účesu	1
5.13	Dodržiavanie bezpečnostných a hygienických predpisov pri vodovej	1
6. Ondulácia železom		8
6.1	Vývoj ondulácie železom	1
6.2	Princíp ondulácie železom	1
6.3	Náradie, pomôcky a druhy ondulačných želez	2
6.4	Spôsoby natáčania vlasov ondulačným železom	2
6.5	Pracovný postup zhotovenia účesu	1
6.6	Dodržiavanie bezpečnostných a hygienických predpisov pri ondulácii železom	1
7. Strihanie vlasov		21,5
7.1	Poňatie typu strihu	1
7.2	Náradie a pomôcky na strihanie	2
7.3	Údržba náradia	1
7.4	Britva – popis a druhy britiev	1
7.5	Techniky strihania vlasov	1
7.6	Opis jednotlivých techník	5
7.7	Typy pánskych strihov, zástrihy	1
7.8	Príprava zákazníka a pracovné postupy	2
7.9	Strihanie dámskych vlasov	2
7.10	Pracovné postupy jednotlivých strihov	1
7.11	Pracovný postup plastického strihu	1
7.12	Pracovný postup tupého strihu	1
7.13	Detské strihy	1,5
7.14	Dodržiavanie bezpečnostných a hygienických predpisov pri strihaní vlasov	1
8. Preparácia vlasov		7
8.1	Vývoj preparácie, termická preparácia	1
8.2	Náradie, pomôcky a materiál	1
8.3	Chemicko-fyzikálny proces chemickej preparácie	1
8.4	Pracovný postup pri preparácii	2
8.5	Príčiny neúspechu chemickej preparácie	1
8.6	Dodržiavanie bezpečnostných a hygienických predpisov pri chemickej preparácii	1
Rozpis učiva predmetu		Počet týždenných vyučovacích hodín
Ročník		Počet vyučovacích hodín za ročník

technológia	Druhý	3	99
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvod			20
1.1	Oboznámenie sa s obsahom učiva 2. ročníka		1
1.2	Dodržiavanie bezpečnostných a hygienických predpisov		1
1.3	Techniky strihania vlasov		1
1.4	Druhy pánskych a dámskych strihov		2
1.5	Pracovné postupy pri strihaní základných druhov pánskych strihov		1
1.6	Strihanie dohola		1
1.7	Strihanie dostratena a druhy zástrihov		1
1.8	Strih na ježka		1
1.9	Plastický strih		1
1.10	Pánsky tupý strih		1
1.11	Dámsky tupý strih pri polodlhých vlasoch		1
1.12	Módne kombinované strihy		1
1.13	Nástrih špičkami nožníc a rôzne nástrihové a preriedovacie techniky		1
1.14	Príklad postupu pánskeho kombinovaného strihu		1
1.15	Dámsky kombinovaný strih na spôsob tzv.bubikopf		1
1.16	Ďalšie módne strihy		1
1.17	Strihanie vlasov s prihliadnutím na rôzne osobnosti		2
1.18	.18 Strihanie a účesy detí		1
2. Preparácia vlasov			14
2.1	História a vývoj preparácie		1
2.2	Chemická preparácia vlasov - podstata		2
2.3	Bezpečnosť a hygiena pri práci		1
2.4	Prípravné práce		1
2.5	Príprava náradia, pomôcok a materiálu		1
2.6	Príprava klienta		1
2.7	Voľba natáčok a preparačného roztoku		1
2.8	Pracovný postup pri preparácii zdravých vlasov		1
2.9	Ustaľovanie – fixácia a neutralizácia		1
2.10	Ošetrovanie vlasov po preparácii		1
2.11	Preparácia poškodených vlasov		1
2.12	Narovnávanie kučeravých vlasov		1
2.13	Príčiny neúspechu chemickej preparácie		1
3. Odfarbovanie vlasov			13
3.1	Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci		1
3.2	Význam odfarbovania, mechanizmus odfarbovania		2
3.3	Prostriedky a pomôcky na odfarbovanie		1
3.4	Meranie hustoty peroxidu vodíka		1
3.5	Pracovný postup pri odfarbovaní celých vlasov		1
3.6	Nanášanie odfarbovacieho prípravku		1

3.7	Pracovný postup odfarbovania dorastajúcich vlasov	1
3.8	Ošetrovanie vlasov po odfarbovaní, neutralizácia – regeneračné prostriedky	2
3.9	Príčiny neúspechu pri odfarbovaní vlasov	1
3.10	Melírovanie vlasov, význam, pomôcky	1
3.11	Rozličné postupy pri melírovaní	1
4.	Farbenie vlasov	24
4.1	Význam vývoj – kovové farbivá	1
4.2	Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, skúška citlivosti	1
4.3	Rozdelenie prostriedkov na farbenie vlasov	2
4.4	Fyzikálne – krátkodobé zafarbenie vlasov	1
4.5	Prehľad prípravkov	1
4.6	Čiastočné zafarbenie vlasov – prelivy	1
4.7	Pracovný postup nanášania prelivov	1
4.8	Oxidačné farby – odtiene farieb, systém číslovania a značenia	2
4.9	Dlhodobé, permanentné – chemické zafarbenie vlasov	1
4.10	Princíp zafarbenia oxidačnou farbou	1
4.11	Rastlinné farbivá – prípravky, pracovný postup	2
4.12	Pomôcky a náradia na farbenie vlasov	1
4.13	Príprava vlasov pred farbením	1
4.14	Morenie vlasov a predpigmentácia	1
4.15	Farbenie celých vlasov – pracovný postup	1
4.16	Farbenie dorastajúcich vlasov – pracovný postup	1
4.17	Farbenie poškodených vlasov	1
4.18	Ošetrovanie vlasov po farbení	1
4.19	Nanášanie farby popolavého a červeného odtieňa	1
4.20	Farbenie vlasov po chemickej preparácii	1
4.21	Sťahovanie oxidačného farbiva	1
5.	Farbenie a úprava obočia fúzov	6
5.1	Dodržiavanie bezpečnostných a hygienických predpisov	1
5.2	Úprava a farbenie obočia	1
5.3	Náradie, pomôcky a materiál	1
5.4	Pracovný postup pri farbení obočia	1
5.5	Farbenie a úprava fúzov	1
5.6	Farbenie a úprava brady	1
6.	Vodová ondulácia	6
6.1	Dodržiavanie bezpečnostných a hygienických predpisov	1
6.2	Techniky vodovej ondulácie	2
6.3	Fúkání – sušenie vlasov do vln	1
6.4	Objemové natáčanie vlasov	1
6.5	Použitie nových stylingových prípravkov	1
7.	Ondulácia železom	4
7.1	Dodržiavanie bezpečnostných a hygienických predpisov	1

7.2	Špirálové, ploché natáčanie vlasov – pracovný postup	1	
7.3	Použitie rôznych elektrických tvarovačov vlasov podľa súčasnej módy s konečnou úpravou do účesu	2	
8. Vlasová kozmetika		8	
8.1	Význam ošetrovania vlasov	1	
8.2	Prípravky vlasovej kozmetiky	2	
8.3	Prípravky proti masteniu vlasov	2	
8.4	Ručná masáž a masáž elektrickými prístrojmi	2	
8.5	Starostlivosť o biele vlasy	1	
9. Parochniarstvo		4	
9.1	Vznik a vývoj parochniarstva	1	
9.2	Pracovisko parochniara	1	
9.3	Náhradné materiály a strapce	2	
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
technológia	Tretí	3	90
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Dejiny vývoja účesov			11
1.1	Účesová tvorba v staroveku – Egypt		1
1.2	Antická doba – Grécko, Rím		2
1.3	Stredovek – Gotika		2
1.4	Renesancia, Baroko, Rokoko		2
1.5	Direktórium, Klasicizmus, Empír		2
1.6	Účesová tvorba od roku 1920 po súčasnosť		2
2. Náročná účesová tvorba			13
2.1	Charakteristika a rozdelenie spoločenských účesov		1
2.2	Voľba spoločenského účesu, zosúladenie s oblečením a líčením		1
2.3	Technika práce pri vytváraní spoločenských účesov		2
2.4	Koktailové, večerné a veľkovečerné účesy		2
2.5	Svadobné účesy, maškarné účesy		2
2.6	Súťažné účesy – kritéria súťaže		1
2.7	Vlasové ozdoby, voľba a spracovanie		2
2.8	Vlasové doplnky, rozdelenie a zapracovanie do účesu		2
3. Súčasná účesová tvorba			13
3.1	Charakteristika súčasnej módy dámskych účesov		2
3.2	Extravagantné dámske účesy		1
3.3	Štúdie účesov podľa predlohy z katalógu		1
3.4	Detské účesy a ukážky cez PC		1
3.5	Účesy pre mládež		1
3.6	Charakteristika súčasnej módy pánskych účesov		1

3.7	Extravagantné pánske účesy	1
3.8	Štúdie účesov podľa predlohy z katalógu	1
3.9	Poradenská služba – charakteristika a význam	2
3.10	Využitie počítačových programov pri poradenskej službe	1
3.11	Dodržiavanie bezpečnostných a hygienických predpisov	1
4. Nové metódy práce pri preparácii		7
4.1	Význam, princíp preparácie	2
4.2	Používanie nových prípravkov – kyslých, objemových	2
4.3	Rozličné spôsoby natáčania vlasov pri preparácii	2
4.4	Dodržiavanie bezpečnostných a hygienických predpisov	1
5. Módne smery vo farbení		9
5.1	Nové prípravky na farbenie vlasov	1
5.2	Módne odtiene farieb	1
5.3	Melírovanie farbou a ukážka cez PC	2
5.4	Rozličné postupy pri melírovaní	2
5.5	Plastické farbenie – význam	1
5.6	Plastické farbenie – pracovné postupy	1
5.7	Dodržiavanie bezpečnostných a hygienických predpisov	1
6. Ošetrovanie a regenerácia vlasov		16
6.1	Význam regenerácie vlasov – zdravý a poškodený vlas	2
6.2	Účinok regeneračných prípravkov	1
6.3	Regeneračné zábaly – pracovný postup	1
6.4	Liečivé byliny vo vlasovej kozmetike	2
6.5	Umývanie a ošetrovanie normálnych vlasov	1
6.6	Umývanie a ošetrovanie jemných vlasov	1
6.7	Umývanie a ošetrovanie rozštiepených koncov – opaľovanie vlasov	1
6.8	Opaľovanie vlasov	1
6.9	Mastné vlasy – príčiny vzniku, umývanie a ošetrovanie vlasov a vlasovej pokožky	1
6.10	Suché vlasy – príčiny vzniku, umývanie a ošetrovanie vlasov a vlasovej pokožky	1
6.11	Poškodené vlasy – príčiny vzniku, umývanie a ošetrovanie vlasov a vlasovej pokožky	1
6.12	Tvorba lupín – príčiny vzniku, umývanie vlasov a vlasovej pokožky	1
6.13	Vypadávanie vlasov – príčiny vzniku, umývanie a ošetrovanie vlasov a vlasovej pokožky	1
6.14	Dodržiavanie bezpečnostných a hygienických predpisov	1
7. Starostlivosť o ruky		7
7.1	Estetický význam starostlivosti o ruky	1
7.2	Zariadenie pracoviska manikúry – náradie a pomôcky na manikúru	2
7.3	Pracovný postup pri manikúre	1

7.4	Masáž rúk a predlaktia	2
7.5	Dodržiavanie bezpečnostných a hygienických predpisov	1
8. Základy kozmetickej starostlivosti		10
8.1	Celková úprava kaderníka	1
8.2	Význam kozmetickej starostlivosti	1
8.3	Typy pleti a ich ošetrovanie	3
8.4	Úprava tváre – prípravky, pomôcky	2
8.5	Denné líčenie	1
8.6	Večerné líčenie	1
8.7	Dodržiavanie bezpečnostných a hygienických predpisov	1
9. Ošetrovanie a úprava vlasových doplnkov a parochní		4
9.1	Umývanie, ošetrovanie a úprava vlasových príčeskov a parochní	2
9.2	Predlžovanie a zahusťovanie vlasov	2

2.7 MATERIÁLY

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Odborný predmet materiály poskytuje základné vedomosti o materiáloch, o ich vlastnostiach a použití pri práci s vlasmi a pri starostlivosti o vlasy a pokožku hlavy. Žiaci sa naučia poznať prípravky vlasovej kozmetiky, ich zloženie, vlastnosti a ich účinky. Svoje poznatky vedia využiť v praxi pri práci s výrobkami a v poradenskej službe. Predmet materiály je zároveň prípravou pre ďalšie odborné predmety ako technológia, odborný výcvik, kde má význam hlavne pre pochopenie pracovných postupov. Pochopenie a osvojenie si obsahu predmetu predpokladá základné znalosti chémie a fyziky. Obsah predmetu nadväzuje na učivo chémie zo základnej a strednej školy, dopĺňa a rozširuje poznatky žiakov z učiva zdravotníckej a technologickej. Dôkladné zvládnutie učebnej látky je nevyhnutne potrebné pre úspešnú kadernícku prax. Cieľom predmetu je výchova žiakov k presnej svedomitej práci, k získavaniu informácií o nových výrobkoch, ich zložkách, využití a účinkoch, k dodržiavaniu pravidiel hygieny a bezpečnosti práce. hodinovú dotáciu. Odborný predmet materiály je medzi predmetovo previazaný s vyučovacimi predmetmi technológia, odborný výcvik, zdravotná a chémia. Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu materiály majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujú sa také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať, učiteľ má povinnosť motivovať, povzbudzovať a viesť žiaka k čo najlepšiemu výkonu, podporovať jeho aktivity všeobecne, ale aj v oblasti zvýšeného záujmu v rámci učebného odboru. Pri výklade učiva uvádza vyučujúci konkrétne príklady, odbornú literatúru a časopisy, nadväzuje na osobné skúsenosti pedagóga i žiakov z praxe na odbornom výcviku. Výchovné a vzdelávacie stratégie napomôžu rozvoju a upevňovaniu kľúčových kompetencií žiaka. Preto je dôležitou súčasťou teoretického poznávania a zároveň prostriedkom precvičovania, upevňovania, prehĺbovania a systematizácie poznatkov okrem iného aj riešenie kvantitatívnych a kvalitatívnych úloh v jednotlivých tematických celkoch, úloh komplexného charakteru, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých častí učiva v rámci medzipredmetových vzťahov.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	

Cieľom vyučovacieho predmetu materiály pre kaderníkov v študijnom odbore 6456 H kaderník, je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o surovinách, prípravkoch, ich zložení a skladovaní, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote.

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

- vedomosti o kozmetických materiáloch, ich zložení, použití a účinkoch,
- schopnosť orientovať sa na trhu s kozmetickými prípravkami,
- aktívne využívať informačné technológie a samostatne získavať potrebné informácie,
- hospodárne a ekologicky využívať prípravky a suroviny,
- vedieť zásady spotrebiteľskej výchovy a ochrany spotrebiteľa,
- poznať a aplikovať spôsoby ochrany vlastností surovín, materiálov a výrobkov,
- vedieť pracovať s hotovými výrobkami, správne ich aplikovať na základe zloženia a účinkov,
- poznať označovanie kozmetických prípravkov a surovín podľa medzinárodného názvoslovía,
- ovládať platné normy, postupy a ich aplikáciu výrobkov v službách,
- poznať jednotnú odbornú terminológiu,
- vyjadrovať sa vecne, správne, zrozumiteľne,
- poznať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce, tvorby a ochrany životného prostredia,
- rozvíjať a dopĺňať svoje odborné vzdelanie s ohľadom na zmeny vo svojej praxi.

Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:

- a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote
 - reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
 - porovnať bežné pravidlá, zákonitosti, predpisy, sociálne normy, morálne zásady, vlastné a celospoločenské očakávania v systéme, v ktorom existuje,
 - identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
 - vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
 - popísať svoje ľudské práva, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby,
 - zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.
- b) Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku
 - spoľahlivo vyjadrovať sa v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
 - vyjadrovať sa v jednom cudzom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
 - identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
 - posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
 - overovať a interpretovať získané údaje,
 - pracovať s elektronickou poštou,
 - pracovať so základnými informačno-komunikačnými technológiami.
- c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách
 - prejavíť empatiu a sebareflexiu,
 - vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívu,
 - pozitívne motivovať seba a druhých,
 - stanoviť priority cieľov,
 - prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
 - konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých,
 - rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
 - určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobějších súvislostiach,
 - spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
 - samostatne pracovať v menšom kolektíve,
 - určovať nedostatky v pracovných výkonoch,
 - 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.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučova-	Počet vyučo-
-----------------------	--------	---------------------------	--------------

		cích hodín	vacích hodín za ročník
materiály	Prvý	1,5	49,5
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Vlas			21
1.1 Vlas, druhy vlasov na ľudskom tele			2
1.2 Vlasový korienok, vlasová stonka			1
1.3 Vlasové ústrojenstvo			2
1.4 Stavba vlasu, vlasová kutikula			1
1.5 Vlasový kortex			1
1.6 Medula			1
1.7 Rast a výmena vlasov			1
1.8 Fázy rastu vlasov			1
1.9 Degenerácia vlasového mieška - Živý a mŕtvy vlas			2
1.10 Farba vlasov			1
1.11 Uloženie a typy vlasového farbiva			1
1.12 Fyzikálne vlastnosti vlasov			2
1.13 Chemické vlastnosti vlasov			2
1.14 Cysteín a cystín			2
1.15 Štruktúra vlasového keratínu			1
2. Poškodenie vlasov			9
2.1 Poškodenie vlasovej stonky			2
2.2 Vrodené a dedičné zmeny na vlasovej stonke			2
2.3 Poškodenie vlasov vplyvom mechanických a fyzikálnych účinkov			2
2.4 Poškodenie vlasov vplyvom chemickým účinkov			1
2.5 Poškodenie vlasov vplyvom prírodných účinkov			1
2.6 Pozorovanie vlasu – cvičenia s využitím IKT			1
3. Voda a pH			7,5
3.1 Výskyt, vlastnosti a použitie vody			2
3.2 Požiadavky na kvalitu vody v odbore			1
3.3 Tvrdosť vody, zmäkčovanie vody			1
3.4 Odvodenie a vysvetlenie pojmu pH			2
3.5 Kyslé a zásadité prostredie v kaderníckej praxi			1,5
4. Prípravky na umývanie a holenie			12
4.1 Význam prostriedkov na umývanie			1
4.2 Povrchovo aktívne látky – tenzidy			1
4.3 Emulzie a emulgátory			2
4.4 Mydlá, vlastnosti, zloženie			2
4.5 Druhy mydiel			1
4.6 Praktické cvičenie – výroba mydla			2
4.7 Šampóny - vlastnosti, zloženie			2
4.8 Druhy šampónov			1

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
materiály	druhý	1,5	49,5
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Prípravky na umývanie a holenie			3
1.1	Povrchovo aktívne látky – tenzidy		1
1.2	Prípravky na holenie		1
1.3	Prípravky po holení		1
2. Prostriedky na fixáciu vlasov			13
2.1	Prostriedky na fixáciu – rozdelenie, charakteristika a účinok		2
2.2	Prostriedky s olejovým základom, Vlasové oleje, brilantíny a pomády		2
2.3	Krémy na vlasy, Vosky na vlasy		2
2.4	Prostriedky s vodným a vodno - alkoholovým základom, vlasové gély		2
2.5	Vlasové tužidlá		2
2.6	Prostriedky s alkoholovým základom, laky na vlasy		2
2.7	Tlakové balenie		1
3. Účinné chemické látky v kaderníckom odbore			10
3.1	Alkalické látky a ich význam, amoniak , amónne soli, hydroxid sodný		3
3.2	Redukčné látky a ich význam, Tioglykolát a tiolaktát amónny		2
3.3	Oxidačné látky a ich význam, peroxid vodíka		2
3.4	Peroxid vodíka ako oxidačné činidlo pri vlasovej preparácii, peroxid vodíka ako aktivačné činidlo pri farbení a odfarbovaní vlasov		1
3.5	Kyslé látky a ich význam		1
3.6	Stabilita a uchovávanie prostriedkov BOZP pri práci s chemikáliami		1
4. Prostriedky na vlasovú preparáciu			6
4.1	Studená vlna, zmäkčenie vlasov, Alkalická preparácia		2
4.2	Kyslá preparácia		1
4.3	Objemová, penová, gélová, krémová preparácia, vyrovnávanie vlasov		1
4.4	Pretvarovanie vlasov do nového tvaru, fixácia a neutralizácia vlasov		1
4.5	Prostriedky zlepšujúce kvalitu vlasov pri preparácii		1
5. Prostriedky na odfarbovanie vlasov			7
5.1	História odfarbovania vlasov		1
5.2	Mechanizmus odfarbovania vlasov, odfarbovací prostriedok		1
5.3	Zložky odfarbovacej zmesi a ich význam. Emulzný peroxid		2

vodíka – oxidant			
5.4	Prostriedky na melírovanie vlasov		1
5.5	Výber zostvetľovacieho prostriedku, výber koncentrácie peroxidu vodíka		1
5.6	Odstránenie umelých farebných pigmentov, ochrana zdravia a bezpečnosť pri práci		1
6. Prostriedky na farbenie vlasov			10,5
6.1	História a význam farbenia vlasov, delenie farieb		1
6.2	Prírodné farbivá, kovové farby		1
6.3	Farebné oplachovacie kúpele – prelivy Farebné postreky – tužidlá a spreje, gély a maskary		1
6.4	Farebné šampóny a kondicionéry, farebné tónovacie peny, krémy a balzamy		2
6.5	Oxidačné farby – demipermanentné a permanentné farby		2
6.6	Zloženie oxidačných farieb, vyvíjacia emulzia, požiadavky na oxidačné farbivá		2
6.7	Výber koncentrácie peroxidu vodíka pri farbení vlasov, označenie oxidačných farieb		1,5
Rozpis učiva predmetu		Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín
materiály		tretí	2
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Prípravky na osobnú hygienu			8
1.1	Prírodné a syntetické vonné látky, kompozícia a posudzovanie jej vône		3
1.2	Prostriedky vonnej kozmetiky		2
1.3	Zloženie a vlastnosti potu, dezodoranty a antiperspiranty		2
1.4	Ošetrovanie pleti po holení		1
2. Depilačné a epilačné metódy a prípravky			8
2.1	Mechanická depilácia		1
2.2	Chemická depilácia		2
2.3	Dočasná epilácia		1
2.4	Trvalá epilácia		2
2.5	Metódy a prostriedky depilácie a epilácie		2
3. Prípravky na ošetrovanie a regeneráciu vlasov a vlasovej pokožky			22
3.1	Samostatne účinné biologické látky – vitamíny		2
3.2	Antioxidanty, Koenzým Q10		2
3.3	Látky rastlinného pôvodu		2
3.4	Látky bielkovinového pôvodu a aminokyseliny		2
3.5	Látky s hydratačným účinkom		2
3.6	Komplexne účinné biologické látky		2

3.7	Morské produkty	2
3.8	Prípravky na ošetrovanie a regeneráciu vlasovej stonky	2
3.9	Prípravky na ošetrovanie vlasovej pokožky	2
3.10	Prípravky na regeneráciu vlasových korienkov	2
3.11	Príprava regeneračnej masky na vlasy	2
4.	Kozmetické prípravky na ošetrovanie kože a pleti	16
4.1	Stavba kože	2
4.2	Pokožka	1
4.3	Prídavné orgány kože	2
4.4	Funkcie kože	1
4.5	Ochranná funkcia kože – kyslý kožný plášť	1
4.6	Samočistiaca schopnosť zdravej kože, hygiena zdravej kože	1
4.7	Čistiace a odličovacie prostriedky	1
4.8	Pleťové vody	1
4.9	Čistiace prostriedky na olejovom základe	2
4.10	Pleťové mlieka	1
4.11	Pleťové krémy	1
4.12	Pleťové masky	2
5.	Prípravky dekoratívnej kozmetiky	6
5.1	Význam líčenia, história líčenia, druhy líčidiel	1
5.2	Podkladové prostriedky – make-upy	1
5.3	Líčenky, púdre	1
5.4	Prostriedky na líčenie očí a obočia	1
5.5	Prostriedky na farbenie obočia a rias	1
5.6	Prostriedky na ošetrovanie a líčenie pier	1

**MINISTERSTVO ŠKOLSTVA, VEDY, VÝSKUMU A ŠPORTU SLO-
VENSKEJ REPUBLIKY**



ŠTÁTNY INŠTITÚT ODBORNÉHO VZDELÁVANIA

VZOROVÝ UČEBNÝ PLÁN A VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY

**pre
učebný odbor**

6460 H predavač

Názov:	Vzorový učebný plán a vzorové učebné osnovy pre učebný odbor 6460 H predavač
Vydalo:	Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky
Spolupracujúca stavovská organizácia:	Republiková únia zamestnávateľov v spolupráci s Asociáciou zamestnávateľských zväzov a združení Slovenskej republiky, Slovenskou obchodnou a priemyselnou komorou a Slovenskou živnostenskou komorou
Riešitelia:	PaedDr. Peter Solárik Štátny inštitút odborného vzdelávania
Ing. Eva Púčíková	SOŠ obchodu a služieb Samuela Jurkoviča, Sklenárová 1, Bratislava Ing. Iveta Šoltésová SOŠ obchodu a služieb Samuela Jurkoviča, Sklenárová 1, Bratislava Ing. Drahomíra Štepanayová SOŠ hotelových služieb a obchodu, Zdravotnícka 3, Nové Zámky Ing. Alena Brandšteterová, Stredná odborná škola gastronómie a hotelových služieb, Farského 9, Bratislava Mgr. Viera Cedulová SOŠ Svätoplukova 2, Bratislava Ing. Jozef Čekovský SOŠ Horný Smokovec č. 26, Vysoké Tatry Bc. Zdenka Jamrichová Stredná odborná škola obchodu a služieb, T. Vansovej 2, Topoľčany Ing. Jela Oravcová Hotelová akadémia, Čsl. brigády 1804, Liptovský Mikuláš Ing. Zuzana Sarnecká Stredná odborná škola, Prešov

© Štátny inštitút odborného vzdelávania

Obsah

1. VZOROVÝ UČEBNÝ PLÁN 6460 H PREDAVAČ	118
1.1 Poznámky k vzorovému učebnému plánu pre 3-ročný učebný odbor 6460 H predavač	118
1.2 Prehľad využitia týždňov	119
2. VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY ODBORNÝCH PREDMETOV	120
2.1 ODBORNÝ VÝCVIK	120
2.2 EKONOMIKA	123
2.3 ADMINISTRATÍVA A KOREŠPONDEDNCIA	127
2.4 OBCHODNÁ PREVÁDZKA	131
2.5 TOVAROZNALECTVO	136
2.6 SPOLOČENSKÁ KOMUNIKÁCIA	142
2.7 HOSPODÁRSKE VÝPOČTY	144

1. VZOROVÝ UČEBNÝ PLÁN 6460 H PREDAVAČ

Kód a názov učebného odboru	6460 H predavač			
Forma štúdia	denná			
Vyučovací jazyk	slovenský			
Kategórie a názvy vyučovacích predmetov	Týždenný počet vyučovacích hodín			
	1.	2.	3.	Spolu
TEORETICKÉ VYUČOVANIE	14	13	13	40
Všeobecno-vzdelávacie predmety	7	5,5	6	18,5
slovenský jazyk a literatúra	1,5	1	1	3,5
cudzí jazyk d), e)	1,5	1,5	2	5
etická výchova/náboženská výchova f)	1			1
občianska náuka			1	1
chémia		1		1
matematika	1	1	1	3
informatika g)	1			1
telesná a športová výchova d)	1	1	1	3
Odborné predmety	7	7,5	7	21,5
ekonomika	1	1	1	3
administratíva a korešpondencia g), j)	1	1,5	1	3,5
obchodná prevádzka	2	2	2	6
tovaroznalectvo g)	2	2	2	6
spoločenská komunikácia g)	1	1		2
hospodárske výpočty g), j)			1	1
PRAKTICKÉ VYUČOVANIE	18	21	21	60
Odborný výcvik g), i)	18	21	21	60
Spolu	32	34	34	100

1.1 Poznámky k vzorovému učebnému plánu pre 3-ročný učebný odbor 6460 H predavač:

- Riaditeľ školy môže na základe odporúčania predmetovej komisie vykonať vo vzorovom učebnom pláne úpravy až do 10% z celkového počtu týždenných vyučovacích hodín. Pri týchto úpravách nie je možné zrušiť žiadny vyučovací predmet, alebo do skupiny predmetov zaradiť nový predmet. Minimálny percentuálny podiel vyučovacích hodín odborného teoretického praktického vyučovania z celkového počtu vyučovacích hodín musí ostať zachovaný.
- V jednotlivých vyučovacích predmetoch má vyučujúci možnosť upraviť obsah učiva až do výšky 30% v každom ročníku zaradením nových poznatkov, vyplývajúcich z aktuálneho rozvoja vedy a techniky a z potreby prispôbiť učivo aktuálnym potrebám odboru, trhu práce, alebo regiónu. Zmeny v obsahu učiva všeobecno-vzdelávacích predmetov navrhuje príslušná predmetová komisia. Zmeny v obsahu učiva odborných predmetov navrhuje príslušná predmetová komisia na základe požiadaviek zamestnávateľa.
- Riaditeľ školy po prerokovaní v pedagogickej rade na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vyučovania možno spájať do viachodinových celkov.
- Trieda sa delí na každej hodine na skupiny pri minimálnom počte 24 žiakov.
- Vyučuje sa jeden z cudzích jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky.

- f) Vyučuje sa predmet etická výchova, alebo náboženská výchova podľa záujmu žiakov. Na vyučovanie predmetu etická výchova alebo náboženská výchova možno spájať žiakov rôznych tried toho istého ročníka a vytvárať skupiny s najvyšším počtom žiakov 20. Ak počet žiakov v skupine klesne pod 12, možno do skupín spájať aj žiakov z rôznych ročníkov.
- g) Trieda sa delí na skupiny, maximálny počet žiakov v skupine je 15.
- h) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode. Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí – civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v treťom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín. Kurz pohybových aktivít v prírode sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa v 1. ročníku štúdia (so zameraním na zimné športy) a v 2. ročníku štúdia (so zameraním na letné športy). Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňujú sa v 1. a v 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka raz.
- i) Trieda sa delí na skupiny ak je možnosť zriadiť skupinu najmenej 8 žiakov.
- j) Ak sa vyučovací hodina poskytuje formou praktických cvičení, trieda sa delí na skupiny s minimálnym počtom 8 žiakov v skupine.

1.2 Prehľad využitia týždňov:

Činnosť	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučovanie podľa rozpisu	33	33	30
Záverečná skúška	x	x	1
Časová rezerva (účelové kurzy, opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie a i.)	7	7	6
Spolu týždňov	40	40	37

2. VZOROVÉ UČEBNÉ OSNOVY ODBORNÝCH PREDMETOV

2.1 ODBORNÝ VÝCVIK

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Odborný predmet odborný výcvik v učebnom odbore 6460 H predavač rozvíja, rozširuje a prehľbuje učivo obchodnej prevádzky, ekonomiky a tovaroznalectva. Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú pri štúdiu v tomto predmete veľmi úzko súvisia so zabezpečovaním vedomostí a zručností v oblasti obchodu a služieb. Pri výbere učiva sa prihliada k jeho aplikácii v ďalších odborných predmetoch, na vymedzenú týždennú hodinovú dotáciu, aj na proporionalitu a primeranosť učiva podľa schopností žiakov. Učivo je zamerané na základné povinnosti pracovníkov obchodných prevádzok, dodržiavanie BOZP a bezpečnú manipuláciu so zariadením obchodných prevádzok. Ďalej je obsah učiva zameraný na komunikačné zručnosti, praktický nácvik obchodných operácií spojených s nákupom, skladovaním a predajom tovaru, praktický nácvik administratívnych činností v obchodnej prevádzke, získavanie poznatkov o sortimente tovaru, prácu s pokladničnými systémami a IKT. K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu odborný výcvik patria aj ochutnávky vybraných druhov potravín a pochutín, degustácia rôznych výrobkov, praktické ukážky predvádzania a prezentácie tovarov, spotrebiteľské a darčkové balenie tovaru. Predmet vedie žiakov k tomu, aby základné komunikačné spôsobilosti a personálne vzťahy budovali na základe tolerance, aby získali a osvojili si praktické vedomosti a zručnosti v oblasti bezpečnej a hygienickej práce a manipulácie s tovarom a IKT. Metódy, formy a prostriedky vyučovania odborného výcviku stimulujú rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporujú ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť v oblasti obchodu a služieb.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Všetky vzdelávacie ciele v oblasti odborného vzdelávania sa sústreďujú na determinovanie a rozvíjanie vedomostí, zručností a postojov, ktoré musí žiak počas štúdia nadobudnúť a výkonov, ku ktorým musí dospieť za špecifických podmienok. Cieľom vyučovacieho predmetu odborný výcvik v učebnom odbore 6460 H predavač je poskytnúť žiakom súbor praktických zručností v obchode a službách. Žiaci sa naučia vykonávať všetky maloobchodné operácie a s nimi súvisiace administratívne činnosti, získajú praktické poznatky o tovare a tovarových sortimentoch, o ich vlastnostiach o špecifikách skladovania a ošetrovania. Žiaci získajú všetky vedomosti a praktické zručnosti potrebné pre prácu a organizovanie činností obchodnej prevádzky. Žiaci si osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie: <u>Spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</u> - reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia, - porovnať bežné pravidlá, zákonitosti, predpisy, sociálne normy a morálne zásady, vlastné a celospoločenské očakávania v systéme, v ktorom existuje, - identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti, - vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností, - vysvetliť svoje životné plány, záujmy a predsavzatia, - definovať svoje ciele a prognózy, - popísať svoje ľudské práva, svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby, - zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie. <u>Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku</u> - vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme, - identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje, - posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov - overovať a interpretovať získané údaje - pracovať s elektronickou poštou - pracovať so základnými informačnými a komunikačnými technológiami. <u>Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách</u> - prejavíť empatiu a sebareflexiu,	

- vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívu,
- motivovať pozitívne seba a druhých,
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- pracovať samostatne a riadiť prácu v menšom kolektíve,
- určovať nedostatky v pracovných výkonoch,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
odborný výcvik	prvý	18	594
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvod do odborného výcviku			24
1.1	Základné ustanovenia právnych noriem BOZP, PO, hygiena pracoviska a práce, HACCP		12
1.2	Základné právne normy ochrany majetku a spotrebiteľa		6
1.3	Organizácia firmy, pracoviska, pracovná náplň pracovníkov		6
2. Maloobchod, veľkoobchod			162
2.1	Charakteristika MOO a VOO, predajné a skladové priestory		12
2.2	Vonkajšia úprava predajne, dispozičné riešenie MOO a VOO		12
2.3	Zariadenie MOO a VOO		18
2.4	Rozdelenie tovaru do sortimentných skupín a tovarových skupín		24
2.5	Formy predaja – základné, doplnkové, internetový predaj		24
2.6	Manipulácia s mechanizačnými prostriedkami v MOO a VOO, BOZP pri manipulácii s mechanizačnými prostriedkami		12
2.7	Sklady, druhy skladov		6
2.8	Zásady skladovania tovaru, manipulácia s tovarom, vplyvy pôsobiace na tovar, príprava tovaru na expedovanie		24
2.9	Zásady uskladňovania a ošetrovania tovaru, HACCP		18
2.10	Distribučné kanály		12
3. Základné operácie v MOO a VOO			132
3.1	Nákup tovaru		30
3.2	Príjem tovaru, odber a preberka tovaru		36
3.3	Ochrana úžitkových vlastností, kvalita výrobkov		30
3.4	Záručné lehoty, záručné listy		18
3.5	Certifikácia a zhoda produktov		18
4. Príprava tovaru na predaj			126
4.1	BOZP a hygienické predpisy pri manipulácii s tovarom		6
4.2	Merné jednotky používané v obchode, váhy, základné pravidlá pri vážení, zásady hygieny, bezpečnosti, odhad hmotnosti		30

4.3	Príprava tovaru na predaj podľa sortimentov	30
4.4	Plánogramy, layout, facing, umiestnenie v regáli	18
4.5	Označovanie tovaru, symboly ošetrovania	30
4.6	Systémy zabezpečenia tovaru proti krádeži	12
5. Manipulácia s obalmi podľa sortimentov a balenie tovaru		90
5.1	BOZP a hygienické predpisy pri manipulácii s obalmi	6
5.2	Obaly, funkcie obalov, manipulácia s obalmi	18
5.3	Evidencia obalov v skladoch a v predajni	18
5.4	Vplyv obalov na životné prostredie	12
5.5	Spotrebiteľské a darčkové balenie tovaru, techniky balenia materiály	36
6. Služby		60
6.1	Služby - rozdelenie, význam, poradenská činnosť	30
6.2	Služby poskytované v obchode podľa predávaného sortimentu	30
Rozpis učiva predmetu		Počet týždenných vyučovacích hodín
Ročník		Počet vyučovacích hodín za ročník
odborný výcvik		21
druhý		693
Názov tematického celku/Témy		Počet vyučovacích hodín
1. Úvod do odborného výcviku		28
1.1	BOZP, PO, hygiena predaja	14
1.2	Základné právne normy ochrany majetku a spotrebiteľa	7
1.3	Organizácia firmy, pracoviska, pracovná náplň pracovníkov	7
2. Manipulácia s tovarom podľa sortimentu v MOO a VOO		217
2.1	Prieskum trhu, plánovanie objednávok tovaru	28
2.2	Nákup tovaru – činnosti a administratíva spojená s nákupom tovaru	56
2.3	Prijem tovaru – odber a prebierka tovaru	35
2.4	Reklamácia dodávateľská	14
2.5	Administratíva spojená s príjmom tovaru	35
2.6	Evidencia zásob v predajni, na sklade	49
3. Predajný proces, technika predaja		154
3.1	Predajný proces	63
3.2	Komunikácia so zákazníkom, správanie sa ku zákazníkovi	35
3.3	Ochrana spotrebiteľa, práva spotrebiteľa	28
3.4	Reklamácia spotrebiteľská, reklamačný poriadok	28
4. Jednoduché aranžérske práce		105
4.1	BOZP pri aranžérskych prácach	7
4.2	Zásady vystavovania tovaru podľa tovarových skupín	42
4.3	Ponuka dňa	28

4.4	Cenovka, popiska	28	
5. Manipulácia s ERP a IKT		189	
5.1	BOZP a hygiena pri manipulácii s peniazmi	7	
5.2	Základné počtové úkony, cena tovaru, DPH	35	
5.3	Účtovanie tovaru – registračná pokladnica, paragón	35	
5.4	Registračná pokladnica, pokladničný systém, IKT	56	
5.5	Hotovostné a bezhotovostné platby, PPD, VPD	28	
5.6	Evidencia tržby, uzávierka	28	
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
odborný výcvik	tretí	21	630
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Úvod do odborného výcviku			28
1.1	BOZP, PO, hygiena predaja		14
1.2	Základné právne normy ochrany majetku a spotrebiteľa		7
1.3	Organizácia firmy, pracoviska, pracovná náplň pracovníkov		7
2. Administratívne práce v MOO a VOO			168
2.1	Administratíva spojená s nákupom tovaru		35
2.2	Administratíva spojená so skladovaním tovaru		35
2.3	Administratíva spojená s predajom tovaru		35
2.4	Inventúra a Inventarizácia		42
2.5	Hmotná zodpovednosť		21
3. Kontrolná činnosť			56
3.1	Kontrola obchodu, Kontrolné orgány		14
3.2	Riešenie záznamov z kontroly		42
4. Vedenie obchodnej prevádzky			28
4.1	Dochádzkový systém, evidencia dochádzky		14
4.2	Organizácia práce, smennosť		14
5. Aplikácia obchodných operácií a manipulácia s tovarom v predajni podľa zamerania zamestnávateľa			350

2.2 EKONOMIKA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Ekonomika patrí k ťažiskovým odborným predmetom. Spolu s ostatnými odbornými predmetmi vytvára základ odborného vzdelania. Oblasť ekonomiky má medzipredmetový charakter, dopĺňa vedomosti a zručnosti žiaka, rozvíja intelektuálne schopnosti žiakov. Žiaci získajú základné poznatky z makroekonomiky a mikroekonomiky, sveta práce, osobných financií, výchovy k podnikaniu a spotrebiteľskej výchovy.	

Hlavný cieľ vzdelávania v predmete ekonomika pozostáva z nasledovných okruhov vzdelávania:

- základných vzťahov trhovej ekonomiky, fungovania trhu, jeho základných prvkov a subjektov,
- ekonomiky podniku, základných podnikových činností, hospodárenia a postavenia podniku na trhu,
- finančných inštitúcií, finančníctva a sveta peňazí,
- právnej úpravy pracovnoprávných vzťahov v podnikaní, finančného zabezpečenia súkromného podnikania vo väzbe na zákonné práva a povinnosti podnikateľa,
- trhu práce, ponuky a dopytu po pracovných miestach a s tým súvisiaci informačný systém, poradenské a sprostredkovateľské služby na úrovni štátu a v podmienkach EU,
- problematiky spotrebiteľskej výchovy a ochrany práv spotrebiteľa,

z ktorých je učivo učebných osnov ekonomika rozpracované cez odborné kompetencie do obsahového štandardu, t. j. tematických celkov a tém.

Predmet sa vyučuje formou teoretického výkladu učiva a demonštračných ukážok praktických príkladov. Získané ekonomické poznatky umožňujú efektívne uplatnenie odborného vzdelania v praxi. Témy vo vybraných tematických celkoch zahŕňajú vo svojom obsahu aj niektoré celkové a čiastkové kompetencie - poznatky, zručnosti a skúsenosti z Národného štandardu **finančnej gramotnosti**. Zameriavajú sa na očakávaná tak, aby žiaci boli schopní aplikovať vedomosti a zručnosti pri každodenných finančných rozhodnutiach a činnostiach pri riadení vlastných finančných zdrojov s cieľom zaistiť celoživotné finančné zabezpečenie seba a svojej domácnosti.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Základným cieľom vyučovacieho predmetu je poskytnúť žiakom odborné poznatky o ekonomických pojmoch a vzťahoch – základy makroekonómie, mikroekonómie, efektívnom a hospodárnom správaní sa a výučbe ich praktickej realizácie v odbore.

Žiaci získajú základné poznatky o riadení výroby, základných výrobných faktoroch a o fungovaní podniku. Oboznámia sa s podstatou tovaru, formami a obehom peňazí, naučia sa chápať základné prvky trhu, riešiť situácie marketingovým spôsobom. Nadobudnú vedomosti o pravidlách riadenia osobných financií, presadenia sa na trhu práce a o základných právach a povinnostiach spotrebiteľa. Vzdelávanie smeruje k tomu, aby žiaci dokázali v budúcej pracovnej činnosti hospodárne vykonávať prácu, pristupovali k pracovnej činnosti zodpovedne a v záujme dosiahnutia rentability a ziskovosti zamestnávateľského subjektu, prípadne boli pripravení aj na samostatnú podnikateľskú činnosť v odbore.

Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:

Spôsobilosť konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

- logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- definovať svoje ciele a prognózy
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie

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

- vyjadrovať sa správne v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou
- pracovať s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami

Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
- stanoviť priority cieľov,
- budovať a organizovať vyrovnanú a udržateľnú spoluprácu,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- pracovať samostatne a riadiť práce v menšom kolektíve.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
-----------------------	--------	------------------------------------	-----------------------------------

ekonomika	prvý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Základné ekonomické pojmy			8
1.1	Ekonomia, ekonomika		1
1.2	Potreby, členenie potrieb		1
1.3	Uspokojovanie potrieb, statky, služby		1
1.4	Výroba – vstupy, výstupy, výrobné faktory		2
1.5	Tovar a peniaze		1
1.6	Funkcie a formy peňazí		1
1.7	Základné ekonomické otázky, typy ekonomík		1
2. Trh a trhový mechanizmus			5
2.1	Trh, subjekty trhu		1
2.2	Formy trhov		1
2.3	Dopyt a ponuka		1
2.4	Rovnovážna cena		1
2.5	Konkurencia		1
3. Výchova k podnikaniu – právne formy podnikania			10
3.1	Podnikanie a podnikateľská činnosť		1
3.2	Práva a povinnosti podnikateľa		1
3.3	Charakteristika podniku, druhy podnikov		1
3.4	Vznik a založenie podniku		1
3.5	Zrušenie a zánik podniku		1
3.6	Živnosti, podmienky živnostenského podnikania		2
3.7	Obchodné spoločnosti		2
3.8	Ostatné formy podnikania		1
4. Národné hospodárstvo			10
4.1	Národné hospodárstvo – štruktúra		1
4.2	Riadenie národného hospodárstva		1
4.3	Štátny rozpočet – príjmy, výdavky		2
4.4	Daňová sústava		2
4.5	Banková sústava, úloha bánk, NBS		3
4.6	Poistovníctvo, poisťovne		1
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
ekonomika	druhý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Vecná stránka činnosti podniku			8
1.1	Majetok podniku a jeho členenie		1
1.2	Dlhodobý majetok podniku		1
1.3	Obstarávanie, oceňovanie majetku		1

1.4	Opotrebenie a odpisovanie majetku	1
1.5	Zveľaďovanie a ochrana majetku	1
1.6	Zásobovacia činnosť	1
1.7	Zásoby, skladová evidencia	1
1.8	Inventarizácia majetku	1
2. Ekonomická stránka činnosti podniku		10
2.1	Náklady podniku a ich členenie	2
2.2	Výkony podniku, výnosy a ich členenie	2
2.3	Znižovanie nákladov, zvyšovanie výnosov	1
2.4	Výsledok hospodárenia – zisk, strata	1
2.5	Použitie výsledku hospodárenia	1
2.6	Zdroje financovania podniku	1
2.7	Cena, metódy tvorby ceny	2
3. Odbytová činnosť podniku		5
3.1	Podstata odbytu a jeho organizácia	1
3.2	Marketing – podstata a význam	1
3.3	Marketingové stratégie	1
3.4	Marketingové nástroje	2
4. Personálna činnosť podniku		10
4.1	Personálne plánovanie podniku	1
4.2	Pracovný pomer – vznik a skončenie	1
4.3	Pracovná zmluva	1
4.4	Pracovný čas, pracovné podmienky	2
4.5	Hmotná zodpovednosť	1
4.6	Odmeňovanie pracovníkov	1
4.7	Mzda a druhy miezd	1
4.8	Sociálne zabezpečenie	1
4.9	Zdravotné, sociálne a dôchodkové poistenie	1
Rozpis učiva predmetu		Počet týždenných vyučovacích hodín
Ročník		Počet vyučovacích hodín za ročník
ekonomika		1
tretí		30
Názov tematického celku/Témy		Počet vyučovacích hodín
1. Riadiaca a kontrolná činnosť podniku		4
1.1	Manažment – pojem, podstata	1
1.2	Manažment ako riadiaci proces – funkcie	1
1.3	Manažment ako riadiaci aparát	1
1.4	Profil manažéra – vlastnosti	1
2. Pravidlá riadenia osobných financií		7
2.1	Človek vo sfére peňazí	1
2.2	Jednotlivec a rodina v ekonomickej oblasti	1
2.3	Pojem riziko	1

2.4	Príjem a práca – vzdelanostné a pracovné predpoklady	1
2.5	Zdroje osobných príjmov	1
2.6	Faktory ovplyvňujúce výšku čistej mzdy	1
2.7	Finančná zodpovednosť a prijímanie rozhodnutí	1
3. Svet práce		9
3.1	Trh práce – domáci, medzinárodný	1
3.2	Hľadanie práce – pracovná ponuka, pracovný inzerát	1
3.3	Služby zamestnanosti – informačné a poradenské	1
3.4	Evidencia uchádzačov o zamestnanie	1
3.5	Životopis	1
3.6	Žiadosť o prijatie do zamestnania, motivačný list	1
3.7	Prijímací pohovor, výberové konanie	1
3.8	Ako vystupovať na pracovnom pohovore – modelové situácie	2
4. Spotrebiteľská výchova		5
4.1	Základné práva a povinnosti spotrebiteľa	1
4.2	Ochrana práv spotrebiteľa	1
4.3	Reklamácie spotrebiteľov – postup	1
4.4	Spotreba a životné prostredie	1
4.5	Výživa a spotrebiteľská bezpečnosť	1
5. Charakteristické znaky podnikov obchodu a služieb		5
5.1	Charakteristika daného odboru podnikania	1
5.2	Právna legislatíva v oblasti daného odboru podnikania	1
5.3	Charakteristika činnosti v danom odbore podnikania	1
5.4	Doplňkové služby	1
5.5	Trendy vývoja v danom odbore podnikania	1

2.3 ADMINISTRATÍVA a KOREŠPONDENCIA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Administratíva a korešpondencia je odborný predmet, ktorý poskytuje žiakovi vedomosti a praktické zručnosti na vykonávanie administratívnych činností. Predmet administratíva a korešpondencia súvisí s obsahom všetkých odborných predmetov, preto je nevyhnutné uplatňovať medzi predmetové vzťahy hlavne s predmetom informatika pri práci s textovými editormi. Úlohou predmetu je osvojiť si základnú odbornú terminológiu z oblasti techniky administratívy obchodnej a úradnej korešpondencie, získať zručnosti pri písaní desaťprstovou hmatovou metódou, v editovaní textu a dodržiavaní platných noriem pri písaní a formálnej úprave textu. Pri výučbe sa uprednostňuje maximálna presnosť pred rýchlosťou písania. Pri odpise odborného textu žiaci dodržiávajú normalizovanú úpravu písomností. Žiaci získajú a osvoja si základné praktické činnosti s aplikáciami, s prezentačným softvérom, s kancelárskym a grafickým softwarom, ktoré využijú pri svojom učení, resp. v praxi. Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu administratíva a korešpondencia majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Vyučovanie sa uskutočňuje v počítačovej učebni formou cvičení, praktických prác, trieda sa delí na skupiny podľa príslušných predpisov o bezpečnosti práce. Každý žiak bude mať príležitosť pracovať na praktických úlohách individuálne, resp. v tíme 2-3 žiakov. Zadaný praktický projekt vychádza zo zamerania konkrétneho učebného odboru.	

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu administratíva a korešpondencia je poskytnúť žiakom vedomosti a zručnosti na úspešné vykonávanie odborných administratívnych prác. Žiaci získajú praktické zručnosti desaťprstovej hmatovej metódy, získajú správne návyky písania na klávesnici počítača, osobitnej úpravy textu, presnosti a zvyšovania rýchlosti písania.

Okrem toho žiaci nadobudnú súbor vedomostí, zručností a kompetencií pri tvorbe písomností v oblasti obchodného styku, personálnych písomností, písomností v oblasti platobného styku, marketingu a tvorby reklamných prostriedkov. Žiaci získavajú zručnosti na počítači v programe MS Word, MS Excel a MS PowerPoint.

Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:

Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

- reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- porovnať bežné pravidlá, zákonitosti, predpisy, sociálne normy, morálne zásady, vlastné a celospoločenské očakávania v systéme, v ktorom existuje,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,,
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie

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

- spoľahlivo vyjadrovať sa v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,.

Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- konštruktívne diskutovať, a pozorne počúvať druhých,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- samostatne pracovať v menšom kolektíve,
- určovať nedostatky v pracovných výkonoch,
- 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.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
administratíva a korešpondencia	prvý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Základné informácie o predmete technika administratívy			1
1.1	Úvod do predmetu, obsah predmetu, starostlivosť o počítače. Ergonomické zásady a ochrana zdravia. Správne držanie tela a rúk pri písaní. Oboznámenie sa s programom /napr. ATF/		1
2. Nácvik písania na počítači. Stredný, horný a dolný písmenový rad			16
2.1	Klávesnica počítača, základná poloha prstov, riadkovanie		1
2.2	Nácvik písmen: d, f, j, k , a, ô		1
2.3	Nácvik písmen: s, l		1

2.4	Nácvik písmen: e, čiarka , w, x, o	1	
2.5	Nácvik písmen: t, n	1	
2.6	Nácvik písmen: c, i, q ,y, p	1	
2.7	Praktické cvičenia	1	
2.8	Nácvik písmen: r, m	1	
2.9	Nácvik písmen: u , v	1	
2.10	Nácvik písmen: z , b	1	
2.11	Nácvik písmen: Spojovník, pomlčka	1	
2.12	Nácvik písmen: h , g, ú	1	
2.13	Praktické cvičenia	1	
2.14	Nácvik písmen: Veľké písmená – ľavý preraďovač, bodka	1	
2.15	Nácvik písmen: Veľké písmená – pravý preraďovač, zámka preraďovača	1	
2.16	Praktické cvičenia – nácvik súvislého textu	1	
3. Nácvik písmen na číselnom rade, nácvik znamienok		10	
3.1	Nácvik písmen: ý, ť	1	
3.2	Nácvik písmen: á, č	1	
3.3	Nácvik písmen: š, é	1	
3.4	Nácvik písmen: ľ, ž	1	
3.5	Nácvik písmen: ä, ñ	1	
3.6	Praktické cvičenia	1	
3.7	Nácvik písmen: Mäkčeň, dĺžeň , otáznik, výkričník	1	
3.8	Nácvik písmen: Dvojbodka, bodkočiarka, úvodzovky, znamienko opakovania	1	
3.9	Nácvik písmen: Zátvorky, lomka, podčiarkovacie znamienko	1	
3.10	Praktické cvičenia – nácvik súvislého textu	1	
4. Nácvik číslic, symbolov, značiek a číselných údajov		6	
1.1	Nácvik číslic: číslice 5, 8, paragraf, priemer, číslice 4, 9, percento, promile	1	
1.2	Nácvik číslic: 3, 0, 1, matematické značky, teplotný stupeň, pomer, mierka	1	
1.3	Nácvik číslic: 6, 7, zmiešané čísla, zlomky, palce,	1	
1.4	Nácvik číslic: 2, písanie dátumu a časových údajov	1	
1.5	Nácvik symbolov: Indexy, mocniny, chemické značky, rímske číslice	1	
1.6	Praktické cvičenia – nácvik súvislého textu	1	
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
administratíva a korešpondencia	druhý	1,5	49,5
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Význam a rozdelenie písomného styku			7
1.1 Význam a rozdelenie písomností			1

1.2	Štylizácia	1
1.3	Vnútropodnikové písomnosti	1
1.4	Zamestnanecké písomnosti	1
1.5	Súkromné a úradné písomnosti	1
1.6	Osobné listy	1
1.7	Jednoduché právne písomnosti	1
2. Písomnosti obchodného charakteru		22
2.1	Dopyt	1
2.2	Vytvorenie dopytu na PC	2
2.3	Ponuka	1
2.4	Vytvorenie ponuky na PC	2
2.5	Objednávka	1
2.6	Vytvorenie objednávky na PC	2
2.7	Kúpna zmluva	1
2.8	Vytvorenie kúpnej zmluvy na PC	2
2.9	Faktúra	1
2.10	Vytvorenie faktúry na PC	2
2.11	Dodací list	1
2.12	Vytvorenie dodacieho listu na PC	1
2.13	Urgencia	1
2.14	Vytvorenie urgencie na PC	1
2.15	Reklamácia	1
2.16	Vytvorenie reklamácie na PC	2
3. Písomnosti personálneho charakteru		20,5
3.1	Písomnosti pri prijímaní zamestnancov	1
3.2	Ponuka voľných pracovných miest - pracovný inzerát	1
3.3	Životopis	1
3.4	Vytvorenie životopisu na PC	1
3.5	Vytvorenie životopisu – Europass	2
3.6	Motivačný list	1
3.7	Vytvorenie motivačného listu na PC	2
3.8	Žiadosť o prijatie do pracovného pomeru	1
3.9	Vytvorenie žiadosti o prijatie do pracovného pomeru	1
3.10	Pracovná zmluva	1
3.11	Vytvorenie pracovnej zmluvy na PC	1,5
3.12	Osobný dotazník	1
3.13	Písomnosti po skončení pracovného pomeru	1
3.14	Vytvorenie dohody o skončení pracovného pomeru na PC	1
3.15	Vytvorenie výpovede na PC	1
3.16	Vytvorenie okamžitého skončenia pracovného pomeru na PC	1
3.17	Vytvorenie skončenia pracovného pomeru v skúšobnej dobe na PC	1
3.18	Pracovný posudok, potvrdenie o zamestnaní	1
Rozpis učiva predmetu		Počet týždenných vyučovacích hodín
Ročník		Počet vyučovacích hodín za ročník

administratíva a korešpondencia	tretí	1	30
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Písomnosti súkromného charakteru			6
1.1	Vytvorenie žiadosti na PC		2
1.2	Vytvorenie reklamácie a sťažnosti na PC		2
1.3	Vytvorenie odvolania a oznámenia na PC		2
2. Písomnosti v oblasti platobného styku			6
2.1	Hotovostný platobný styk		1
2.2	Vytvorenie príjmového a výdavkového pokladničného dokladu na PC		2
2.3	Bežhotovostný platobný styk		1
2.4	Vytvorenie príkazov na úhradu na PC		2
3. Písomnosti pri prieskume trhu			6
3.1	Vytvorenie ankety na PC		2
3.2	Vyhodnotenie ankety		1
3.3	Vytvorenie dotazníka		2
3.4	Vyhodnotenie dotazníka		1
4. Reklamné prostriedky			12
4.1	Vytvorenie inzerátu na PC		2
4.2	Vytvorenie letáku na PC		3
4.3	Vytvorenie plagátu na PC		3
4.4	Vytvorenie katalógu na PC		4

2.4 OBCHODNÁ PREVÁDZKA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Odborný predmet obchodná prevádzka rozvíja, rozširuje a prehľbuje učivo odborných predmetov. Jeho obsah je štruktúrovaný do tematických celkov (téma a pod témy). Vedomosti a zručnosti, ktoré žiaci získajú v tomto predmete veľmi úzko súvisia s maloobchodom a činnosťami, ktoré v ňom prebiehajú. Učivo sa zameriava na základné vedomosti o funkciách a úlohách predajní, formách predaja, jednotlivých maloobchodných operáciách a prieskume trhu. Žiaci sa oboznámia so spotrebiteľmi, distribúciou tovaru, s obchodnými záväzkovými vzťahmi, s veľkoobchodom a s organizáciami, ktoré zabezpečujú služby pre predajňu. Dôležitou súčasťou obsahu je aj učivo o platobnom styku, evidencii v predajni a o zamestnancoch predajne. V rámci spotrebiteľskej výchovy sa žiak oboznámia s cieľom zákona o ochrane spotrebiteľa, a jeho právach, vzdelaním si osvojí základné pojmy spotrebiteľskej výchovy. Naučí sa poznať štátne orgány a organizácie, ktoré sa venujú ochrane spotrebiteľa. Taktiež získa poznatky, ktoré súvisia s poctivosťou predaja výrobkov a služieb, s povinnosťou predávajúceho voči spotrebiteľom, o označovanej povinnosti a následných sankciách. 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 predaja a manipulácie s tovarom. Úlohou predmetu je oboznámiť žiakov aj so zariadením predajne, ich úpravou, formami predaja, zásadami skladovania a obalmi. Odborný predmet je medzipredmetovo previazaný s odborným vyu-	

131

čovicím predmetom tovaroznalectvo a odborný výcvik. Metódy, formy a prostriedky vyučovania foriem predaja majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Pri vyučovaní sa využíva forma výkladu a riadeného rozhovoru, simulácie a modelové situácie. Stimulovať poznávacie činnosti žiaka predpokladá uplatňovať vo vyučovaní predmetu obchodná prevádzka proporcionálne zastúpenie a prepojenie praktického a teoretického poznávania.

Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu

Cieľom vyučovacieho predmetu obchodná prevádzka je poskytnúť žiakom súbor vedomostí o maloobchode, maloobchodných prevádzkach, o obchodných operáciách a službách, ako aj o tovare a jeho skladovaní. Osvoja si zákon o ochrane spotrebiteľa, jeho práva a povinnosti. Získajú poznatky o distribúcií, veľkoobchode, naučia sa zostavovať obchodné listy. Reagovať na urgenciu a reklamáciu a tiež vybrať vhodný spôsob komunikácie so zákazníkom.

Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:

Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

- reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- porovnať bežné pravidlá, zákonitosti, predpisy, sociálne normy, morálne zásady, vlastné a celospoločenské očakávania v systéme, v ktorom existuje,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,,
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie

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

- spoľahlivo vyjadrovať sa v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,.

Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- konštruktívne diskutovať, a pozorne počúvať druhých,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- samostatne pracovať v menšom kolektíve,
- určovať nedostatky v pracovných výkonoch,
- 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.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
obchodná prevádzka	prvý	2	66
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Maloobchod			2
1.1	Vývoj maloobchodu		1
1.2	Charakteristika maloobchodu		1
2. Maloobchodná predajňa			15
2.1	Úloha a funkcie predajne		1
2.2	Klasifikácia predajní		1
2.3	Členenie predajní podľa miesta		1
2.4	Členenie predajní podľa sortimentu		1

2.5	Členenie predajní podľa cenového hľadiska	1
2.6	Členenie predajní podľa rozsahu služieb	1
2.7	Vonkajšia úprava predajne	1
2.8	Priestorové členenie predajne	1
2.9	Vnútna úprava predajne	1
2.10	Zariadenie predajne pre príjem tovaru	1
2.11	Zariadenie predajne pre manipuláciu a skladovanie tovaru	1
2.12	Základné zariadenie predajne pre predaj tovaru	1
2.13	Špeciálne zariadenie predajne	1
2.14	Doplňkové zariadenie predajne	1
2.15	Dispozičné a technické riešenie predajní	1
3. Formy predaja a služby v obchode		9
3.1	Základné formy predaja	2
3.2	Doplňkové formy predaja	2
3.3	Internetový predaj	1
3.4	Predaj prostredníctvom obchodných zástupcov	1
3.5	Služby v obchode a ich význam	1
3.6	Členenie služieb v obchode	2
4. Obchodné operácie v predajni		20
4.1	Nákup tovaru	1
4.2	Prieskum trhu	1
4.3	Výber dodávateľov tovaru	1
4.4	Objednávanie tovaru	1
4.5	Odber tovaru	1
4.6	Prebierka tovaru	1
4.7	Dodávateľské reklamácie	1
4.8	Skladovanie tovaru	1
4.9	Zásady skladovania tovaru	1
4.10	Funkcie a úloha obalu	1
4.11	Druhy obalov	1
4.12	Príprava tovaru na predaj	1
4.13	Predaj tovaru	1
4.14	Čiarový kód	1
4.15	Reklamácie spotrebiteľov	1
4.16	Vybavenie reklamácii	1
4.17	Praktické ukážky na vybavovanie reklamácie spotrebiteľov	1
4.18	Vystavovanie tovaru v predajni tovaru v predajni	1
4.19	Propagácia tovaru v predajni	2
5. Spotrebiteľia		14
5.1	Charakteristika spotrebiteľa	1
5.2	Príčiny poškodzovania spotrebiteľa	1
5.3	Formy poškodzovania spotrebiteľa	2
5.4	Ochrana spotrebiteľa	1
5.5	Zákon o ochrane spotrebiteľa	1
5.6	Základné práva spotrebiteľa v Európskej únii	2

5.7	Inštitucionálne zabezpečenie ochrany spotrebiteľa	2	
5.8	Prieskum dopytu	1	
5.9	Dotazník	1	
5.10	Anketa	1	
5.11	Vyhodnotenie prieskumu dopytu	1	
6. Zákazníci		6	
6.1	Charakteristika zákazníka	1	
6.2	Typy zákazníkov	2	
6.3	Komunikácia so zákazníkmi	1	
6.4	Riešenie konfliktných situácií	2	
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
obchodná prevádzka	druhý	2	66
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Veľkoobchod			18
1.1	Charakteristika veľkoobchodu	1	
1.2	Úlohy veľkoobchodu	1	
1.3	Funkcie veľkoobchodu	1	
1.4	Členenie veľkoobchodu	1	
1.5	Veľkoobchod poskytujúci úplné služby	1	
1.6	Veľkoobchod s obmedzenými službami	1	
1.7	Druhy veľkoobchodných skladov	1	
1.8	Zariadenie veľkoobchodných skladov	2	
1.9	Technologický proces vo veľkoobchodných skladoch	2	
1.10	Evidencia zásob vo veľkoobchode	1	
1.11	Distribúcia	1	
1.12	Distribučné kanály	2	
1.13	Fyzická distribúcia	1	
1.14	Distribučné stratégie	2	
2. Obchodné záväzkové vzťahy			23
2.1	Vznik obchodných záväzkových vzťahov	2	
2.2	Kúpna zmluva – pojem	1	
2.3	Náležitosti kúpnej zmluvy	1	
2.4	Zmluvné strany a predmet zmluvy	1	
2.5	Množstvo tovaru	1	
2.6	Cena tovaru	1	
2.7	Dodacie podmienky	1	
2.8	Platobné podmienky	1	
2.9	Ostatné náležitosti kúpnej zmluvy	1	
2.10	Poruchy v plnení kúpnej zmluvy	1	
2.11	Povinnosti predávajúceho	1	
2.12	Povinnosti kupujúceho	1	
2.13	Objednávka	1	

2.14	Náležitosti objednávky	1	
2.15	Potvrdenie objednávky	1	
2.16	Dodací list	1	
2.17	Náležitosti dodacieho listu	1	
2.18	Faktúra	1	
2.19	Náležitosti faktúry	1	
2.20	Reklamácia	1	
2.21	Náležitosti reklamácie	1	
2.22	Urgencia	1	
3. Platobný styk		17	
3.1	Pojem a členenie platobného styku	2	
3.2	Hotovostný platobný styk	1	
3.3	Poštové peňažné poukážky	2	
3.4	Príjmový a výdavkový pokladničný doklad	1	
3.5	Bežhotovostný platobný styk	1	
3.6	Platobné doklady pri bežhotovostnom platobnom styku	2	
3.7	Šeky, výhody, nevýhody	2	
3.8	Platobné karty	2	
3.9	Kombinovaný platobný styk	2	
3.10	Elektronické bankovníctvo	2	
4. Evidencia v predajni		8	
4.1	Evidencia majetku	2	
4.2	Evidencia zásob	2	
4.3	Evidencia tržieb	1	
4.4	Elektronická registračná pokladnica	2	
4.5	Virtuálna registračná pokladnica	1	
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
obchodná prevádzka	tretí	2	60
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Inventarizácia			15
1.1	Inventarizácia		1
1.2	Druhy inventarizácie		2
1.3	Etapy inventarizácie		1
1.4	Inventarizačná komisia		2
1.5	Úlohy inventarizačnej komisie		2
1.6	Inventúrne súpisy		2
1.7	Inventarizačné rozdiely		2
1.8	Inventarizačný zápis		1
1.9	Vyradenie majetku		2
2. Kontrola			10

2.1	Pojem a význam kontroly	1
2.2	Úlohy kontroly	2
2.3	Fázy kontroly	2
2.4	Typy a funkcie kontroly	2
2.5	Kontrolné orgány	2
2.6	Inšpekčná kniha	1
3. Organizácie, ktoré zabezpečujú služby pre predajňu		12
3.1	Dopravné spoločnosti	2
3.2	Banky a komerčné poisťovne	2
3.3	Zdravotné poisťovne	2
3.4	Daňový úrad	2
3.5	Splátkové spoločnosti	2
3.6	Ostatné organizácie, ktoré poskytujú služby	2
4. Zamestnanci predajne		23
4.1	Výber zamestnancov	2
4.2	Pracovný pomer	1
4.3	Spôsoby vzniku pracovného pomeru	1
4.4	Pracovná zmluva	2
4.5	Skončenie pracovného pomeru	2
4.6	Organizačná štruktúra zamestnancov predajne	2
4.7	Pracovná náplň zamestnancov predajne	2
4.8	Hmotná zodpovednosť zamestnancov za škodu	2
4.9	Plánovanie rozmiestnenia zamestnancov v predajni	2
4.10	Evidencia zamestnancov v predajni	1
4.11	Personálna a mzdová agenda	1
4.12	Evidencia dochádzky	1
4.13	Odmeňovanie zamestnancov	1
4.14	Formy mzdy	1
4.15	Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci	1
4.16	Zásady hygieny, požiarnej ochrany	1

2.5 TOVAROZNALECTVO

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Učivo predmetu tovaroznalectvo poskytuje žiakovi základné vedomosti o tovare, jeho úžitkových vlastnostiach, o spôsobe ich hodnotenia, o kvalite tovaru, o technickej normalizácii, obaloch a ochrane tovaru. Obsahom učiva sú jednotlivé druhy sortimentných skupín tovaru. V rámci týchto sortimentov sa žiak naučí spoznávať jednotlivé druhy tovarov, materiálov, ošetrovanie, skladovanie, dodržiavanie zásad hygieny. Dôležitou súčasťou vyučovania predmetu sú exkurzie vo výrobe, obchodných domoch, na výstaviškách a veľtrhoch. Odborný predmet tovaroznalectvo rozširuje a prehĺbuje učivo chémie, obchodnej prevádzky a odborného výcviku. K významným prvkom vo výchovno-vzdelávacom procese predmetu tovaroznalectvo patrí využitie IKT, ktoré umožňuje prezentovať rôzne ukážky tovarov.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	

Cieľom vyučovacieho predmetu tovaroznalectvo je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností a kompetencií o spotrebnom tovare, jeho vlastnostiach, zložení, možnostiach skladovania a ponuke. Žiaci získajú prehľad o sortimente potravinárskeho a priemyselného tovaru v obchodných sieťach. Oboznámia sa s platnými normami, predpismi súvisiacimi predajom, ošetrovaním a skladovaním tovaru. Naučia sa jednoduchú odbornú terminológiu, ktorú budú vedieť uplatniť v praxi. Naučia sa zásady hodnotenia akosti surovín a hotových výrobkov, zásady skladovania a manipulácie s tovarom.

Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:

Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

- reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- porovnať bežné pravidlá, zákonitosti, predpisy, sociálne normy, morálne zásady, vlastné a celospoločenské očakávania v systéme, v ktorom existuje,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- popísať svoje ľudské práva, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby,

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

- spoľahlivo vyjadrovať sa v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,

Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- konštruktívne diskutovať, a pozorne počúvať druhých,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte a v dlhodobších súvislostiach
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- samostatne pracovať v menšom kolektíve,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
tovaroznalectvo	prvý	2	66
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Základné pojmy			6
1.1	Charakteristika význam tovaroznalectva		1
1.2	Výrobok a tovar		1
1.3	Úžitková hodnota a úžitkové vlastnosti tovaru		1
1.4	Hodnotenie tovaru		1
1.5	Vplyvy pôsobiace na tovar		2
2. Obaly a ochrana tovaru			8
2.1	Význam obalov		1
2.2	Funkcie obalov		2
2.3	Obalové materiály		2
2.4	Označovanie obalov		1
2.5	Manipulácia s obalmi		1

2.6	Obaly a životné prostredie	1
3.	Rozdelenie tovaru podľa sortimentov	4
3.1	Sortiment, tovarová trieda	2
3.2	Skupina, podskupina, druh tovaru	2
4.	Kvalita a hodnotenie tovaru	11
4.1	Poživatiny a hodnotenie požívatín	1
4.2	Zákon o potravinách, potravinový kódex, HACCP	1
4.3	Základné pojmy o výžive	1
4.4	Hodnotenie kvality priemyselného tovaru	1
4.5	Technická normalizácia, STN	1
4.6	Certifikácia, metrológia a skúšobníctvo	1
4.7	Zlepšovacie návrhy, priemyselné vzory	1
4.8	Licencie a ochranné známky	1
4.9	Označenie tovaru /EAN/	1
4.10	Záručné doby, chyby tovaru, reklamácia	1
4.11	Ochrana spotrebiteľa	1
5.	Potravinársky tovar	37
5.1	Potraviny rastlinného pôvodu, charakteristika, delenie	2
5.2	Obilniny, druhy	1
5.3	Výrobky z obilnín	1
5.4	Strukoviny, druhy a výrobky zo strukovín	1
5.5	Výrobky zo strukovín	1
5.6	Olejníny a výrobky z olejní	1
5.7	Ovocie, druhy	1
5.8	Spracovanie ovocia, výrobky	1
5.9	Zelenina, druhy	1
5.10	Spracovanie zeleniny, výrobky	1
5.11	Zemiaky a ostatné okopaniny	1
5.12	Výrobky zo zemiakov	1
5.13	Huby, druhy	1
5.14	Spracovanie húb, výrobky	1
5.15	Tuky rastlinného pôvodu	1
5.16	Potraviny živočíšneho pôvodu	1
5.17	Mäso a rozdelenie mäsa	1
5.18	Spracovanie mäsa	1
5.19	Mäsové výrobky	1
5.20	Ryby a výrobky z rýb	1
5.21	Ostatné vodné živočíchy a výrobky z nich	1
5.22	Mlieko, spracovanie mlieka	1
5.23	Mliečne výrobky	1
5.24	Vajcia a výrobky z nich	1
5.25	Tuky živočíšneho pôvodu	1
5.26	Pochutiny	1
5.27	Káva, kávoviny	1
5.28	Čaj, kakao čokoláda	1

5.29	Čokoláda, cukrovinky	1	
5.30	Korenie a koreniny	1	
5.31	Soľ, ocot, horčica	1	
5.32	Nápoje	1	
5.33	Nealkoholické nápoje	1	
5.34	Alkoholické nápoje	1	
5.35	Zásady správnej výživy	2	
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučova- cích hodín	Počet vyučo- vacích hodín za ročník
tovaroznalectvo	druhý	2	66
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučo- vacích hodín
1. Drogeriový a chemický tovar			17
1.1	Rozdelenie drogeriového tovaru		2
1.2	Skladovanie drogeriového tovaru		1
1.3	Pracie prostriedky		1
1.4	Čistiace prostriedky		1
1.5	Umývacie prostriedky		1
1.6	Kozmetické výrobky – telová kozmetika		1
1.7	Kozmetické výrobky – dekoratívna kozmetika		1
1.8	Parfumový tovar		1
1.9	Farbivá a náterivá		1
1.10	Dezinfekčné prostriedky		1
1.11	Prostriedky na ničenie škodcov, priemyselné hnojivá, sviečky		1
1.12	Drogeriová galantéria		1
1.13	Zdravotnícky tovar		1
1.14	Balenie, ochrana úžitkových vlastností		1
1.15	Likvidácia obalov		1
1.16	Drogeriový a chemický tovar a životné prostredie		1
2. Textil a textilné výrobky			15
2.1	Textilné vlákna, rozdelenie		1
2.2	Priadze		1
2.3	Tkaniny		1
2.4	Pleteniny, netkané textílie		1
2.5	Kusový tovar		2
2.6	Metrový tovar		2
2.7	Bytový textil		2
2.8	Kuchynský textil a doplnky		1
2.9	Textilná galantéria		2
2.10	Skladovanie textilného tovaru		1
2.11	Ošetrovanie textilného tovaru		1
3. Odevy, koža, kožušiny			11
3.1	Odevy – rozdelenie, materiály		2
3.2	Veľkostný sortiment		1

3.3	Odevné doplnky	1
3.4	Ošetrovanie a skladovanie odevných výrobkov	1
3.5	Kožené odevy a kožené výrobky	2
3.6	Kožuštinové odevy a kožuštinové výrobky	2
3.7	Ošetrovanie kožených a kožuštinových výrobkov	1
3.8	Skladovanie kožených a kožuštinových výrobkov	1
4. Obuv a kožená galantéria		9
4.1	Obuv – rozdelenie, materiály	2
4.2	Veľkostný sortiment	1
4.3	Ošetrovanie a skladovanie obuvi	1
4.4	Potreby na ošetrovanie obuvi a nôh	1
4.5	Pančuchový tovar	1
4.6	Kožená galantéria a rukavice	2
4.7	Pracovná obuv a pracovné rukavice	1
5. Sklo, keramika, bižutéria		14
5.1	Sklo – druhy, vlastnosti	1
5.2	Suroviny na výrobu skla, výroba skla	1
5.3	Sklenené výrobky – úžitkové, dekoratívne, technické sklo	2
5.4	Balenie, preprava	1
5.5	Skladovanie sklenených výrobkov	1
5.6	Keramika – druhy, vlastnosti, suroviny, výroba	1
5.7	Suroviny na výrobu keramiky, výroba keramiky	1
5.8	Keramické výrobky	2
5.9	Balenie, preprava, skladovanie keramických výrobkov	1
5.10	Bižutéria	1
5.11	Darčkové predmety	2
Rozpis učiva predmetu		Počet týždenných vyučovacích hodín
Ročník		Počet vyučovacích hodín za ročník
tovaroznalectvo		2
 tretí		60
Názov tematického celku/Témy		Počet vyučovacích hodín
1. Elektrotechnický tovar		9
1.1	Charakteristika a rozdelenie sortimentu	1
1.2	Elektroinštalačný materiál	1
1.3	Elektrotepelné spotrebiče	2
1.4	Elektromechanické spotrebiče	2
1.5	Svetelné zdroje a svietidlá	1
1.6	Elektrický štítok – význam a popis	1
1.7	Skladovanie elektrotechnického tovaru	1
2. Plasty		6
2.1	Plasty a ich úžitkové vlastnosti	2
2.2	Druhy plastov	1

2.3	Výrobky z plastov, význam a vlastnosti, skladovanie	2
2.4	Plasty a životné prostredie	1
3. Kovový tovar		5
3.1	Kovy, rozdelenie, charakteristika, vlastnosti	2
3.2	Rozdelenie a charakteristika kovových výrobkov	2
3.3	Skladovania výrobkov z kovov a kovového tovaru	1
4. Papier, kancelárske a školské potreby		10
4.1	Výroba papiera, druhy, vlastnosti, skladovanie	2
4.2	Sortiment papiernických výrobkov	2
4.3	Školské potreby	2
4.4	Kancelárske potreby	2
4.5	Zber papiera, separovaný zber, recyklácia	2
5. Klenoty a hodinársky tovar		7
5.1	Šperky a klenoty, charakteristika, materiály na výrobu	1
5.2	Materiály na výrobu a výroba klenotov	1
5.3	Drahokamy a polodrahokamy	1
5.4	Ostatné suroviny na výrobu šperkov	1
5.5	Sortiment výrobkov z drahých kovov	1
5.6	Označovanie sortimentu, puncovanie	1
5.7	Hodinársky tovar, charakteristika, rozdelenie	1
6. Športové potreby, hračky		8
6.1	Športové potreby na zimné športy	2
6.2	Športové potreby na letné športy	2
6.3	Celoročné športové potreby	1
6.4	Športové potreby a výrobky na voľný čas	1
6.5	Hračky, sortiment	1
6.6	Detské kočíky a sedačky	1
7. Drevo, drevené výrobky, nábytok		8
7.1	Drevo, charakteristika, vlastnosti, druhy	2
7.2	Sortiment drevárskych výrobkov	1
7.3	Nábytok – materiál na výrobu	1
7.4	Sortiment nábytku	2
7.5	Drobné drevené výrobky pre domácnosť	1
7.6	Ošetrovanie a skladovanie drevárskych výrobkov	1
8. Motorové vozidlá		5
8.1	Charakteristika a rozdelenie	1
8.2	Hlavné časti automobilov, náhradné diely, súčiastky	2
8.3	Ekologická autá	1
8.4	Šrotovanie	1
9. Stavebné materiály		2
9.1	Charakteristika a rozdelenie stavebných materiálov	1

9.2 Stavebné výrobky	1
----------------------	---

2.6 SPOLOČENSKÁ KOMUNIKÁCIA

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Predmet spoločenská komunikácia umožňuje žiakom získať lepšiu orientáciu a osvojenie si základných návykov správania, vystupovania a predovšetkým komunikácie pri najrôznejších spoločenských a pracovných aktivitách. Súčasťou predmetu je rozvíjať osobnosť s vlastnou identitou a hodnotovou orientáciou. Viesť žiaka k poznaniu silných a slabých stránok svojej osobnosti, vychovávať k sebaovládaniu a zvládať stres, viesť k empatii, asertivite a pozitívnemu hodnoteniu druhých a tak optimalizovať interpersonálne vzťahy. Zároveň učí žiakov plánovať svoju kariéru a osobný rast. Organizácia vyučovania uprednostňuje riešenie praktických úloh a modelových situácií či už individuálne alebo skupinovú formou. Metódy, formy a prostriedky vyučovania predmetu sa volia podľa obsahu jednotlivých tém. Uprednostňujú sa také, pri ktorých môžu žiaci prejsť svoju samostatnosť, tvorivosť a hlavne komunikatívnosť. Predmet vedie žiakov k tomu, aby verbálne a neverbálne komunikačné spôsoby i personálne vzťahy budovali na základe korektnosti a prípadné bariéry vedeli riešiť kultivovaným spôsobom.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom vyučovacieho predmetu spoločenská komunikácia je naučiť žiakov, ohodnotiť seba aj iných, odhadnúť konanie a správanie ľudí, poznať prejavy verbálnej a neverbálnej komunikácie, nadväzovať sociálne väzby v skupine, zvládnuť stres a kritické situácie, adekvátne komunikovať a primerane reagovať pri spoločenských udalostiach a na pracovisku v pracovnom kolektíve, ovládať základné pravidlá budovania kariéry a byť pripravený na pracovný pohovor. Vo vyučovacom predmete si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie: <u>Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</u> - reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia, - porovnať bežné pravidlá, zákonitosti, predpisy, sociálne normy, morálne zásady, vlastné a celospoločenské očakávania v systéme, v ktorom existuje, - identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti, - vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností, - popísať svoje ľudské práva, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby, - zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie <u>Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v materinskom a cudzom jazyku</u> - spoľahlivo vyjadrovať sa v materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme, - identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje, - posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov, - overovať a interpretovať získané údaje, - pracovať s elektronickou poštou, - pracovať so základnými informačno-komunikačnými technológiami. <u>Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách</u> - prejsť empatiu a sebareflexiu, - vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívu, - pozitívne motivovať seba a druhých, - prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje, - konštruktívne diskutovať, a pozorne počúvať druhých, - rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností, - určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte a v dlhodobějších súvislostiach, - spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi, - samostatne pracovať v menšom kolektíve, - určovať nedostatky v pracovných výkonoch, - 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.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
spoločenská komunikácia	prvý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Osobnosť			11
1.1	Všeobecná charakteristika osobnosti		1
1.2	Štruktúra osobnosti		2
1.3	Vlastnosti osobnosti		2
1.4	Typológia osobnosti		1
1.5	Poznávanie osobnosti		2
1.6	Stres a prejavy stresu		2
1.7	Duševná hygiena		1
2. Jednotlivec a komunikácia			22
2.1	Komunikácia, pojem		1
2.2	Štruktúra a zložky komunikácie		2
2.3	Intrapersonálna a interpersonálna komunikácia		1
2.4	Formálna a neformálna komunikácia		1
2.5	Skupinová a hromadná komunikácia		1
2.6	Verbálna komunikácia		1
2.7	Druhy verbálnej komunikácie		2
2.8	Písomná komunikácia		2
2.9	Neverbálna komunikácia		1
2.10	Druhy neverbálnej komunikácie		2
2.11	Bariéry v komunikácii		2
2.12	Komunikácia v skupinách		2
2.13	Komunikácia na pracovisku		2
2.14	Asertivita v komunikácii		2
Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
spoločenská komunikácia	druhý	1	33
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Konflikty – riešenie konfliktov			7
1.1	Pojem a rozdelenie konfliktov		1
1.2	Príčiny konfliktov		2
1.3	Postup riešenia konfliktov		2
1.4	Stratégie riešenia konfliktov		2

2. Spoločenská etiketa	10
2.1 Spoločenská etiketa	1
2.2 Reč tela a obliekanie	1
2.3 Oslovovanie, predstavovanie, pozdravovanie	1
2.4 Navštívenky a vizitky	1
2.5 Pozvania a pozvánky	1
2.6 Telefonovanie	1
2.7 Spoločenský styk na verejnosti	2
2.8 Spoločenské podujatia	2
3. Etiketa na pracovisku	6
3.1 Generačný problém a diskriminácia	1
3.2 Mobing	1
3.3 Osobný styk na pracovisku	1
3.4 Oslovovanie, predstavovanie, pozdravovanie na pracovisku	1
3.5 Pracovná atmosféra	1
3.6 Zásady pre udržiavanie dobrých vzťahov na pracovisku	1
4. Cesty k úspešnej kariére	10
4.1 Kľúč k úspechu v kariére	2
4.2 Zlozvyky neúspešných	2
4.3 Plán osobného rozvoja	2
4.4 Hľadanie pracovného miesta	2
4.5 Príprava na pohovor do zamestnania	2

2.8 HOSPODÁRSKE VÝPOČTY

Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Charakteristika predmetu	
Predmet hospodárske výpočty umožňuje žiakom aktualizovať matematické zručnosti - základné počtové úkony, operácie s veľkým počtom položiek, odhad výsledku, zaokrúhľovanie, premeny jednotiek a osvojiť si hospodárske výpočty potrebné v obchodnej činnosti a vedieť získané čísla (informácie) matematicky spracovať do tabuliek, graficky do priemerov, pomerov, percent a tiež umožňuje získať vedomosti zručnosti pri základných výpočtoch úrokov, úrokových mier a prepočet kurzov. Súčasťou hospodárskych výpočtov je aj vytvoriť základy na rozvíjanie logického a ekonomického myslenia. V premete sa využívajú medzipredmetové vzťahy s matematikou a ekonomikou. Zvláštny dôraz kladie na precvičovanie tematických celkov na príkladoch.	
Výchovno-vzdelávacie ciele predmetu	
Cieľom vyučovacieho predmetu hospodárske výpočty je naučiť žiakov riešiť jednoduché úlohy hospodárskeho charakteru, rýchle a správne počítať, odhadnúť výsledok, poznať dekadickú a nedekadickú číselnú sústavu, triediť a spracovať informácie do grafov, ovládať percentový a promilový počet, vypočítať úrok a porovnať jednoduché a zložité úrokovanie, vedieť používať aktuálny kurzový lístok na prepočet domácej a cudzej meny.	
Vo vyučovaní predmetu si žiaci osvojujú a rozvíjajú nasledovné kľúčové kompetencie:	
<u>Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote</u>	
- reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia, - porovnať bežné pravidlá, zákonitosti, predpisy, sociálne normy, morálne zásady, vlastné a celospoločenské očakávania v systéme, v ktorom existuje, - zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie	

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

- riešiť bežné matematické príklady a rôzne situácie,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou,
- pracovať so základnými informačno-komunikačnými technológiami.

Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte a v dlhodobějších súvislostiach,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- samostatne pracovať v menšom kolektíve,
- 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.

Obsah vzdelávania – rozpis učiva

Rozpis učiva predmetu	Ročník	Počet týždenných vyučovacích hodín	Počet vyučovacích hodín za ročník
hospodárske výpočty	tretí	1	30
Názov tematického celku/Témy			Počet vyučovacích hodín
1. Výpočty, miery a jednotky			8
1.1	Zásady rýchleho a správneho počítania		1
1.2	Sčítanie a odčítanie		1
1.3	Násobenie a delenie		1
1.4	Odhad výsledku		1
1.5	Zaokrúhľovanie výsledkov		1
1.6	Dekadická číselná sústava		1
1.7	Nedekadická číselná sústava		1
1.8	Cudzí jednotky a ich premeny		1
2. Záznam a spracovanie informácií			8
2.1	Tabuľky a grafické znázornenie		1
2.2	Druhy grafov		1
2.3	Použitie grafov		1
2.4	Stredné hodnoty		1
2.5	Pomery		1
2.6	Trojčlenka		1
2.7	Reťazovka		1
2.8	Rozdeľovací a zmiešavací počet		1
3. Percentový a promilový počet			6
3.1	Základné pojmy		1
3.2	Výpočet percentovej časti		1
3.3	Výpočet základu		1

3.4	Percentový počet zo zväčšeného základu	1
3.5	Percentový počet zo zmenšeného základu	1
3.6	Promilový počet	1
4.	Úrokový počet	5
4.1	Základné pojmy	1
4.2	Výpočet úroku za určité obdobie	1
4.3	Úlohy z jednoduchého úrokového počtu	1
4.4	Výpočet zo zväčšenej a zmenšenej istiny	1
4.5	Porovnanie jednoduchého a zložitého úrokovania	1
5.	Výpočet cien s DPH	3
5.1	Charakteristika DPH	1
5.2	Výpočet DPH	1
5.3	Výpočet cien s DPH	1

Príloha 4 SKRÁTENÉ ŠTÚDIUM

SKRÁTENÉ ŠTÚDIUM V 1-ROČNOM VZDELÁVACOM PROGRAME

Základné údaje

Dĺžka štúdia:	1 rok
Forma výchovy a vzdelávania:	denné štúdium
Poskytnutý stupeň vzdelania:	štúdium neposkytuje stupeň vzdelania
Vyučovací jazyk:	štátny jazyk/jazyk národnostných menšín a etnických skupín
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:	minimálne stredné odborné vzdelanie a splnenie podmienok prijímacieho konania
Spôsob ukončenia štúdia:	záverečná skúška
Doklad o získanom stupni vzdelania:	štúdium neposkytuje stupeň vzdelania
Doklad o vzdelaní:	vysvedčenie o záverečnej skúške, dodatok k vysvedčeniu o záverečnej skúške
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:	kvalifikovaný pracovník pre vybrané činnosti v oblasti služieb, cestovného ruchu, hotelierstva a gastronómie
Možnosti ďalšieho štúdia:	nie sú určené

Rámcový učebný plán pre 1-ročné skrátené štúdium

Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí	Počet týždenných vyučovacích hodín za celé štúdium	Počet vyučovacích hodín za celé štúdium
ODBORNÉ VZDELÁVANIE	35	1120
Teoretické vzdelávanie	10	320
Praktická príprava	21	672
Disponibilné hodiny	4	128
SPOLU	35	1120

Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 1-ročné skrátené štúdium

- a) Rámcový učebný plán vymedzuje proporcie medzi teoretickým a praktickým odborným vzdelávaním. Tento plán je východiskom pre spracovanie konkrétnych učebných plánov školských vzdelávacích programov, v ktorých budú vzdelávacie oblasti rozpracované do učebných osnôv vyučovacích predmetov alebo modulov. Počty vyučovacích hodín pre jednotlivé vzdelávacie oblasti predstavujú nevyhnutné minimum. V školskom vzdelávacom programe sa rozširujú podľa potrieb odborov a zámerov školy z kapacity disponibilných hodín.
- b) Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je 35 hodín, za celé štúdium 35 hodín. Výučba v učebných odboroch sa realizuje v rozsahu 33 týždňov. Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva a na absolvovanie záverečnej skúšky.

- c) Obsah a rozsah vzdelávania v 1-ročnom štúdiu vychádza z požiadaviek a potrieb zamestnávateľov. Škola na základe týchto požiadaviek vyberie výkonové a obsahové štandardy príslušného učebného odboru uvedené v tomto štátnom vzdelávacom programe tak, aby žiaci nadobudli vedomosti a zručnosti potrebné pre výkon vybraných pracovných činností a vypracuje školský vzdelávací program.
- d) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa potrieb odboru štúdia a podmienok školy.
- e) Hodnotenie a klasifikácia vyučovacích predmetov sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- f) Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou a radou školy rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vzdelávania a praktickej prípravy možno spájať do viachodinových celkov.
- g) Praktické vyučovanie sa realizuje formou odborného výcviku a praktických cvičení. Odborný výcvik sa realizuje 3 dni v týždni po 7 hodín, spolu 21 hodín za štúdium. Pre kvalitné zabezpečenie vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností. Na odbornom výcviku sa žiaci delia do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- h) Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v školskom vzdelávacom programe a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciaciu štúdia na strednej škole. O ich využití rozhoduje vedenie školy, možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných odborných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných odborných predmetov) v učebnom pláne.
- i) Účelové kurzy sa môžu realizovať v rámci časovej rezervy v školskom roku alebo v rámci praktickej prípravy, ak konkrétny kurz priamo súvisí s obsahom učiva predmetu odborný výcvik.
- j) Stredné odborné školy pre žiakov so zdravotným znevýhodnením plnia rovnaké ciele ako stredné odborné školy pre intaktných žiakov. Všeobecné ciele vzdelávania v jednotlivých vzdelávacích oblastiach a kompetencie sa prispôbujú individuálnym osobitostiam žiakov so zdravotným znevýhodnením v takom rozsahu, aby jeho konečné výsledky zodpovedali profilu absolventa. Špecifiká výchovy a vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením (dĺžka, formy výchovy a vzdelávania, podmienky prijímania, organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie, personálne, materiálno-technické a priestorové zabezpečenie, ap.) stanovujú vzdelávacie programy vypracované podľa druhu zdravotného znevýhodnenia.
- k) V prípade, že sa vyučovanie uskutočňuje v triede, kde sa nachádzajú aj žiaci, ktorým sa poskytuje praktické vyučovanie v systéme duálneho vzdelávania, vyučovanie všetkých žiakov triedy sa uskutočňuje podľa vzorového učebného plánu a vzorových učebných osnov vybraných odborných predmetov v súlade s požiadavkami tak, aby žiaci nadobudli vedomosti a zručnosti potrebné pre výkon vybraných pracovných činností.

SKRÁTENÉ ŠTÚDIUM V 2-ROČNOM VZDELÁVACOM PROGRAME

Základné údaje

Dĺžka štúdia:	2 roky
Forma výchovy a vzdelávania:	denné štúdium
Poskytnutý stupeň vzdelania:	stredné odborné vzdelanie
Vyučovací jazyk:	štátny jazyk/jazyk národnostných menšín a etnických skupín
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:	minimálne stredné odborné vzdelanie a splnenie podmienok prijímacieho konania
Spôsob ukončenia štúdia:	záverečná skúška
Doklad o získanom stupni vzdelania:	vysvedčenie o záverečnej skúške
Doklad o získanej kvalifikácii:	výučný list
Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:	odborne kvalifikovaný pracovník schopný vykonávať pracovné činnosti v súkromných a štátnych podnikoch a organizáciách, v organizáciách poskytujúcich osobné a prevádzkové služby, v organizáciách poskytujúcich beauty služby, v cestovnom ruchu, hotelierstve a gastronómii, v súkromnom podnikaní
Možnosti ďalšieho štúdia:	vzdelávacie programy nadstavbového štúdia pre absolventov 3. ročných učebných odborov, špeciálne kurzy, ktoré umožňujú rozšíriť odbornú kvalifikáciu absolventov

Rámcový učebný plán pre 2-ročné skrátené štúdium

Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí	Počet týždenných vyučovacích hodín za celé štúdium	Počet vyučovacích hodín za celé štúdium
ODBORNÉ VZDELÁVANIE	70	2240
Teoretické vzdelávanie	15	480
Praktická príprava	42	1344
Disponibilné hodiny	13	416
SPOLU	70	2240

Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 2-ročné skrátené štúdium

- a) Rámcový učebný plán vymedzuje proporcie medzi teoretickým a praktickým odborným vzdelávaním. Tento plán je východiskom pre spracovanie konkrétnych učebných plánov školských vzdelávacích programov, v ktorých budú vzdelávacie oblasti rozpracované do učebných osnov vyučovacích predmetov alebo modulov. Počty vyučovacích hodín pre jednotlivé vzdelávacie oblasti predstavujú nevyhnutné minimum. V školskom vzdelávacom programe sa rozširujú podľa potrieb odborov a zámerov školy z kapacity disponibilných hodín.
- b) Počet týždenných vyučovacích hodín v školskom vzdelávacom programe je v 1. a 2. ročníku 35 hodín, za celé štúdium 70 hodín. Výučba sa realizuje v 1. ročníku

v rozsahu 33 týždňov a v 2. ročníku v rozsahu 30 týždňov. Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva a na absolvovanie záverečnej skúšky.

- c) Obsah vzdelávania v 2-ročnom skrátenom štúdiu konkrétneho učebného odboru musí byť totožný s obsahom vzdelávania uvedeným v tomto štátnom vzdelávacom programe. Rozsah vzdelávania vymedzí škola v učebnom pláne svojho školského vzdelávacieho programu tak, aby boli naplnené výkonové a obsahové štandardy konkrétneho učebného odboru.
- d) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa potrieb odboru štúdia a podmienok školy.
- e) Hodnotenie a klasifikácia vyučovacích predmetov sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- f) Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou a radou školy rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vzdelávania a praktickej prípravy možno spájať do viachodinových celkov.
- g) Praktické vyučovanie sa realizuje formou odborného výcviku a praktických cvičení. Odborný výcvik sa realizuje v každom ročníku 3 dni v týždni po 7 hodín, spolu 42 hodín za štúdium. Pre kvalitné zabezpečenie vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností. Na odbornom výcviku sa žiaci delia do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- h) Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v školskom vzdelávacom programe a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciaciu štúdia na strednej škole. O ich využití rozhoduje vedenie školy, možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných odborných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných odborných predmetov) v učebnom pláne.
- i) Účelové kurzy sa môžu realizovať v rámci časovej rezervy v školskom roku alebo v rámci praktickej prípravy, ak konkrétny kurz priamo súvisí s obsahom učiva predmetu odborný výcvik.
- j) Stredné odborné školy pre žiakov so zdravotným znevýhodnením plnia rovnaké ciele ako stredné odborné školy pre intaktných žiakov. Všeobecné ciele vzdelávania v jednotlivých vzdelávacích oblastiach a kompetencie sa prispôbujú individuálnym osobitostiam žiakov so zdravotným znevýhodnením v takom rozsahu, aby jeho konečné výsledky zodpovedali profilu absolventa. Špecifiká výchovy a vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením (dĺžka, formy výchovy a vzdelávania, podmienky prijímania, organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie, personálne, materiálno-technické a priestorové zabezpečenie, ap.) stanovujú vzdelávacie programy vypracované podľa druhu zdravotného znevýhodnenia.
- k) V prípade, že sa vyučovanie uskutočňuje v triede, v ktorej sa nachádzajú aj žiaci, ktorým sa poskytuje praktické vyučovanie v systéme duálneho vzdelávania, vyučovanie všetkých žiakov triedy sa uskutočňuje podľa vzorového učebného plánu (časť „Odborné predmety“) a vzorových učebných osnov odborných predmetov pri zachovaní pomeru 40% (896 hodín) teoretické vzdelávanie, 60% (1344 hodín) odborný výcvik.