

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

ŠTÁTNY INŠTITÚT ODBORNÉHO VZDELÁVANIA

ŠTÁTNY VZDELÁVACÍ PROGRAM

**pre odborné vzdelávanie a prípravu
skupinu odborov vzdelávania**

**64 EKONOMIKA A ORGANIZÁCIA,
OBCHOD A SLUŽBY II**

STUPEŇ VZDELANIA

STREDNÉ ODBORNÉ VZDELANIE

OBSAH

1	CHARAKTERISTIKA ŠTÁTNEHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU.....	3
1.1	Základné údaje	3
2	PROFIL ABSOLVENTA.....	4
3	RÁMCOVÉ UČEBNÉ PLÁNY	6
3.1	Rámcový učebný plán pre 3-ročné učebné odbory (H)	6
3.2	Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 3-ročné učebné odbory (H).....	6
3.3	Rámcový učebný plán pre 3-ročné učebné odbory s vyučovacím jazykom národnostných menšín (H).....	9
3.3	Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 3-ročné učebné odbory s vyučovacím jazykom národnostných menšín	9
3.4	Rámcový učebný plán pre 1-ročné skrátené štúdium (H)	12
3.5	Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 1-ročné skrátené štúdium (H)....	12
3.6	Rámcový učebný plán pre 2-ročné skrátené štúdium (H)	13
3.7	Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 2-ročné skrátené štúdium (H)....	13
4	VZDELÁVACIE OBLASTI	14
4.1	Teoretické vyučovanie	14
4.2	Praktické vyučovanie	15
5	VZDELÁVACIE ŠTANDARDY.....	15
5.1	Vzdelávacie štandardy spoločné pre všetky učebné odbory skupiny 64 EKONOMIKA A ORGANIZÁCIA, OBCHOD A SLUŽBY II	16
5.2	Vzdelávacie štandardy špecifické pre jednotlivé učebné odbory	19
6	ORGANIZÁCIA VÝCHOVY A VZDELÁVANIA V EXTERNEJ FORME ŠTÚDIA	40
6.1	RÁMCOVÉ UČEBNÉ PLÁNY – EXTERNÁ FORMA ŠTÚDIA PRE STREDNÉ ODBORNÉ VZDELANIE	41

1 CHARAKTERISTIKA ŠTÁTNEHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU

1.1 Základné údaje

Stredné odborné vzdelanie

Dĺžka štúdia:	3 roky
Forma výchovy a vzdelávania:	denné štúdium pre absolventov základnej školy
Poskytnutý stupeň vzdelania:	stredné odborné vzdelanie
Úroveň SKKR/EKR¹	3
Vyučovací jazyk	štátny jazyk/jazyk národnostných menšín a etnických skupín
Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:	nižšie stredné 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:	podľa profilácie absolventa v obchode, v hotelierstve a gastronómii, v prevádzkových, logistických a administratívnych službách, beauty službách a v súkromnom podnikaní
Možnosti ďalšieho štúdia:	vzdelávacie programy nadstavbového štúdia pre absolventov trojročných učebných odborov. Špeciálne kurzy, ktoré umožňujú rozšíriť odbornú kvalifikáciu absolventov.

SKRÁTENÉ ŠTÚDIUM V 1-ROČNOM VZDELÁVACOM PROGRAME

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

¹Úroveň Slovenského kvalifikačného rámca / Európskeho kvalifikačného rámca (EQF)

Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:	kvalifikovaný pracovník pre vybrané činnosti v oblasti obchodu, prevádzkových, logistických a administratívnych služieb, beauty služieb, hotelierstva, gastronómie a v súkromnom podnikaní
Možnosti ďalšieho štúdia:	nie sú určené

SKRÁTENÉ ŠTÚDIUM V 2-ROČNOM VZDELÁVACOM PROGRAME

Dĺžka štúdia:	2 roky
Forma výchovy a vzdelávania:	denné štúdium
Poskytnutý stupeň vzdelania:	stredné odborné vzdelanie
Úroveň SKKR/EKR²	3
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 poskytujúcich prevádzkové, logistické a administratívne služby, beauty služby, v obchode, v hotelierstve a gastronómii a v súkromnom podnikaní
Možnosti ďalšieho štúdia:	vzdelávacie programy nadstavbového štúdia pre absolventov 3. ročných učebných odborov, špeciálne kurzy, ktoré umožňujú rozšíriť odbornú kvalifikáciu absolventov

2 PROFIL ABSOLVENTA

2.1 Všeobecná charakteristika absolventa

Profil absolventa sa odvíja od kompetencií vychádzajúcich z cieľov výchovy a vzdelávania a vzdelávacích štandardov, ktoré žiak získa v procese vzdelávania a sebazvdelávania. Umožňujú mu úspešné začlenenie sa do pracovných a mimopracovných spoločenských štruktúr.

Cieľom vzdelávacieho programu skupiny učebných odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II je pripraviť absolventov, ktorí budú schopní uplatniť sa vo svojich povolaniach so všeobecno-vzdelávacím základom a odbornými teoretickými vedomosťami a praktickými zručnosťami aplikovateľnými v praxi s prirodzenou profesionálnou hrdosťou.

Absolvent skupiny učebných odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II je schopný ďalej rozvíjať svoju odbornú kariéru a uplatniť sa vo svojom povolaní.

²Úroveň Slovenského kvalifikačného rámca / Európskeho kvalifikačného rámca (EQF)

Odborné vzdelávanie v skupine odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II je dôležitou súčasťou stredoškolského odborného vzdelávania. Jeho charakteristickou črtou je široko koncipovaná odborná orientácia. Vzdelávanie v tejto skupine odborov pripravuje absolventa podľa jeho profilácie pre uplatnenie sa v obchode, v hotelierstve a gastronómii, v prevádzkových, logistických a administratívnych službách, beauty službách a v súkromnom podnikaní.

Absolvent:

- má osvojené funkčné znalosti a kompetencie z oblasti prírodných, spoločenských vied, a príslušného odboru vymedzené vzdelávacími štandardami, ktoré dokáže využiť v praktickom živote a pri ďalšom štúdiu/pracovnom zaradení;
- efektívne komunikuje v materinskom, resp. vo vyučovacom jazyku a v cudzom jazyku;
- ovláda a využíva súčasné informačno-komunikačné technológie;
- vie vyhodnotiť a zaujať kritický postoj k informáciám, vrátane masmediálnych informácií;
- uvedomuje si svoje schopnosti, silné a slabé stránky a v súlade s nimi sa rozhoduje pre ďalšie/celoživotné vzdelávanie a svoju budúcu profesiu;
- akceptuje a uplatňuje ľudské práva vo vzťahu k sebe a iným, rešpektuje inakosť v spoločnosti;
- je si vedomý svojich občianskych práv a povinností, uvedomuje si význam a potrebu občianskej angažovanosti v národnom a globálnom kontexte;
- uznáva a je pripravený v praxi aplikovať demokratické princípy spoločnosti;
- zaujíma sa o svet a ľudí okolo seba, je pripravený aktívne chrániť ľudské a kultúrne hodnoty a životné prostredie na Zemi.

3 RÁMCOVÉ UČEBNÉ PLÁNY

3.1 Rámcový učebný plán pre 3-ročné učebné odbory (H)

Cieľové zložky vzdelávania	Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe ³	Celkový počet hodín za štúdium
Všeobecné vzdelávanie	17,5	560
Odborné vzdelávanie	72	2304
Disponibilné hodiny	10,5	336
CELKOM	100	3200

Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí a vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín za celé štúdium		
VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE	17,5		
Jazyk a komunikácia slovenský jazyk a literatúra ^{a)} cudzí jazyk ^{b)}	8,5 3,5 5		
Človek a hodnoty etická výchova/náboženská výchova ^{c)}	1		
Človek a spoločnosť občianska náuka	1		
Človek a príroda biológia	1		
Matematika a práca s informáciami matematika informatika ^{d)}	3 2 1		
Zdravie a pohyb telesná a športová výchova ^{e)}	3		
ODBORNÉ VZDELÁVANIE	72		
	Teoretické vyučovanie	Praktické vyučovanie	Spolu
	18	54	72
teoretické predmety	18	4 ^{g)}	22
odborný výcvik	-	50	50
Disponibilné hodiny ^{h)}	10,5		
SPOLU	100		

3.2 Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 3-ročné učebné odbory (H)

³ Minimálny počet týždenných hodín je 33 (rozpätie 33 – 35 hodín)

- a) Výučba slovenského jazyka a literatúry sa realizuje s dotáciou v rozsahu minimálne 1,5 hodiny týždenne v 1. ročníku, v rozsahu minimálne 1 hodiny týždenne v 2. a 3. ročníku.
- b) Vyučuje sa jeden z cudzích jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky. Výučba cudzieho jazyka sa v učebných odboroch realizuje s minimálnou dotáciou 1,5 vyučovacej hodiny v 1. a 2. ročníku a s minimálnou dotáciou 2 hodiny týždenne v 3. ročníku.
- c) Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 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. Na cirkevných školách je povinnou súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ predmet náboženstvo (podľa konfesie). Predmet etická výchova môže škola vyučovať v rámci voliteľných predmetov.
- d) V prípade, že škola učí informatiku v prepojení s konkrétnym učebným odborom (t. j. aplikovanú informatiku, resp. informatiku v odbore) presunie sa dotácia 1 hodiny týždenne z kategórie všeobecnovzdelávacích predmetov do kategórie odborných predmetov.
- e) Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do viachodinových celkov.
- f) Ako súčasť praktického vyučovania môže škola organizovať v spolupráci so zamestnávateľmi aj odborné kurzy pre rozšírenie odborných kompetencií žiaka. Kurz sa organizuje spravidla v treťom ročníku v rozsahu vyžadovanom od jednotlivých kurzov, najviac však v trvaní 5 dní po 6 hodín.
- g) Predmety sa vyučujú formou praktických cvičení.
- h) Disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné a odborné vzdelávanie, škola ich použije pri dopracovaní školského vzdelávacieho programu. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zariadenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania podľa návrhu predmetových komisií a po prerokovaní v pedagogickej rade a po prerokovaní so zmluvnými zamestnávateľmi poskytujúcimi praktické vyučovanie. Na posilnenie hodinovej dotácie odborného výcviku môže škola využiť aj hodiny praktických cvičení.
- i) V triedach s vyučovaním jazyka národnostnej menšiny je povinnou súčasťou vzdelávacej oblasti „Jazyk a komunikácia“ predmet jazyk národnostnej menšiny a literatúra s minimálnou dotáciou 1 hodina týždenne.
- j) Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou a radou školy rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vyučovania a praktického vyučovania možno spájať do viachodinových celkov.
- k) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a môže sa organizovať aj 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. 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. Kurz pohybových aktivít v prírode sa organizuje vo forme lyžiar-

skeho kurzu, snoubordingového kurzu, plaveckého kurzu, alebo kurzu iných športov v prírode.

- l) 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 prispôsobujú 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.
- m) Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je za celé štúdium minimálne 100 hodín, maximálne 105 hodín. Výučba sa realizuje v 1. a 2. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 3. ročníku v rozsahu 30 týždňov. Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na kurz na ochranu života a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode ap. a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.

3.3 Rámcový učebný plán pre 3-ročné učebné odbory s vyučovacím jazykom národnostných menšín (H)

Cieľové zložky vzdelávania	Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe ⁴	Celkový počet hodín za štúdium
Všeobecné vzdelávanie	20,5	656
Odborné vzdelávanie	72	2304
Disponibilné hodiny	9,5	304
CELKOM	102	3264

Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí a vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín za celé štúdium		
VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE	20,5		
Jazyk a komunikácia slovenský jazyk a literatúra ^{a)} jazyk národnostnej menšiny a literatúra ^{b)} cudzí jazyk ^{h)}	11,5 3,5 3,5 4,5		
Človek a hodnoty etická výchova/náboženská výchova ^{d)}	1		
Človek a spoločnosť občianska náuka	1		
Človek a príroda biológia	1		
Matematika a práca s informáciami matematika informatika ^{e)}	3 2 1		
Zdravie a pohyb ^{f)} telesná a športová výchova	3		
ODBORNÉ VZDELÁVANIE	72		
	Teoretické vyučovanie	Praktické vyučovanie	Spolu
	18	54	72
teoretické predmety	18	4 ^{h)}	22
odborný výcvik	-	50	50
Disponibilné hodiny ⁱ⁾	9,5		
SPOLU	102		

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

⁴ Minimálny počet týždenných hodín je 33 (rozpätie 33 – 35 hodín)

- a) Výučba slovenského jazyka a slovenskej literatúry sa realizuje s dotáciou v rozsahu minimálne 1,5 hodiny týždenne v 1. ročníku, v rozsahu minimálne 1 hodiny týždenne v 2. a 3. ročníku.
- b) Výučba jazyka národnostnej menšiny a literatúry sa realizuje s dotáciou v rozsahu minimálne 1,5 hodiny týždenne v 1. ročníku, v rozsahu minimálne 1 hodiny týždenne v 2. a 3. ročníku.
- c) Vyučuje sa jeden z cudzích jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky. Výučba cudzieho jazyka sa v učebných odboroch realizuje s minimálnou dotáciou 1,5 vyučovacej hodiny v každom ročníku.
- d) Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 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. Na cirkevných školách je povinnou súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ predmet náboženstvo (podľa konfesie). Predmet etická výchova môže škola vyučovať v rámci voliteľných predmetov.
- e) V prípade, že škola učí informatiku v prepojení s konkrétnym učebným odborom (t. j. aplikovanú informatiku, resp. informatiku v odbore) presunie sa dotácia 1 hodiny týždenne z kategórie všeobecnovzdelávacích predmetov do kategórie odborných predmetov.
- f) Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do viachodinových celkov.
- g) Ako súčasť praktického vyučovania môže škola organizovať v spolupráci so zamestnávateľmi aj odborné kurzy pre rozšírenie odborných kompetencií žiaka. Kurz sa organizuje spravidla v treťom ročníku v rozsahu vyžadovanom od jednotlivých kurzov, najviac však v trvaní 5 dní po 6 hodín.
- h) Predmety sa vyučujú formou praktických cvičení.
- i) Disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné a odborné vzdelávanie, škola ich použije pri dopracovaní školského vzdelávacieho programu. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania podľa návrhu predmetových komisií a po prerokovaní v pedagogickej rade a po prerokovaní so zmluvnými zamestnávateľmi poskytujúcimi praktické vyučovanie. Na posilnenie hodinovej dotácie odborného výcviku môže škola využiť aj hodiny praktických cvičení.
- j) Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou a radou školy rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vyučovania a praktického vyučovania možno spájať do viachodinových celkov.
- k) Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a môže sa organizovať aj 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. 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. Kurz pohybových aktivít v prírode sa organizuje vo forme lyžiarskeho kurzu, snoubordingového kurzu, plaveckého kurzu, alebo kurzu iných športov v prírode.

- l) 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 prispôsobujú 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.
- m) Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je za celé štúdium minimálne 102 hodín, maximálne 105 hodín. Výučba sa realizuje v 1. a 2. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 3. ročníku v rozsahu 30 týždňov. Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na kurz na ochranu života a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode ap. a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.

3.4 Rámcový učebný plán pre 1-ročné skrátené štúdium (H)

Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí a vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín za celé štúdium		
ODBORNÉ VZDELÁVANIE	35		
	Teoretické vyučovanie	Praktické vyučovanie	Spolu
	8	23	31
teoretické predmety	8	2 ^{c)}	10
odborný výcvik	-	21	21
Disponibilné hodiny ^{d)}	4		
SPOLU	35		

3.5 Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 1-ročné skrátené štúdium (H)

- 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.
- Ako súčasť praktického vyučovania môže škola organizovať v spolupráci so zamestnávateľmi aj odborné kurzy pre rozšírenie odborných kompetencií žiaka.
- Predmety sa vyučujú formou praktických cvičení.
- Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v školskom vzdelávacom programe a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciáciu 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.
- Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou a radou školy rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vyučovania a praktického vyučovania možno spájať do viachodinových celkov.
- 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.
- Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je za celé štúdium minimálne 35 hodín maximálne 37 hodín. Výučba sa realizuje v rozsahu 30 týždňov. Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva ap. a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.
- Rámcový učebný plán sa vzťahuje aj na školy a triedy s vyučovacím jazykom národnostnej menšiny.

3.6 Rámcový učebný plán pre 2-ročné skrátené štúdium (H)

Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí a vyučovacích predmetov	Počet týždenných vyučovacích hodín za celé štúdium		
ODBORNÉ VZDELÁVANIE	70		
	Teoretické vyučovanie	Praktické vyučovanie	Spolu
	15	46	61
teoretické predmety	15	4 ^{c)}	19
odborný výcvik		42	42
Disponibilné hodiny ^{d)}	9		
SPOLU	70		

3.7 Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 2-ročné skrátené štúdium (H)

- 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.
- Ako súčasť praktického vyučovania môže škola organizovať v spolupráci so zamestnávateľmi aj odborné kurzy pre rozšírenie odborných kompetencií žiaka.
- Predmety sa vyučujú formou praktických cvičení.
- Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v školskom vzdelávacom programe a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciáciu 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.
- Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou a radou školy rozhodne, ktoré predmety v rámci teoretického vyučovania a praktického vyučovania možno spájať do viachodinových celkov.
- 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.
- Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je za celé štúdium minimálne 70 hodín, maximálne 74 hodín. Výučba sa realizuje v 1. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 2. ročníku v rozsahu 30 týždňov. Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva ap. a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.

- h) Rámcový učebný plán sa vzťahuje aj na školy a triedy s vyučovacím jazykom národnostnej menšiny.

4 VZDELÁVACIE OBLASTI

Odborné vzdelávanie pripravuje žiaka k zvládnutiu úloh, úkonov a operácií v učebnom odbore, na ktorý sa pripravuje. Základným cieľom je osvojiť si vedomosti a zručnosti potrebné pre zvládnutie všetkých oblastí učiva, upevňovať a prehĺbovať si vedomosti, rozvíjať manuálne zručnosti, tvorivé psychomotorické schopnosti a návyky predpísané pre zvládnutie budúceho povolania. Umožňuje žiakovi naučiť sa správne identifikovať a analyzovať problémy, navrhovať ich riešenie a vedieť ich riešiť. Učí žiaka úcte k ľudským právam a základným slobodám a pripravuje ho na zodpovedný život v spoločnosti. Pripravuje žiaka rozvíjať a zušľachťovať svoju osobnosť a celoživotne sa vzdelávať, pracovať samostatne aj v skupine a preberať na seba zodpovednosť. Žiak sa naučí kontrolovať a regulovať svoje správanie, starať sa a chrániť svoje zdravie, dodržiavať zásady zdravej výživy, dbať na životné prostredie a rešpektovať všeludské etické hodnoty. Konečným cieľom odborného vzdelávania je viesť žiaka k tomu, aby vedel získané vedomosti a zručnosti aplikovať v praxi. V odbornom vzdelávaní sa kladie dôraz na dodržiavanie bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a ochrany proti požiaru.

Odborné vzdelávanie v učebných odboroch skupiny odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II v štátnom vzdelávacom programe predstavuje súbor základných odborných informácií – súhrn vedomostí a zručností uvedených v profile absolventa nevyhnutných pre kvalifikované vykonávanie základných odborných činností.

Prehľad vzdelávacích oblastí:

1) Teoretické vyučovanie

2) Praktické vyučovanie

4.1 Teoretické vyučovanie

Obsah vzdelávacej oblasti Teoretické vyučovanie sa realizuje prostredníctvom povinných teoretických predmetov, ktorých súčasťou môžu byť praktické cvičenia.

Ich cieľom nie je len sprostredkovať žiakom odborné vedomosti a zručnosti obsiahnuté vo vzdelávacích štandardoch pre odborné vzdelávanie a prípravu z oblasti obchodu, prevádzkových, logistických a administratívnych služieb, beauty služieb, hotelierstva a gastronómie a súkromného podnikania v danom odbore vzdelávania, ale aj naučiť ich kriticky myslieť, získavať a hodnotiť informácie. Žiaci si tak osvoja nielen odbornú terminológiu, ale nadobudnú aj schopnosť vysvetliť podstatu osvojených javov a aplikovať ich v praxi.

Teoretické vyučovanie pripravuje žiaka porozumieť základným ekonomickým atribútom a odbornej problematike odboru, na ktorý sa pripravuje. Žiak získava základné vedomosti a zručnosti v oblasti prevádzky obchodu a služieb, pracovnoprávných vzťahov, učí sa racionálne uvažovať i konať, je vedený k uvedomovaniu si zodpovednosti za vlastnú prácu, vo vzťahu k vlastnej osobe i vo vzťahu k svojmu zamestnávateľovi. Poznáva práva zamestnanca a vie tieto práva uplatňovať legitímnymi prostriedkami, chápe spoločenskú funkciu sociálnej pomoci a vie postupovať pri jej nárokaní.

Učivo poskytuje žiakovi teoretickú prípravu na výkon odbornej, hygienicky bezchybnej a bezpečnej práce vo svojom odbore. Učí sa používať správne technologické postupy, nové pracovné techniky, materiály, suroviny a strojné zariadenia.

4.2 Praktické vyučovanie

Vzdelávacia oblasť rozvíja v žiakovi odborné zručnosti potrebné pre pracovné činnosti vo výrobných, obchodných, odbytových strediskách a v strediskách služieb. Žiak získa praktické skúsenosti o základných technických a technologických postupoch, ktoré sú dôležité pre vykonávanie zvoleného povolania.

Žiak sa pripravuje na samostatnú prácu so surovinami a materiálom potrebným na vytvorenie finálneho produktu a služieb, na vykonávanie výpočtov a kalkulácií surovín a materiálov. Bude vedieť prakticky uplatniť základné spôsoby skúšok akosti surovín, materiálov a tovaru, zásady ich skladovania a hospodárenia s obalmi. Naučí sa používať pracovné stroje, náradia a zariadenia a ostatný inventár potrebný k pracovnej činnosti.

Vzdelávacie štandardy sú zvolené tak, aby umožnili žiakovi prakticky používať zásady správnej výrobnéj a prevádzkovej praxe, zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany životného prostredia.

Žiak si prakticky osvojí zásady komunikácie so zákazníkom, zásady prijímania objednávky, inkasovania a vyúčtovania.

Aby absolvent vzdelávacieho programu spoľahlivo preukázal výkon v tejto vzdelávacej oblasti musí vo svojom odbore disponovať zodpovedajúcimi výkonovými štandardmi a ovládať učivo predpísané obsahovými štandardmi.

5 VZDELÁVACIE ŠTANDARDY

Vzdelávacie štandardy vymedzujú požiadavky, ktoré majú žiaci splniť v rámci konkrétneho časového intervalu. Tieto požiadavky sú formulované ako výkony, v ktorých sú obsiahnuté vedomosti, zručnosti a postoje a rámcový učebný obsah.

Vzdelávacie štandardy tvoria:

- vzdelávacie štandardy spoločné pre všetky učebné odbory stredného odborného vzdelania skupiny odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II: ekonomické vzdelávanie, ekonomika prevádzky obchodu a služieb, hospodárske výpočty, spoločenská komunikácia.
- vzdelávacie štandardy špecifické pre učebné odbory, sú to vzdelávacie štandardy pre konkrétny odbor vzdelávania: čašník, servírka; kuchár, kuchárka; pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii; asistent predaja, asistentka predaja; kaderník, kaderníčka; manikér – pedikér, manikérka – pedikérka; fotograf, fotografka; technicko-administratívny pracovník, technicko-administratívna pracovníčka.

5.1 Vzdelávacie štandardy spoločné pre všetky učebné odbory skupiny 64 EKONOMIKA A ORGANIZÁCIA, OBCHOD A SLUŽBY II

ČAŠNÍK, SERVÍRKA
KUCHÁR, KUCHÁRKA
PRACOVNÍK V GASTRONÓMII, PRACOVNÍČKA V GASTRONÓMII
ASISTENT PREDAJA, ASISTENTKA PREDAJA
KADERNÍK, KADERNÍČKA
MANIKÉR – PEDIKÉR, MANIKÉRKA – PEDIKÉRKA
FOTOGRAF, FOTOGRAFKA
TECHNICKO-ADMINISTRATÍVNY PRACOVNÍK, TECHNICKO-ADMINISTRATÍVNA PRACOVNÍČKA

EKONOMICKÉ VZDELÁVANIE

Učivo je vymedzené spoločne pre všetky odbory na danom stupni vzdelania bez ohľadu na ich profiláciu. Pomôže žiakovi pri rozhodovaní o ďalšej profesijnej a vzdelávacej orientácii, pri vstupe na trh práce a pri uplatňovaní pracovných práv.

Cieľom je príprava absolventa s konkrétnym odborným profilom, ktorý mu pomôže úspešne sa presadiť na trhu práce i v živote.

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- vysvetliť základné ekonomické pojmy potreby a spotreba, uspokojovanie potrieb, statky a služby, výroba a výrobné faktory;
- vysvetliť základné pojmy úvodu do sveta práce – práca, povolanie, zamestnanie, pracovné miesto, fyzická a právnická osoba;
- vyjadriť vlastnými slovami zabezpečenie základných ľudských a ekonomických potrieb jednotlivca a rodiny;
- porovnať profesijnú ponuku na slovenskom i európskom trhu práce a pružne na ňu reagovať ďalším vzdelávaním;
- posúdiť svoje zdravotné, osobnostné a kvalifikačné predpoklady pre výkon svojho povolania, možnosti ďalšieho štúdia a profesijnej orientácie;
- vyhodnotiť vzťah práce a osobného príjmu;
- opísať riziká spojené s riadením vlastných financií;
- vysvetliť možnosti úniku dôležitých osobných údajov a zhodnotiť dôsledky zneužitia osobných údajov;
- vysvetliť, ako komunikácia o finančne významných záležitostiach môže pomôcť predchádzaniu konfliktom (finančná inštitúcia, klient);
- vyhľadať informácie o právach spotrebiteľov vrátane práva na reklamáciu;
- rozlíšiť pozitívne a negatívne vplyvy reklamy na spotrebiteľa;
- uviesť príklady falšovaných tovarov (tzv. fejkov), klamlivých a zavádzajúcich obchodných praktík;
- identifikovať korupčné a podvodné správanie;
- uviesť príklady zneužívania verejných zdrojov;
- vysvetliť pojem mzda (hrubá, čistá);
- vysvetliť prvky osobného rozpočtu (pravidelné a nepravidelné príjmy, výdavky a úspory);
- zostaviť rozpočet domácnosti;
- charakterizovať príjem z podnikateľskej činnosti;
- vysvetliť na príklade postup pri uzatváraní pracovnej zmluvy a skončenie pracovného pomeru;
- vysvetliť podstatu a význam podnikania na príkladoch podnikateľských subjektov v praxi;
- zostaviť jednoduchý podnikateľský zámer a rozpočet malého podniku – fyzickej osoby;
- uviesť príklady, ako štát využíva príjmy z daní;
- vysvetliť, kedy sporiť a kedy si požičiavať (rozdiel medzi úsporami a pôžičkou);
- vysvetliť rozdiel medzi bankovými a nebankovými subjektmi a význam ochrany vkladov v SR;

- vysvetliť na konkrétnych príkladoch funkciu peňazí a zoradiť osobné finančné ciele podľa ich priority;
- opísať základné typy bankových produktov;
- opísať spôsob rozhodovania pri sporení a investovaní finančných prostriedkov;
- opísať moderné spôsoby platenia;
- rozlíšiť platobné karty podľa funkcie (debetné, kreditné);
- opísať spôsoby platenia v tuzemskej a zahraničnej mene; porozumieť prepočtu meny (napríklad českých korún na Euro a naopak);
- zhodnotiť výhody a nevýhody využívania úveru vrátane používania kreditnej karty;
- aplikovať na príkladoch jednoduché úročenie;
- uviesť príklady spotrebiteľských úverov a ich poskytovateľov;
- vysvetliť systém ochrany spotrebiteľa pri úveroch spotrebiteľom;
- uviesť príklady legálnych a nelegálnych postupov pri vymáhaní dlhov;
- uviesť možnosti využitia voľných finančných prostriedkov (sporenie, produkty so štátnym príspevkom, nehnuteľnosti);
- vysvetliť podstatu a význam poistenia;
- uviesť základné druhy poistenia (životné a neživotné);
- vysvetliť základný účel verejného poistenia;
- charakterizovať zdravotné poistenie, sociálne poistenie a v rámci neho predovšetkým nemocenské poistenie, dôchodkové poistenie, úrazové poistenie a poistenie v nezamestnanosti;
- rozoznať hlavné typy poistenia motorových vozidiel;
- vysvetliť rozdiel medzi poistením nehnuteľnosti (bytu, resp. domu) a poistením domácnosti (zariadenia).

Obsahové štandardy

Ekonomika

Základné ekonomické pojmy;
Základné ľudské a ekonomické potreby jednotlivca a rodiny.

Svet práce

Základné pojmy z úvodu do sveta práce;
Základné atribúty trhu práce (voľba povolania, hľadanie zamestnania).

Pravidlá riadenia osobných financií

Plánovanie, príjem a práca;
Úver a dlh;
Sporenie a investovanie;
Riadenie rizika a poistenie.

Výchova k podnikaniu

Právne formy podnikania;
Živnostenské podnikanie;
Ciele podnikania a predpoklady pre podnikanie.

Spotrebiteľská výchova

Finančná zodpovednosť spotrebiteľov;
Rozhodovanie a hospodárenie spotrebiteľov.

EKONOMIKA PREVÁDZKY OBCHODU A SLUŽIEB

Ekonomika prevádzky obchodu a služieb patrí k ťažiskovým odborným predmetom. Spolu s ostatnými odbornými predmetmi vytvára základ odborného vzdelania. Oblasť ekonomiky prevádzky obchodu a služieb má medzipredmetový charakter, dopĺňa vedomosti a zručnosti žiaka z ekonomického vzdelávania so zameraním na oblasť obchodu a služieb, rozvíja intelektuálne schopnosti žiakov.

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- poznať základné ekonomické a právne normy nevyhnutné pre výkon činnosti v prevádzke obchodu a služieb;
- charakterizovať trh a trhový mechanizmus v oblasti obchodu a služieb;
- popísať právne formy podnikania využívané v oblasti obchodu a služieb;
- vysvetliť národné hospodárstvo – štátny rozpočet, daňová sústava, banková sústava, poisťovníctvo v prepojení na podnikanie v oblasti obchodu a služieb;

- vysvetliť vecnú a ekonomickú stránku činnosti podniku v oblasti obchodu a služieb.
Obsahové štandardy
Základné ekonomické pojmy, trh a trhový mechanizmus, právne formy podnikania, národné hospodárstvo – štátny rozpočet, daňová sústava, banková sústava, poisťovníctvo, vecná a ekonomická stránka činnosti podniku (majetok, zásoby, náklady, výkony, zdroje financovania, cena, odbyť, personálna, riadiaca a kontrolná činnosť podniku) v prepojení na podnikanie v oblasti obchodu a služieb.

HOSPODÁRSKE VÝPOČTY
Hospodárske výpočty je odborný predmet, ktorý umožňuje žiakom získať základné vedomosti z hospodárskej praxe. V tomto predmete sa žiaci oboznámia s rôznymi spôsobmi a metódami hospodárskych výpočtov. Predmet sa zaraďuje do vyššieho 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 nákladov a cien, tovarov a služieb, materiálno-technickom zásobovaní, výpočtu nepriamych daní, ktoré budú vedieť aplikovať v praxi. Je medzipredmetovo previazaný s matematikou a s odbornými vyučovacími predmetmi ekonomického vzdelávania a odborným výcvikom. 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 motivácii k ďalšiemu vzdelávaniu.
Výkonové štandardy
Absolvent má: - poznať význam hospodárskych výpočtov; - vysvetliť kalkulácie, vedieť zostaviť kalkuláciu; - popísať tvorbu ceny, vysvetliť druhy cien s výpočtom DPH; - vypočítať zľavu z ceny, skonto a rabat; - vysvetliť systém materiálno-technického zásobovania; - orientovať sa v skladovej evidencii; - popísať postup prác inventarizácie; - zostaviť inventúrny súpis a inventúrny záznam; - vypočítať hrubú a čistú mzdu; - vypočítať zo mzdy odvody do zdravotnej a sociálnej poisťovne, daň z príjmu zo závislej činnosti.
Obsahové štandardy
Charakteristika a význam hospodárskych výpočtov; kalkulácie; ceny; tvorba a výpočet cien aj DPH; materiálno-technické zásobovanie a výpočet stavu zásob; príjem a výdaj materiálu a tovaru; inventúra a inventarizácia zásob; výpočet mzdy a zrážok zo mzdy.

SPOLOČENSKÁ KOMUNIKÁCIA
Predmet spoločenská komunikácia umožňuje žiakom získať lepšiu orientáciu a osvojenie si základných návykov správania, vystupovania a komunikácie pri rôznych 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, asertivitě 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 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 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.
Výkonové štandardy

Absolvent má:

- popísať osobnosť, vlastnosti, typológiu osobnosti;
- popísať stres a jeho prejavy, vysvetliť pojem;
- popísať rôzne možnosti a druhy komunikácie, bariéry v komunikácii;
- vysvetliť konflikty a ich možné riešenia;
- popísať spoločenskú etiketu, etiketu na pracovisku vrátane udržiavania dobrých vzťahov na pracovisku; vysvetliť mobing;
- vedieť uplatniť zásady a princípy spoločenského správania pri styku so zákazníkmi;
- objasniť cesty k úspešnej kariére.

Obsahové štandardy

Osobnosť; jednotlivec a komunikácia; konflikty a ich riešenie; spoločenská etiketa; uplatňovanie zásad a princíпов spoločenského správania pri styku so zákazníkmi; etiketa na pracovisku; pracovná atmosféra; mobing; cesty k úspešnej kariére v obchode a službách.

5.2 Vzdelávacie štandardy špecifické pre jednotlivé učebné odbory**Učebný odbor****ČAŠNÍK, SERVÍRKA**

Absolvent učebného odboru čašník, servírka je kvalifikovaným pracovníkom schopným samostatne pracovať v hoteloch, reštauráciách, baroch, kaviarňach a v iných spoločensko-zábavných zariadeniach a v zariadeniach spoločného stravovania. Zabezpečuje obsluhu hostí a zodpovedá za ich spokojnosť. Radí pri výbere jedál a nápojov, poskytuje dodatočné informácie o menu v slovenskom aj cudzom jazyku. Vykonáva zúčtovanie po konzumácii. Aktívne predáva produkt, zodpovedá za čistotu gastronomickej prevádzky, robí dennú uzávierku elektronickej registračnej pokladnice a konzultuje požiadavky hostí v kuchyni.

Má možnosť pokračovať v nadstavbovom štúdiu a dosiahnuť úroveň vzdelania úplné stredné odborné vzdelanie.

TEORETICKÉ VYUČOVANIE**Výkonové štandardy****Absolvent má:**

- popísať potraviny, zloženie potravín, akosť, biologickú a energetickú hodnotu potravín;
- charakterizovať potraviny: ovocie, zelenina, zemiaky a strukoviny, huby, obilniny, pochutiny a koreniny, sladidlá, tuky, mäso;
- popísať mäsové výrobky, mlieko a mliečne výrobky, nealkoholické, alkoholické nápoje, miešané nápoje, druhy kávy;
- vysvetliť vplyv alkoholu na ľudské zdravie;
- popísať zásady skladovania potravín, zásady racionálnej výživy, životosprávy;
- identifikovať hygienické požiadavky, zásady osobnej a prevádzkovej hygieny;
- definovať predpisy HACCP;
- popísať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci;
- vysvetliť zásady protipožiarnych pravidiel v spoločnom stravovaní;
- popísať pracovné činnosti a organizáciu práce v stravovacích strediskách – pred začatím, počas a po ukončení prevádzky;
- vysvetliť úpravu potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu (predbežné, tepelné);
- vysvetliť normovanie teplých jedál;
- popísať základy technologických postupov prípravy polievok, omáčok, bezmäsitých, múčnych, mäsitých, jedál, jedál z rýb, plodov mora, slimákov a obojživelníkov, z hydiny, zveriny, jedál studenej kuchyne, múčnikov, technologický postup prípravy jedál na objednávku, vegetariánskych diétnych jedál a diferencovanej stravy;
- popísať medzinárodnú gastronómiu;
- porovnať kvalitu surovín, materiálov a tovaru;
- zostaviť kalkulácie a výpočty množstva spotreby surovín;
- popísať nové trendy v gastronómii;
- uviesť zásady pravidiel spoločenského správania pri styku s hosťom;

- popísať odbytové stredisko, vymenovať inventár a zariadenie na úseku obsluhy;
- vysvetliť základné pravidlá, techniku obsluhy a obsluhy v spoločensko-zábavných strediskách, spôsoby systému obsluhy, jednoduchú obsluhu, zložitú obsluhu, obsluhu pri mimoriadnych príležitostiach, pri slávnostných gastronomických podujatiach;
- popísať zostavovanie jedálneho a nápojového lístka, gastronomické pravidlá, servis a charakteristika teplých a studených nápojov;
- vysvetliť organizáciu práce v reštaurácii s vyššou úrovňou poskytovaných služieb, slávnostné stolovanie;
- popísať organizačné a personálne zabezpečenie činnosti hotela, pracovné operácie na úseku ubytovacích služieb;
- popísať cestovný ruch a vysvetliť jeho význam;
- vymenovať a popísať poskytované služby v cestovnom ruchu;
- vysvetliť základné operácie v MS Office (MS Excel, MS Word, MS Power Point), Internet a počítačové siete, aplikačné softvéry s využitím moderných a inteligentných technológií v gastronómii.

Obsahové štandardy

Potraviny a výživa

Fyziológia ľudského tela; potraviny: zloženie potravín, akosť, biologická a energetická hodnota potravín, ovocie, zelenina, zemiaky a strukoviny, huby, obilniny, pochutiny a koreniny, tuky, mäso a mäsové výrobky, mlieko a mliečne výrobky, nealkoholické, alkoholické nápoje, miešané nápoje, káva, vplyv alkoholu na ľudské zdravie, sladidlá, skladovanie potravín, zásady racionálnej výživy, životosprávy, osobná a potravinová hygiena, nákazy a otravy, hodnota potravín, zásady správnej výživy, hospodárne využívanie potravín.

Technológia

Hygienické požiadavky na prevádzku, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, normy a predpisy, HACCP, Pracovné činnosti v stravovacích strediskách (pred začatím, počas a po ukončení prevádzky), úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu, normovanie jedál, technologický postup prípravy polievok, omáčok, bezmäsitých, múčnych, mäsitých, jedál, jedál z rýb, plodov mora, slimákov a obojživelníkov, z hydiny, zveriny, jedál studenej kuchyne, múčnikov, technologický postup prípravy jedál na objednávku, vegetariánskych diétnych jedál a diferencovanej stravy, progresívna výroba jedál, nové trendy v gastronómii, medzinárodná gastronómia.

Stolovanie

Hygienické a bezpečnostné zásady v službách spoločného stravovania, zásady pravidiel spoločenského správania pri styku s hosťom, odbytové stredisko, inventár a zariadenie na úseku obsluhy, základné pravidlá a technika obsluhy a obsluhy v spoločensko-zábavných strediskách, spôsoby systému obsluhy, jednoduchá obsluha, zložitá obsluha, obsluha pri mimoriadnych príležitostiach, zostavovanie jedálneho a nápojového lístka, gastronomické pravidlá, servis a charakteristika teplých a studených nápojov, základy svetovej gastronómie a servis, pivárne, kaviarne, vinárne, organizácia práce v stravovacích zariadeniach, reštaurácie s vyššou úrovňou poskytovaných služieb, slávnostné stolovanie.

Aplikovaná informatika

Tabuľkový procesor MS Excel, MS Word, MS Power Point, Internet a počítačové siete, aplikačné softvéry s využitím moderných a inteligentných technológií v gastronómii.

PRAKTICKÉ VYUČOVANIE

Výkonové štandardy

Absolvent vie:

- dodržiavať hygienické, protiepidemiologické pravidlá a bezpečnostné zásady pri práci v prevádzkach spoločného stravovania;
- pracovať podľa zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, v súlade s hygienickými predpismi gastronomickej prevádzky;
- vykonávať pracovné činnosti vo výrobných a odbytových strediskách;
- uplatňovať predpisy HACCP;
- používať odbornú terminológiu vo svojom odbore a využívať všeobecné poznatky, pojmy a zásady správania sa na pracovisku;
- zvoliť správne postupy práce, potrebné suroviny a zariadenia pre prípravu pokrmov pri výrobe i výdaji jednoduchých jedál;
- aplikovať technológiu prípravy pokrmov: potravín, polievok, šalátov, omáčok podľa receptúr;
- pripravovať prílohy, bezmäsité, mäsité jedlá a jedlá z rýb a hydiny;

- pripravovať jedlá studenej kuchyne a medzinárodnej kuchyne;
- normovať a kalkulovať hotové jedlá;
- aplikovať jednoduchú a zložitú techniku obsluhy, vyššiu formu zložitej obsluhy v reštauráciách s vyššou úrovňou poskytovaných služieb, obsluhu pri mimoriadnych príležitostiach, pri slávnostných gastronomických podujatiach;
- aplikovať obsluhu a prípravu pokrmov a nápojov v prevádzkach rýchleho stravovania;
- komunikovať s hosťom v súlade so zásadami spoločenského styku;
- poskytnúť prvú pomoc pri úrazoch, chrániť životné prostredie pri mimoriadnych udalostiach;
- zostavovať jedálny a nápojový lístok podľa gastronomických pravidiel;
- používať vo výrobnom a odbytovom gastronomickom stredisku pracovné stroje, nástroje, zariadenia a inventár;
- vykonávať pracovné operácie na úseku ubytovacích služieb;
- orientovať sa v používaní nových technológiách, surovinách a materiáloch;
- uplatňovať etické zásady komunikácie s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi a zachovávať diskretnosť;
- dodržiavať zásady hmotnej zodpovednosti pri hospodárení so zverenými prostriedkami;
- používať tabuľkový procesor MS Excel, MS Word, MS Power Point, Internet a počítačové siete, aplikačné softvéry s využitím moderných a inteligentných technológií v gastronómii.

Obsahové štandardy

Odborný výcvik

Prevádzkový poriadok, zásady hygieny a bezpečnosti práce na pracovisku, hygienické predpisy a predpisy HACCP, poskytnutie prvej pomoci, povinnosti pracovníkov a pracovné činnosti vo výrobných a odbytových strediskách.

Nácvik základných pravidiel spoločenského správania pri styku s hosťom, činnosti v odbytovom stredisku, inventár a zariadenie na úseku obsluhy, základné pravidlá a technika obsluhy a obsluhy v spoločensko-zábavných strediskách, spôsoby systému obsluhy, nácvik jednoduchej obsluhy s uplatnením jednotlivých spôsobov obsluhy, nácvik zložitej obsluhy, nácvik vyššej formy zložitej obsluhy, reštaurácie s vyššou úrovňou poskytovaných služieb, slávnostné stolovanie, obsluha pri mimoriadnych príležitostiach, zostavovanie jedálneho a nápojového lístka, gastronomické pravidlá, servis a charakteristika teplých a studených nápojov; príprava a podávanie miešaných nápojov, obsluha v zábavných a spoločenských strediskách, obsluha a údržba pívneho zariadenia, nácvik obsluhy v kaviarni a v kaviarenskej herni; základy svetovej gastronómie; organizácia práce v ubytovacích zariadeniach.

Základné úpravy pri spracovaní potravín, základné tepelné úpravy potravín, normovanie a kalkulácia teplých jedál, príprava jedál, príprava polievok, príloh a doplnkov k jedlám, príprava omáčok, príprava bezmäsitých jedál, mäsitých jedál, múčnych jedál a múčnikov, príprava jedál studenej kuchyne, minútkové pokrmy, príprava diétnych a alternatívnych jedál a jedál svetovej kuchyne.

Potraviny a výživa

Zloženie potravín, akosť, biologická a energetická hodnota potravín, ovocie, zelenina, zemiaky a strukoviny, huby, obilniny, pochutiny a koreniny, tuky, mäso a mäsové výrobky, mlieko a mliečne výrobky, nealkoholické, alkoholické nápoje, káva, miešané nápoje, vplyv alkoholu na ľudské zdravie, sladidlá, skladovanie potravín, osobná a potravinová hygiena, nákazy a otravy, zásady správnej výživy, hospodárne využívanie potravín.

Technológia

Hygienické požiadavky na prevádzku, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, normy a predpisy, HACCP, Zariadenia výrobných a odbytových stredísk; pracovné činnosti v stravovacích strediskách, technologické úpravy potravín (predbežné, tepelné), normovanie teplých jedál, technologický postup prípravy polievok, omáčok, bezmäsitých, múčnych, mäsitých, jedál, jedál z rýb, z hydiny, zveriny, jedál studenej kuchyne, múčnikov, technologický postup prípravy jedál na objednávku, vegetariánskych diétnych jedál a diferencovanej stravy, progresívna výroba jedál, príprava jedál a nápojov v prevádzkach rýchleho občerstvenia, nové trendy v gastronómii, medzinárodná gastronómia.

Stolovanie

Hygienické a bezpečnostné zásady v službách spoločného stravovania, zásady pravidiel spoločenského správania pri styku s hosťom, odbytové stredisko, inventár a zariadenie na úseku obsluhy, Systémy obsluhy, základné pravidlá a technika obsluhy a obsluhy v spoločensko-zábavných strediskách, spôsoby systému obsluhy, jednoduchá obsluha, zložitá obsluha, vyššia forma zložitej obsluhy, obsluha pri mimoriadnych príležitostiach, obsluha v prevádzkach rýchleho občerstvenia, zostavovanie jedálneho a nápojového lístka, gastronomické pravidlá, servis a charakteristika teplých a studených nápojov, základy svetovej gastronómie a servis, obsluha pivárne, kaviarne, kaviarenské herne, vinárne, organizácia práce v ubytovacích zariadeniach, reštaurácie s vyššou úrovňou poskytovaných služieb, miešané nápoje, sláv-

nostné stolovanie, organizácia práce v ubytovacom stredisku.

Aplikovaná informatika

Používať tabuľkový procesor MS Excel, MS Word, MS Power Point, Internet a počítačové siete, aplikačné softvéry s využitím moderných a inteligentných technológií v gastronómii.

Hotelové služby

Služby v cestovnom ruchu, stravovacie služby, formy rýchleho stravovania a občerstvenia, pracovné operácie na gastronomickom úseku ubytovacieho zariadenia, hotelierstvo, organizačné a personálne zabezpečenie činnosti hotela, pracovné operácie na úseku ubytovacích služieb.

Učebný odbor

KUCHÁR, KUCHÁRKA

Absolvent učebného odboru kuchár, kuchárka je kvalifikovaným pracovníkom schopným samostatne pracovať v hoteloch, reštauráciách a v iných spoločenských zariadeniach a v zariadeniach spoločného stravovania. Podieľa sa na zostavovaní menu, resp. jedálneho lístka, preberá potravinárske suroviny. Ovláda práce spojené so stolovaním, pozná suroviny, nápoje a technológiu ich výroby, zásady uplatňovania gastronomických pravidiel, základné receptúry a technologické postupy bežných jedál, ovláda zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, kultivované a spoločenské správanie, vie komunikovať so zákazníkom. Z predpísaných noriem, kuchárskych kníh, vlastných receptúr pripravuje na strojno-technickom zariadení teplé a studené pokrmy. Stará sa aj o nakupovanie, skladovanie potravinárskeho tovaru, ošetrovanie kuchynského náradia, strojno-technologického zariadenia a upratovanie pracovného stola.

Má možnosť pokračovať v nadstavbovom štúdiu a dosiahnuť úroveň vzdelania úplné stredné odborné vzdelanie.

TEORETICKÉ VYUČOVANIE

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- popísať fyziológiu ľudského tela;
- popísať potraviny, zloženie potravín, akosť, biologickú a energetickú hodnotu potravín;
- charakterizovať potraviny: ovocie, zelenina, zemiaky a strukoviny, huby, obilniny, pochutiny a koreniny,
- sladidlá, tuky, mäso;
- popísať mäsové výrobky, mlieko a mliečne výrobky, nealkoholické, alkoholické nápoje, miešané nápoje;
- vysvetliť vplyv alkoholu na ľudské zdravie;
- popísať skladovanie potravín, zásady racionálnej výživy, životosprávy;
- vysvetliť hygienické požiadavky, zásady osobnej a prevádzkovej hygieny;
- používať predpisy HACCP;
- popísať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a zásady protipožiarnych pravidiel v spoločnom stravovaní;
- popísať organizáciu práce vo výrobnom stredisku;
- popísať pracovné činnosti v stravovacích strediskách - pred začatím, počas a po ukončení prevádzky;
- popísať zásady hospodárenia a správneho používania, skladovania a uchovávaní surovín a materiálov;
- vysvetliť spôsoby ochrany vlastností surovín, materiálov a tovaru;
- popísať úpravu potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu (predbežné, tepelné);
- vysvetliť normovanie teplých jedál;
- popísať technologický postup prípravy polievok, omáčok, bezmäsitých, múčnych, mäsitých, jedál, jedál z rýb, plodov mora, slimákov a obojživelníkov, z hydiny, zveriny, jedál studenej kuchyne, múčnikov, technologický postup prípravy jedál na objednávku, vegetariánskych diétnych jedál a diferencovanej stravy;
- charakterizovať progresívnu výrobu jedál;
- popísať medzinárodnú a svetovú gastronómiu;
- popísať nové trendy v gastronómii;
- porovnať kvalitu surovín, materiálov a tovaru;
- zostaviť kalkulácie a výpočty množstva spotreby surovín;
- vymenovať zásady pravidiel spoločenského správania pri styku s hosťom;
- popísať odbytové stredisko, inventár a zariadenie na úseku obsluhy;

- vysvetliť základné pravidlá, techniku obsluhy a obsluhy v spoločensko-zábavných strediskách, spôsoby
- systému obsluhy, obsluhu pri mimoriadnych príležitostiach;
- popísať zostavovanie jedálneho a nápojového lístka, gastronomické pravidlá, servis a charakteristika teplých a studených nápojov;
- vysvetliť základné operácie v MS Office (MS Excel, MS Word, MS Power Point), Internet a počítačové siete, aplikačné softvéry s využitím moderných a inteligentných technológií v gastronómii.

Obsahové štandardy

Potraviny a výživa

Fyziológia ľudského tela, potraviny: zloženie potravín, akosť, biologická a energetická hodnota potravín, ovocie, zelenina, zemiaky a strukoviny, huby, obilniny, pochutiny a koreniny, tuky, mäso a mäsové výrobky, mlieko a mliečne výrobky, nealkoholické, alkoholické nápoje, miešané nápoje, vplyv alkoholu na ľudské zdravie, sladidlá, skladovanie potravín, zásady racionálnej výživy, životosprávy, osobná a potravinová hygiena, náklady a otravy, hodnota potravín, zásady správnej výživy, hospodárne využívanie potravín.

Technológia

Hygienické požiadavky na prevádzku, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, normy a predpisy, HACCP, pracovné činnosti v stravovacích strediskách (pred začatím, počas a po ukončení prevádzky), úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu (predbežné, tepelné), normovanie teplých jedál, technologický postup prípravy polievok, omáčok, bezmäsitých, múčnych, mäsitých, jedál, jedál z rýb, plodov mora, slimákov a obojživelníkov, z hydiny, zveriny, z baraniny, z bravčového mäsa, hovädzieho, teľacieho mäsa, mäsa z ostatných jatočných zvierat, mletého mäsa, jedál studenej kuchyne, múčnikov, technologický postup prípravy jedál na objednávku, vegetariánskych diétnych jedál a diferencovanej stravy, progresívna výroba jedál, nové trendy v gastronómii, medzinárodná gastronómia.

Stolovanie

Hygienické a bezpečnostné zásady v službách spoločného stravovania, zásady pravidiel spoločenského správania pri styku s hosťom, odbytové stredisko, inventár a zariadenie na úseku obsluhy, základné pravidlá a technika obsluhy a obsluhy v spoločensko-zábavných strediskách, spôsoby systému obsluhy, jednoduchá obsluha, základy zložitej obsluhy, obsluha pri mimoriadnych príležitostiach, zostavovanie jedálneho a nápojového lístka, gastronomické pravidlá, servis a charakteristika teplých a studených nápojov, základy svetovej gastronómie, slávnostné stolovanie.

Aplikovaná informatika

Tabuľkový procesor MS Excel, MS Word, MS Power Point, Internet a počítačové siete, aplikačné softvéry s využitím moderných a inteligentných technológií v gastronómii.

PRAKTICKÉ VYUČOVANIE

Výkonové štandardy

Absolvent vie:

- dodržiavať hygienické, protiepidemiologické pravidlá a bezpečnostné zásady pri práci v prevádzkach spoločného stravovania;
- pracovať podľa zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, v súlade s hygienickými predpismi gastronomickej prevádzky;
- vykonávať pracovné činnosti vo výrobných, odbytových strediskách;
- uplatňovať predpisy HACCP;
- používať odbornú terminológiu vo svojom odbore a využívať všeobecné poznatky, pojmy a zásady správania sa na pracovisku;
- zvoliť správne postupy práce, potrebné suroviny a zariadenia pre prípravu pokrmov, pri výpomoci, výrobe i výdaji jednoduchých jedál;
- vykonávať práce pri príprave jedál pomocou ručných nástrojov, prístrojov;
- vykonávať prípravu ovocia, zeleniny, mäsa a iných potravín, surovín na výrobu jedál;
- aplikovať technológiu prípravy pokrmov: potravín, polievok, šalátov, omáčok, podľa receptúr;
- pripravovať prílohy, bezmäsité, mäsité jedlá a jedlá z rýb a hydiny, zo slimákov, obojživelníkov, zveriny, hovädziny, teľaciny, baraniny, z iných jatočných zvierat, z mletého mäsa;
- pripravovať jedlá studenej kuchyne a medzinárodnej kuchyne;
- normovať a kalkulovať jedlá;
- aplikovať základy jednoduchej a zložitej techniky obsluhy, slávnostné stolovanie;
- aplikovať obsluhu a prípravu pokrmov a nápojov v prevádzkach rýchleho stravovania;
- komunikovať s hosťom v súlade so zásadami spoločenského styku;

- poskytnúť prvú pomoc pri úrazoch, chrániť životné prostredie pri mimoriadnych udalostiach;
- zostavovať jedálny a nápojový lístok podľa gastronomických pravidiel;
- používať vo výrobnom gastronomickom stredisku pracovné stroje, nástroje, zariadenia a inventár;
- orientovať sa v nových technológiách, surovinách a materiáloch;
- uplatňovať etické zásady komunikácie s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi a zachovávať diskretnosť;
- dodržiavať zásady hmotnej zodpovednosti pri hospodárení so zverenými prostriedkami;
- používať tabuľkový procesor MS Excel, MS Word, MS Power Point, Internet a počítačové siete, aplikácie softvéru s využitím moderných a inteligentných technológií v gastronómii.

Obsahové štandardy

Odborný výcvik

Prevádzkový poriadok, zásady hygieny a bezpečnosti práce na pracovisku, poskytnutie prvej pomoci, BOZP, povinnosti pracovníkov a pracovné činnosti vo výrobných a odbytových strediskách, hygienické predpisy a predpisy HACCP; hygienické zásady pri príprave jedál; Pracovné činnosti vo výrobných strediskách; základné úpravy pri spracovaní potravín, základné tepelné úpravy potravín, normovanie a kalkulácia teplých jedál, receptúry na prípravu jedál, príprava polievok, príloh a doplnkov k jedlám, príprava omáčok, príprava bezmäsitých jedál, mäsitých jedál, jedál z rýb, slimákov, obojživelníkov, hydiny, zveriny, hovädziny, teľaciny, baraniny, z iných jatočných zvierat, mletého mäsa, múčnych jedál a múčnikov, zložitých múčnikov, príprava jedál studenej kuchyne, minútkové pokrmy, príprava diétnych a alternatívnych jedál, diferencovaná strava, príprava jedál svetovej kuchyne, progresívne prípravy jedál.

Zásady pravidiel spoločenského správania pri styku s hosťom, činnosti v odbytovom stredisku, inventár a zariadenie na úseku obsluhy, základné pravidlá a technika obsluhy a obsluhy v spoločensko-zábavných strediskách, spôsoby systému obsluhy, jednoduchá obsluha, základy zložitej obsluhy, zostavovanie jedálneho a nápojového lístka, gastronomické pravidlá, servis a charakteristika teplých a studených nápojov, slávnostné stolovanie.

Potraviny a výživa

Fyziológia ľudského tela, zloženie potravín, akosť, biologická a energetická hodnota potravín, ovocie, zelenina, zemiaky a strukoviny, huby, obilniny, pochutiny a koreniny, tuky, mäso a mäsové výrobky, mlieko a mliečne výrobky, nealkoholické, alkoholické nápoje, miešané nápoje, vplyv alkoholu na ľudské zdravie, sladidlá, skladovanie potravín, osobná a potravinová hygiena, nákazy a otravy, zásady správnej výživy, hospodárne využívanie potravín.

Technológia

Hygienické požiadavky na prevádzku, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, normy a predpisy, HACCP, pracovné činnosti v stravovacích strediskách (pred začatím, počas a po ukončení prevádzky), úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu (predbežné, tepelné), normovanie teplých jedál, technologický postup prípravy polievok, omáčok, bezmäsitých, múčnych, mäsitých, jedál, jedál z rýb, z hydiny, zveriny, jedál studenej kuchyne, múčnikov, technologický postup prípravy jedál na objednávku, vegetariánskych diétnych jedál a diferencovanej stravy, progresívna výroba jedál, príprava jedál a nápojov v prevádzkach rýchleho občerstvenia, nové trendy v gastronómii, medzinárodná gastronómia.

Stolovanie

Hygienické a bezpečnostné zásady v službách spoločného stravovania, zásady pravidiel spoločenského správania pri styku s hosťom, odbytové stredisko, inventár a zariadenie na úseku obsluhy, základné pravidlá a technika obsluhy a obsluhy v spoločensko-zábavných strediskách, zostavovanie jedálneho a nápojového lístka, gastronomické pravidlá, servis a charakteristika teplých a studených nápojov, základy svetovej gastronómie, slávnostné stolovanie.

Aplikovaná informatika

Používať tabuľkový procesor MS Excel, MS Word, MS Power Point, Internet a počítačové siete, aplikácie softvéru s využitím moderných a inteligentných technológií v gastronómii.

Učebný odbor

PRACOVNÍK V GASTRONÓMII, PRACOVNÍČKA V GASTRONÓMII

Absolvent učebného odboru pracovník v gastronómii, pracovníčka v gastronómii je kvalifikovaným pracovníkom schopným samostatne pracovať v oblasti spoločného stravovania, ako pracovník v stravovacích zariadeniach poskytujúcich rýchle formy stravovania (fastfood). Je schopný vykonávať odborné činnosti a riešiť problémy v rôznych formách podnikateľských subjektov spoločného stravovania.

Má možnosť pokračovať v nadstavbovom štúdiu a dosiahnuť úroveň vzdelania úplné stredné odborné vzdelanie.

TEORETICKÉ VYUČOVANIE

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- popísať fyziológiu ľudského tela;
- popísať potraviny, zloženie potravín, akosť, biologickú a energetickú hodnotu potravín;
- charakterizovať potraviny: ovocie, zelenina, zemiaky a strukoviny, huby, obilniny, pochutiny a koreniny, sladidlá, tuky, mäso;
- popísať mäsové výrobky, mlieko a mliečne výrobky, nealkoholické, alkoholické nápoje, miešané nápoje;
- vysvetliť vplyv alkoholu na ľudské zdravie;
- určiť skladovanie potravín, zásady racionálnej výživy, životosprávy;
- vysvetliť hygienické požiadavky, zásady osobnej a prevádzkovej hygieny;
- používať predpisy HACCP;
- popísať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci;
- vysvetliť zásady protipožiarnych pravidiel v spoločnom stravovaní;
- popísať organizáciu práce vo výrobnom stredisku;
- popísať pracovné činnosti v stravovacích strediskách - pred začatím, počas a po ukončení prevádzky;
- popísať zásady hospodárenia a správneho používania, skladovania a uchovávaní surovín a materiálov;
- vysvetliť normovanie jedál;
- popísať základný technologický postup prípravy surovín, prípravy polievok, omáčok, bezmäsitých, múčnych, mäsitých, jedál, jedál z rýb, jedál studenej kuchyne, múčnikov, technologický postup prípravy jedál na objednávku, vegetariánskych diétnych jedál a diferencovanej stravy;
- vysvetliť progresívnu výrobu jedál;
- charakterizovať regionálnu gastronómiu, medzinárodnú gastronómiu;
- zhodnotiť kvalitu surovín, materiálov a tovaru;
- popísať nové trendy v gastronómii;
- uviesť zásady a pravidlá spoločenského správania pri styku s hosťom;
- popísať odbytové stredisko, inventár a zariadenie na úseku obsluhy;
- vysvetliť základné pravidlá, techniku obsluhy a obsluhy v spoločensko-zábavných strediskách, spôsoby systému obsluhy, jednoduchú obsluhu, zložitú obsluhu, obsluhu pri mimoriadnych príležitostiach, slávnostné stolovanie;
- popísať zostavovanie jedálneho a nápojového lístka, gastronomické pravidlá, servis a charakteristika teplých a studených nápojov;
- popísať pracovné činnosti a organizáciu práce v prevádzkach rýchleho stravovania (fastfood);
- vysvetliť základné operácie v MS Office (MS Excel, MS Word, MS Power Point), Internet a počítačové siete, aplikačné softvéry s využitím moderných a inteligentných technológií v gastronómii.

Obsahové štandardy

Potraviny a výživa

Fyziológia ľudského tela, potraviny: zloženie a hodnota potravín, akosť, ovocie, zelenina, zemiaky a strukoviny, huby, obilniny, pochutiny a koreniny, tuky, mäso a mäsové výrobky, mlieko a mliečne výrobky, nealkoholické, alkoholické nápoje, miešané nápoje, vplyv alkoholu na ľudské zdravie, sladidlá, zásady racionálnej výživy, životosprávy, osobná a potravinová hygiena, nákazy a otravy, hodnota potravín, zásady správnej výživy, hospodárne využívanie potravín.

Technológia

Hygienické požiadavky na prevádzku, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, normy a predpisy, HACCP,

základné technologické postupy prípravy polievok, omáčok, bezmäsitých, múčnych, mäsitých, jedál, z hydiny, z mletého mäsa, jedál z rýb, jedál studenej kuchyne, múčnikov, technologický postup prípravy jedál na objednávku, vegetariánskych diétnych jedál a diferencovanej stravy, regionálna gastronómia, progresívna výroba jedál, medzinárodná gastronómia, príprava jedál a nápojov v prevádzkach rýchleho stravovania (fastfood).

Stolovanie

Hygienické a bezpečnostné zásady v službách spoločného stravovania, zásady pravidiel spoločenského správania pri styku s hosťom; odbytové stredisko, zariadenia, pomôcky a inventár vo výrobných a odbytových strediskách, pomocné a prípravné práce v odbytových strediskách; základné pravidlá a technika obsluhy, spôsoby systému obsluhy, jednoduchá obsluha, zložitá obsluha, obsluha pri mimoriadnych príležitostiach, zostavovanie jedálneho a nápojového lístka, gastronomické pravidlá, servis a charakteristika teplých a studených nápojov, miešané nápoje; základy svetovej gastronómie a servis, pivárne, kaviarne, vinárne, spoločensko-zábavného strediska, slávnostné stolovanie, obsluha v prevádzke rýchleho stravovania (fastfood).

Aplikovaná informatika

Tabuľkový procesor MS Excel, MS Word, MS Power Point, Internet a počítačové siete, aplikačné softvéry s využitím moderných a inteligentných technológií.

PRAKTICKÉ VYUČOVANIE

Výkonové štandardy

Absolvent vie:

- dodržiavať hygienické, protiepidemiologické pravidlá a bezpečnostné zásady pri práci v prevádzkach spoločného stravovania;
- pracovať podľa zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, v súlade s hygienickými predpismi gastronomickej prevádzky;
- vykonávať pracovné činnosti vo výrobných, odbytových strediskách;
- uplatňovať predpisy HACCP;
- používať odbornú terminológiu vo svojom odbore a využívať všeobecné poznatky, pojmy a zásady správania sa na pracovisku;
- zvoliť správne postupy práce, potrebné suroviny a zariadenia pre prípravu pokrmov, pri výpomoci, výrobe i výdaji jednoduchých jedál;
- používať vo výrobnom gastronomickom stredisku pracovné stroje, nástroje, zariadenia a inventár;
- orientovať sa v nových technológiách, surovinách a materiáloch;
- ovládať obsluhu moderných technologických strojov a zariadení pri príprave a distribúcii pokrmov;
- vykonávať prípravu ovocia, zeleniny, mäsa a iných potravín, surovín na výrobu jedál;
- aplikovať technológiu prípravy pokrmov: potravín, polievok, šalátov, omáčok, podľa receptúr;
- pripravovať prílohy, bezmäsité, mäsité jedlá a jedlá z rýb a hydiny;
- pripravovať jedlá studenej kuchyne a medzinárodnej kuchyne;
- normovať a kalkulovať jedlá;
- aplikovať jednoduchú a zložitú techniku obsluhy, obsluhu pri mimoriadnych príležitostiach, slávnostných podujatiach;
- aplikovať obsluhu a prípravu pokrmov a nápojov v prevádzkach rýchleho stravovania;
- komunikovať s hosťom v súlade so zásadami spoločenského styku;
- poskytnúť prvú pomoc pri úrazoch, chrániť životné prostredie pri mimoriadnych udalostiach;
- zostavovať jedálny a nápojový lístok podľa gastronomických pravidiel;
- uplatňovať etické zásady komunikácie s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi a zachovávať diskretnosť;
- dodržiavať zásady hmotnej zodpovednosti pri hospodárení so zverenými prostriedkami;
- používať tabuľkový procesor MS Excel, MS Word, MS Power Point, Internet a počítačové siete, aplikačné softvéry s využitím moderných a inteligentných technológií.

Obsahové štandardy

Odborný výcvik

Prevádzkový poriadok, zásady hygieny a bezpečnosti práce na pracovisku, poskytnutie prvej pomoci, povinnosti pracovníkov a pracovné činnosti vo výrobných a odbytových strediskách, hygienické predpisy a predpisy HACCP, základné úpravy pri spracovaní potravín, základné tepelné úpravy potravín, normovanie a kalkulácia teplých jedál, receptúry na prípravu jedál, príprava polievok, príloh a doplnkov k jedlám, príprava omáčok, príprava bezmäsitých jedál, mäsitých jedál, múčnych jedál a múčnikov, jedál z rýb, hy-

diny, zveriny, príprava jedál studenej kuchyne, minútkové pokrmy, príprava diétnych a alternatívnych jedál a jedál svetovej kuchyne, finalizácia jedál z polotovarov v prevádzkach rýchleho stravovania.

Zásady pravidiel spoločenského správania pri styku s hosťom, činnosti v odbytovom stredisku, inventár a zariadenie na úseku obsluhy, základné pravidlá a technika obsluhy a obsluhy v spoločensko-zábavných strediskách, spôsoby systému obsluhy, jednoduchá obsluha, zložitá obsluha, obsluha pri mimoriadnych príležitostiach, obsluha v prevádzkach rýchleho stravovania, zostavovanie jedálneho a nápojového lístka, gastronomické pravidlá, servis a charakteristika teplých a studených nápojov, základy svetovej gastronómie, slávnostné stolovanie.

Potraviny a výživa

Fyziológia ľudského tela, zloženie potravín, akosť, biologická a energetická hodnota potravín, ovocie, zelenina, zemiaky a strukoviny, huby, obilniny, pochutiny a koreniny, tuky, mäso a mäsové výrobky, mlieko a mliečne výrobky, nealkoholické, alkoholické nápoje, miešané nápoje, vplyv alkoholu na ľudské zdravie, sladidlá, skladovanie potravín, osobná a potravinová hygiena, nákazy a otravy, zásady správnej výživy, hospodárne využívanie potravín.

Technológia

Hygienické požiadavky na prevádzku, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, normy a predpisy, HACCP, pracovné činnosti v stravovacích strediskách, úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu (predbežné, tepelné), normovanie a kalkulácia teplých jedál, technologický postup prípravy polievok, omáčok, bezmäsitých, múčnych, mäsitých, jedál, jedál z rýb, z hydiny, zveriny, jedál studenej kuchyne, múčnikov, technologický postup prípravy jedál na objednávku, vegetariánskych diétnych jedál a diferencovanej stravy, progresívna výroba jedál, príprava jedál a nápojov v prevádzkach rýchleho občerstvenia, nové trendy v gastronómii, medzinárodná gastronómia.

Stolovanie

Hygienické a bezpečnostné zásady v službách spoločného stravovania, zásady pravidiel spoločenského správania pri styku s hosťom; odbytové stredisko, zariadenia, pomôcky a inventár vo výrobných a odbytových strediskách, pomocné a prípravné práce v odbytových strediskách; základné pravidlá a technika obsluhy, spôsoby systému obsluhy, jednoduchá obsluha, zložitá obsluha, obsluha pri mimoriadnych príležitostiach, zostavovanie jedálneho a nápojového lístka, gastronomické pravidlá, servis a charakteristika teplých a studených nápojov, miešané nápoje; základy svetovej gastronómie a servis, pivárne, kaviarne, vinárne, spoločensko-zábavného strediska, obsluha v prevádzke rýchleho stravovania (fastfood); Praktické cvičenia – príprava inventára, príprava pracoviska, čistenie a údržba inventáru.

Aplikovaná informatika

Používať tabuľkový procesor MS Excel, MS Word, MS Power Point, Internet a počítačové siete, aplikačné softvéry s využitím moderných a inteligentných technológií v gastronómii.

Učebný odbor

ASISTENT PREDAJA, ASISTENTKA PREDAJA

Absolvent učebného odboru asistent predaja, asistentka predaja je kvalifikovaný pracovník schopný samostatne pracovať v oblasti obchodu, v obchodných prevádzkach, podnikoch, osobných a prevádzkových službách. V praxi aplikuje odborné vedomosti z tovaroznalectva, ekonomiky, obchodnej prevádzky, právnej náuky, psychológie trhu. Získané zručnosti mu umožňujú efektívne využívať informačné a komunikačné technológie pre svoj osobný rast a výkonnosť v práci, dokáže sa aktívne zapojiť do spoločnosti a svoje vedomosti a zručnosti priebežne aktualizovať. Je schopný prijímať zodpovednosť za vlastnú prácu a je plne spôsobilý riešiť samostatne pracovné úlohy a pracovať v skupine.

Má možnosť pokračovať v nadstavbovom štúdiu a dosiahnuť úroveň vzdelania úplné stredné odborné vzdelanie.

TEORETICKÉ VYUČOVANIE

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- popísať základné znalosti z predpisov na zaistenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, ochrany verejného zdravia a požiarnej ochrany;
- popísať zásady ochrany životného prostredia;
- vysvetliť zásady bezpečného správania sa na pracovisku a bezpečné pracovné postupy;

- uplatňovať vedomosti o vplyve odpadových látok z výroby v odbore na životné prostredie;
- vysvetliť základné právne ustanovenia, BOZP, HACCP, ochrana majetku a spotrebiteľa, hygiena predaja;
- vymenovať zákony a iné legislatívne predpisy týkajúce sa predaja, príjmu a skladovania tovaru;
- definovať tovaroznalectvo, charakterizovať sortiment tovaru, úžitkovú hodnotu tovaru;
- popísať skladovanie a ošetrovanie tovaru, sklady, druhy skladov, zásady skladovania;
- charakterizovať technické vybavenie maloobchodnej prevádzky, prístrojové vybavenia jednotlivých oddelení/úsekov, samoobslužné pokladničné systémy;
- definovať maloobchod, maloobchodnú prevádzku, hlavné úlohy maloobchodnej predajne;
- popísať základné, doplnkové a špeciálne zariadenie predajne;
- charakterizovať obchodné operácie - nákup tovaru, príjem tovaru, predaj tovaru;
- popísať predajný proces - príprava tovaru na predaj podľa sortimentov, plánogram, layout, facing, označovanie tovaru, symboly ošetrovania, bezpečnostný systém ochrany tovaru;
- popísať techniku predaja, komunikácia so zákazníkom, obsluha zákazníka, ochrana spotrebiteľa, spotrebiteľská reklama;
- charakterizovať administratívne písomnosti v obchodnej praxi s využitím IKT a digitálnych technológií;
- popísať služby poskytované v obchode;
- vysvetliť obchodno-záväzkové vzťahy;
- charakterizovať platobný styk;
- vysvetliť hlavné zásady hotovostného a bezhotovostného platobného styku;
- definovať postupy pri reklamáciách a práva spotrebiteľa;
- popísať postup pri inventarizácii skladových zásob v obchode.

Obsahové štandardy

Technika administratívy

Základné technické informácie, ergonomické zásady a ochrana zdravia pri písaní, nácvik písania na počítači, význam písomného styku, rozdelenie písomnosti.

Obchodná prevádzka

Maloobchod, veľkoobchod, maloobchodná predajňa, formy predaja a služby v obchode, obchodné operácie v predajni, zákazníci, spotrebiteľia, inventarizácia, zamestnanci predajne.

Tovarozalectvo

Rozdelenie tovaru podľa sortimentov, charakteristika jednotlivých sortimentných druhov tovaru, kvalita a hodnotenie tovar, úžitková hodnota a úžitkové vlastnosti tovaru, obaly a ochrana tovaru.

PRAKTICKÁ PRÍPRAVA

Výkonové štandardy

Absolvent vie:

- aplikovať hospodárne zaobchádzanie s materiálom a energiami;
- aplikovať prevádzkové postupy a pravidlá pri vystavovaní, doplňovaní tovaru na predajných miestach a v sklade;
- aplikovať základné znalosti z tovaroznalectva;
- aplikovať znalosť zákona o ochrane spotrebiteľa v praxi;
- dodržiavať zásady bezpečnosti, ochrany zdravia pri práci a požiarnej ochrany, osobnú a pracovnú hygienu;
- dokladať, prestavovať a aranžovať tovar na predajnom mieste s cieľom zvýšiť jeho predajnosť;
- evidovať skladové zásoby, tovar, pomocný materiál a iné prostriedky;
- informovať o podmienkach reklamácie a možnostiach sťažností od zákazníkov;
- komunikovať so zákazníkom v súlade s požadovanými štandardami;
- kontrolovať stav a množstvo tovaru na regáloch v obchodnej jednotke a v sklade, dátum spotreby a správne označenie etiketou;
- narábať s finančnou hotovosťou a používať trezorové systémy;
- obsluhovať pokladne a pokladničné systémy a zákazníkov pri predaji s priamou platbou na oddelení, úseku predajne;
- obsluhovať prístroje a technické vybavenie oddelenia/úseku predajne;
- optimalizovať skladové zásoby;
- overovať cenu, množstvo a dostupnosť predávaného tovaru pomocou IKT;
- poskytovať doplnkové služby spojené s predajom a odberom tovaru;
- pracovať s ručným a mechanickým náradím;

- prezentovať rôzne sortimentné druhy tovarov;
- prijímať a kontrolovať tovar so skenerom a PDT zariadením;
- riešiť problémy v reálnych súvislostiach s použitím základných matematických operácií;
- spracovávať objednávky, dodacie listy, príjemky a výdajky;
- vybavovať požiadavky, sťažnosti a reklamácie zákazníkov;
- vykonávať prácu s PC a textovým editorom;
- zhotovovať cenovky a etikety vystavovaným tovarom;
- preberať, skladovať, ošetrovať tovar a manipulovať s tovarom v maloobchode a veľkoobchode;
- uzatvoriť predajnú transakciu;
- upraviť a aranžovať tovar v predajných výstavných a výkladných priestoroch.

Obsahové štandardy

Odborný výcvik

Základné ustanovenia právnych noriem BOZP, PO, hygiena pracoviska a práce, HACCP, základné právne normy ochrany majetku a spotrebiteľa, organizácia firmy, pracoviska, pracovná náplň pracovníkov.

Maloobchod, veľkoobchod

Charakteristika maloobchodu, veľkoobchodu a zariadenia v maloobchodných organizáciách a veľkoobchodných organizáciách, vonkajšia úprava predajne, dispozičné riešenia maloobchode a veľkoobchode, rozdelenie tovaru do sortimentných skupín a tovarových skupín, formy predaja, mechanizačné, technické prostriedky a BOZP, zásady skladovania tovaru, manipulácia s tovarom, HACCP.

Predajný proces, technika predaja

Komunikácia so zákazníkom, reklamácia a ochrana spotrebiteľa. Základné operácie v maloobchodných a veľkoobchodných organizáciách. Všetky obchodné činnosti spojené s prácou v maloobchode, veľkoobchode, práca živnostníka. Manipulácia s tovarom podľa sortimentných skupín v maloobchodných a veľkoobchodných organizáciách. Nákup tovaru, výber dodávateľov tovaru - prieskum trhu, objednávanie, odber tovaru. Elektronická registračná pokladňa, IKDT a administratívne práce v maloobchodných a veľkoobchodných organizáciách. Vystavovanie dokladov - objednávanie, nákup, predaj tovaru, vybavovanie reklamácií.

Učebný odbor

KADERNÍK, KADERNÍČKA

Absolvent učebného odboru kaderník, kaderníčka je kvalifikovaný pracovník v oblasti beauty služieb, schopný pracovať samostatne ale aj v kolektíve. Pri vykonávaní kaderníckych činností je spôsobilý uplatňovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a hygienické predpisy pre epidemiologicky závažné činnosti aj s ohľadom na životné prostredie.

Vykonáva prípravu, manipuláciu, údržbu a dezinfekciu nástrojov, elektrických prístrojov a kaderníckej prevádzky. Vykonáva diagnostikovanie, umývanie a ošetrovanie vlasov a pokožky hlavy aj s poradenstvom starostlivosti o vlasy a poskytuje poradenstvo pri voľbe účesu v súlade s estetikou. Vykonáva základné módné aj náročné úpravy dámskych a pánskych účesov všetkými technikami vodovej ondulácie a ondulácie železom. Vykonáva základné aj módné strihanie dámskych, pánskych a detských účesov, úpravu brady a fúzov. Vykonáva chemické úpravy vlasov, odfarbovanie, farbenie, melírovanie a trvalé tvarovanie. Vie zvoliť správne technologické postupy, zvoliť a aplikovať vhodné prípravky a materiály, hospodárne s nimi zaobchádzať. Vie upravovať a ošetrovať vlasové doplnky, parochne a predĺžené a zahustené vlasy. Sleduje nové trendy v odbore, poskytuje poradenskú službu zákazníčkovi, uplatňuje zásady komunikácie s klientmi a spolupracovníkmi a etické pravidlá v odbore. Vykonáva administratívne práce v prevádzke, obsluhuje registračnú pokladňu.

Má možnosť pokračovať v nadstavbovom štúdiu a dosiahnuť úroveň vzdelania úplné stredné odborné vzdelanie.

TEORETICKÉ VYUČOVANIE

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- aplikovať odbornú terminológiu v oblasti kaderníckej profesie a jej využitie pri riešení úloh;
- vysvetliť zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, zásady prvej pomoci, zásady osobnej aj prevádzkovej hygieny pre epidemiologicky závažné činnosti;

- charakterizovať zariadenie pracoviska kaderníka a jeho usporiadanie, pracovné náradie, pomôcky, prístroje, ich funkciu, bežnú údržbu a zaobchádzanie s nimi;
- definovať stavbu, zloženie a vlastnosti vlasov, ich farbu, cyklus rastu a poškodenie;
- opísať účinné chemické látky a procesy používané v kaderníckom odbore;
- charakterizovať materiály používané v odbore, ich zloženie, vlastnosti a použitie s ohľadom na zdravie a životné prostredie, ich pôsobenie na vlasy a vlasovú pokožku, bezpečnú manipuláciu s nimi a hodnotiť ich kvalitu;
- opísať správne pracovné postupy kaderníckych úkonov pri umývaní a ošetrovaní vlasov, ich strihaní, chemických úpravách a konečnej úprave, použitie a úpravu vlasových doplnkov a predlžovanie vlasov, základy manikúry, starostlivosti o pleť a dekoratívneho líčenia;
- vysvetliť správne pracovné postupy;
- opísať módne a náročné úpravy vlasov;
- aplikovať odborné vedomosti pri poradenstve o voľbe účesu a starostlivosti o vlasy;
- poznať najnovšie metódy a postupy v odbore a aplikovať ich v praxi;
- opísať kožné choroby najmä choroby pokožky hlavy a choroby vlasov;
- charakterizovať zásady starostlivosti o telo a celkovú životosprávu;
- vedieť čítať odborné výkresy;
- vedieť kresliť návrhy účesov;
- charakterizovať osobnosť človeka, základné typy osobnosti, predchádzanie vzniku a riešenie konfliktov v odbore.

Obsahové štandardy

Technológia

Pracovisko kaderníka - priestorové usporiadanie, zariadenie. Bezpečnosť a hygiena pri práci – povinnosti zamestnávateľa, práva a povinnosti zamestnanca, protipožiarna ochrana, manipulácia s elektrickými prístrojmi. Hygienické predpisy pre epidemiologicky závažné činnosti – základné požiadavky, prevádzkový poriadok, zriaďovanie prevádzkarní, dekontaminácia, upratovanie a dezinfekcia prevádzkarne, čistenie a dezinfekcia náradia a pomôcok, hygienické požiadavky na bielizeň. Dodržiavanie bezpečnostných a hygienických predpisov pri jednotlivých kaderníckych úkonoch. Starostlivosť o vlasy – umývanie a masáž hlavy, ošetrovanie vlasov normálnych, mastných, suchých, poškodených, pri tvorbe lupín a pri vypadávaní vlasov. Vodová ondulácia a ondulácia železom – techniky a konečná úprava účesu. Úprava náročných účesov na rozličné spoločenské príležitosti, účesov z dlhých vlasov. Strihanie vlasov – techniky strihania vlasov, druhy pánskych, dámskych a detských strihov, príprava zákazníka pred strihaním, klasický pánsky strih do stratena, druhy zástrihov, plastický strih, tupý strih, kombinovaný strih, módne páske a dámske strihy. Chemická preparácia vlasov - zdravých a poškodených vlasov, nové metódy preparácie. Odfarbovanie vlasov – pracovný postup odfarbovania celých a dorastajúcich vlasov, odfarbovací kúpeľ. Farbenie vlasov – pracovné postupy krátkodobého, fyzikálneho tónovania vlasov, čiastočného demipermanentného farbenia vlasov, farbenia vlasov rastlinnou farbou Henou, trvalé, oxidačné farbenie vlasov, odtiene farieb, pracovný postup farbenia celých a dorastajúcich vlasov, šedivých, poškodených a odfarbených vlasov, predpigmentácia, sťahovanie oxidačných farieb z vlasov. Melírovanie vlasov – rôzne spôsoby, módne smery vo farbení a melírovaní vlasov. Dejiny vývoja účesov – úprava vlasov a hlavy v jednotlivých historických obdobiach, retro účesy. Súčasná účesová móda – dámskych, pánskych a detských účesov, extravagantné účesy. Voľba účesu podľa typu zákazníčky – poradenská služba, farebná typológia. Použitie a úprava vlasových doplnkov a parochní, predlžovanie a zahusťovanie vlasov. Základy kozmetickej starostlivosti o pleť a ruky. Depilačné a epilačné metódy.

Materiály

Vlas, stavba vlasu, rast a výmena vlasov, farba vlasov, fyzikálne a chemické vlastnosti vlasov. Voda, hodnota pH, výrobky na umývanie a holenie, výrobky na fixáciu vlasov, účinné chemické látky v kaderníckom odbore, výrobky na vlasovú preparáciu, výrobky na odfarbovanie vlasov, výrobky na farbenie vlasov, výrobky na osobnú hygienu, depilačné a epilačné výrobky, výrobky na ošetrovanie a regeneráciu vlasov a vlasovej pokožky, kozmetické výrobky na ošetrovanie kože a pleti, výrobky dekoratívnej kozmetiky.

Zdravoveda

Životospráva, epidemiológia, osobná hygiena. Bunková stavba, organizmus. Stavba ľudského tela – kostra, svalová sústava, krvný obeh, nervová, zmyslová, dýchacia, tráviaca, močová, pohlavná sústava a sústava žliaz s vnútornou sekréciou. Koža - stavba a funkcia kože, kožné adnexá, kožné choroby, ekzém, alergie, seborea, lupienka, infekčné kožné choroby.

Odborné kreslenie

Prípravné kresbové cvičenia, kresba hlavy, tváre a jej častí, kresba módnych strihov a účesov. Návrhové kreslenie – pánskych, dámskych a detských účesov, dlhých vlasov, extravagantných účesov, vlasovej ozdoby. Súčasná módna účesová tvorba – kresba účesov podľa typu tváre, účesy na spoločenské príleži-

tosti. Využitie historických prvkov v účesoch – účesové prvky od starovekého Egypta po 20. storočie.

Psychológia

Všeobecná psychológia, psychológia osobnosti, sociálna psychológia, komunikácia – verbálna a neverbálna, aplikovaná psychológia – typológia zákazníka, vlastnosti kaderníka a jeho správanie, riešenie konfliktov, psychológia práce.

PRAKTICKÁ PRÍPRAVA

Výkonové štandardy

Absolvent vie:

- pracovať podľa zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci v súlade s hygienickými a všeobecnými predpismi daných pre kadernícke prevádzky;
- pracovať s prístrojmi, náradím a pomôckami a zabezpečovať bežnú údržbu;
- pracovať s materiálmi vrátane ich správneho výberu a ich uskladnenia;
- používať odbornú terminológiu a správne technologické postupy;
- vykonať pracovný postup umývania vlasov a vlasovej pokožky;
- vykonať jednotlivé druhy a techniky masáže hlavy;
- vykonať techniky vodovej ondulácie;
- pracovať s elektrickými ondulačnými železami a žehličkami;
- vykonať techniky strihania vlasov;
- vykonať správne postupy preparácie vlasov;
- vykonať odfarbovanie vlasov, farbenie vlasov;
- vykonať melírovanie vlasov;
- vykonať ošetrovanie a regeneráciu vlasov;
- upraviť a ošetriť vlasové doplnky a parochne;
- vykonať náročnú účesovú tvorbu;
- vykonať poradenskú službu pri ošetrovaní vlasov a voľbe účesu;
- prezentovať prácu novými postupmi a modernými technológiami;
- obsluhovať výpočtovú techniku vrátane registračnej pokladne;
- vykonať administratívne práce v kaderníckej prevádzke;
- komunikovať s klientom pri poskytovaní služieb.

Obsahové štandardy

Odborný výcvik

Zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, prvá pomoc, hygienické predpisy, prevádzkový poriadok, dekontaminácia, požiadavky na bielizeň, pracovné prístroje, zariadenia, náradie a inventár prevádzok beauty služieb.

Umývanie a ošetrovanie vlasov, masáž pokožky hlavy. Vodová ondulácia, techniky, natáčanie vlasov na natáčky, krúžkovanie vlasov cez prsty, vytlačovanie vlín, sušenie vlasov do smeru účesu fúkaná, konečná úprava účesu. Ondulácia železom, spôsoby natáčania, natáčanie od koncov vlasových prameňov, natáčanie od pokožky, natáčanie do špirál, žehlenie a natáčanie vlasov žehličkou na vlasy, tvorenie vlín. Strihanie vlasov, techniky strihania, strihanie vlasov nožnicami cez prsty a do dlane, strihanie vlasov elektrickým strojčekom do stratená, strihanie vlasov nožnicami cez hrebeň, preriedovanie vlasov efilačnými nožnicami, zrezávanie vlasov britvou alebo zrezávačom, rozličné nástrihy a preriedovacie techniky, dámske, pánske a detské strihy, zastrihnutie rovnakej dĺžky vlasov a ofiny, pánsky klasický strih a zástrihy, plastický strih, tupý strih, základné formy strihu, kombinovaný strih, módne dámske, pánske a detské strihy. Chemická preparácia vlasov, natáčanie vlasov na preparáciu, pracovný postup pri preparácii zdravých a poškodených vlasov, ustaľovanie vlasov, nové spôsoby preparácie, objemová, ekologická bio trvalá, narovnávanie vlasov, rozličné individuálne druhy natáčok a spôsoby natáčania vlasov.

Odfarbovanie vlasov, príprava zákazníka, náradia a pomôcok, príprava odfarbovacieho roztoku, voľba koncentrácie peroxidu vodíka, odfarbovanie celých a dorastajúcich vlasov, umývanie a ošetrovanie vlasov po odfarbovaní, stlmenie žltého nádychu, použitie odfarbovacieho kúpeľa, tzv. pranie. Farbenie vlasov, odtiene farieb, príprava zákazníčky, náradia a pomôcok pred farbením, voľba a príprava farby, farbenie celých, dorastajúcich, šedivých a poškodených vlasov, farbenie odfarbených vlasov, predpigmentácia, umývanie a ošetrovanie vlasov po farbení, emulgovanie, tónovanie vlasov farebnými tekutými pastelmi, šampónmi, krémami, a iné. Pracovný postup farbenia vlasov demipermanentnými prelivmi, farbenie vlasov rastlinnou farbou henou. Melírovanie vlasov – rôzne spôsoby a prípravky.

Vytváranie náročných účesov z dlhých vlasov na rozličné spoločenské udalosti, svadobný účes, použitie vlasových podložiek, doplnkov a ozdôb.

Ošetrovanie a regenerácia vlasov suchých, poškodených, mastných, pri tvorbe lupín a vypadávaní.
 Použitie a úprava vlasových doplnkov, parochní a starostlivosť o predĺžené vlasy.
 Poradenská služba pri ošetrovaní vlasov a voľbe účesu.
 Základná starostlivosť o pleť a ruky, úprava kaderníka.
 Administratívne práce v prevádzke a obsluha registračnej a virtuálnej pokladnice.

Učebný odbor

MANIKÉR – PEDIKÉR, MANIKÉRKA - PEDIKÉRKA

Absolvent učebného odboru manikér – pedikér, manikérka - pedikérka je kvalifikovaný pracovník schopný samostatne vykonávať manikúrové a pedikérske práce na prevádzkach v malých a stredných firmách, je spôsobilý uplatňovať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a hygienických predpisov pre epidemiologicky závažné činnosti aj s ohľadom na životné prostredie. Vykonáva prípravu, manipuláciu, údržbu a dezinfekciu nástrojov, elektrických prístrojov a manikérskej - pedikérskej prevádzky. Vykonáva diagnostikovanie, umývanie a ošetrovanie nechtov, kože rúk a nôh aj s poradenstvom starostlivosti o nechty, kožu a poskytuje poradenstvo pri voľbe nechtového dizajnu v súlade s estetickou. Vykonáva základné technologické postupy pri skrátení nechtov, manipulácii s kliešťami a štipkami. Vykonáva metódy starostlivosti o chodidlá a nechty, dohľadzaní a frézovaní chodidiel pomocou brúsky, pedikérskej škrabky, pilníka. Vykonáva profesionálnu starostlivosť o nechty, kožu a vykonávať technologické postupy pre kúpele, peeling, masky, zábaly, masáže, lakovanie. Vie zvoliť správne technologické postupy, zvoliť a aplikovať vhodné prípravky a materiály, hospodárne s nimi zaobchádzať. Uplatňuje zásady komunikácie s klientmi a spolupracovníkmi a etické pravidlá v odbore. Vykonáva administratívne práce v prevádzke, obsluhuje registračnú pokladňu.

Má možnosť pokračovať v nadstavbovom štúdiu a dosiahnuť úroveň vzdelania úplné stredné odborné vzdelanie.

TEORETICKÉ VYUČOVANIE

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- vysvetliť zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a všeobecné predpisy platné pre manikérske a pedikérske prevádzky, zásady prvej pomoci;
- popísať pracovisko manikúry a pedikúry, prístrojové vybavenie prevádzky, bežnú údržbu, zaobchádzanie s prístrojmi, obsluhu sterilizátora;
- používať odbornú terminológiu;
- popísať stavbu ľudského tela, jeho funkcie a sústavy, imunológiu, mikrobiológiu, epidemiológiu, zásady správnej životosprávy a hygieny;
- popísať anatómiu hornej a dolnej končatiny;
- popísať choroby kostí a kĺbov, vrodené chyby a deformácie horných a dolných končatín;
- popísať anatómiu kože, vnútorné a vonkajšie vplyvy pôsobiace na stav kože, príčiny kožných chorôb a ich liečenie;
- popísať starostlivosť o ruky, nohy a nechty, technologické postupy pri ošetrovaní rúk a nôh;
- zvoliť správne použitie ortopedických pomôcok;
- popísať technologický postup modelovania umelých nechtov;
- vysvetliť technologický postup pri depilácii a epilácii;
- vymenovať techniky zdobenie nechtov;
- charakterizovať prípravky používané pri manikúre a pedikúre a ich správnu aplikáciu;
- vysvetliť zásady správneho vystupovania a správania sa osobnosti manikéra a pedikéra.

Obsahové štandardy

Zdravoveda

Životospráva, epidemiológia, osobná hygiena. Bunková stavba, organizmus. Stavba ľudského tela – kostra, svalová sústava, krvný obeh, nervová, zmyslová, dýchacia, tráviaca, močová, pohlavná sústava a sústava žliaz s vnútornou sekréciou, alergie, infekčné choroby, prvá pomoc.

Ortopédia

Anatómia hornej končatiny, anatómia dolnej končatiny, anatómia nechtu. Kosť – zloženie, vývoj, stavba, funkcie a rozdelenie kostí v ľudskom tele, kĺby hornej a dolnej končatiny, svaly hornej a dolnej končatiny,

vplyvy pôsobiace na vývin a stav kostí, kĺbov a svalov, kosti hornej a dolnej končatiny, choroby kostného systému, liečba v ortopédii, poruchy rastu pri poruchách žliaz s vnútornou sekréciou, poruchy rastu pri poruchách látkovej výmeny, miestne poruchy kostí, deformity kostry, deformity v oblasti drobných kĺbov a kolien, zápaly kostí a kĺbov, zlomeniny a úrazy kostí, úrazy kĺbov, protetika.

Dermatológia

Anatómia kože, funkcie kože, odchýlky na koži, vnútorné a vonkajšie vplyvy pôsobiace na stav kože, príčiny a prejavy kožných chorôb, liečba kožných chorôb, choroby mazových a potných žliaz, choroby vlasov a ochlpenia kože, parazitárne kožné choroby, kožné choroby z precitlivenosti a neznámych príčin, kožné choroby vyvolané kokmi, kožné choroby vyvolané bacilmi a vírusmi, kožné choroby vyvolané hubami, choroby z cievnych porúch, névy, poruchy pigmentácie, kožné nádory, pohlavné choroby a ich prejavy na koži, choroby nechťov, kožné choroby z povolania.

Technológia

Hygienické požiadavky na prevádzku, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, normy a predpisy, dekontaminačné postupy, vybavenie a zariadenie prevádzky manikúry a pedikúry, indikácie a kontraindikácie, starostlivosť o ruky a nohy, manikúra mokrá, manikúra suchá, japonská manikúra, pedikúra mokrá, pedikúra suchá, pedikúra kombinovaná, ortopedické pomôcky, starostlivosť o poškodené nohy, korekcia nechťu, ošetrovanie hyperkeratózy, domáce ošetrovanie nôh, masáže rúk a nôh, peeling, masky a zábaly, kúpele nôh, parafín, gymnastika rúk a nôh, techniky úpravy tvarovania a modelovania nechťov, lakovanie nechťov, zdobenie nechťov, leštenie nechťov, depilácia a epilácia.

Estetická a výtvarná výchova

Estetika a teória umenia, starostlivosť o estetický vzhľad, móda, štýl a vkus, farba a materiály, kresba a maľba, kreslenie štúdie, kreslenie podľa predlohy, geometrické útvary, maliarske techniky.

Materiály

Kozmetický priemysel a kozmetické výrobky, kozmetické výrobky na ošetrovanie kože a pokožky, ochranné výrobky na ruky a nohy, výrobky na ošetrovanie rúk a nôh, nechťové regenerátory, kozmetické suroviny a ich použitie, biologicky aktívne látky, komplexne účinné látky, fyzikálne formy kozmetických výrobkov, výrobky na opaľovanie, účinné látky v maskách, zábaly a obklady, laky, odlakovače, peelingy.

Nechťový dizajn

Základy estetiky, kompozičné prvky, bod, škvrna, línia, plocha, svetlo, tieň, farba, tvar, farebnosť, delenie farieb, zloženie farieb, psychologické pôsobenie farieb, činitele ovplyvňujúce výsledné dielo, tvarovanie a modelovanie nechťov, maľovanie a zdobenie nechťov a končatín, aktuálne trendy.

Psychológia

Všeobecná psychológia, psychológia osobnosti, sociálna psychológia, komunikácia, aplikovaná psychológia, psychológia práce.

PRAKTICKÁ PRÍPRAVA

Výkonové štandardy

Absolvent vie:

- pracovať podľa zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci v súlade s hygienickými a všeobecnými predpismi danými pre prevádzku manikúry a pedikúry;
- vykonať údržbu nástrojov pre manikúru a pedikúru, sterilizáciu nástrojov a obsluhu sterilizátora;
- vykonať masáže a gymnastiku rúk a nôh;
- vykonať suchú manikúru a pedikúru, mokrá manikúru a pedikúru, klasickú a francúzsku manikúru;
- aplikovať prípravky pri manikúre a pedikúre;
- pracovať s prístrojmi ako infračervené a ultrafialové žiariče, parafínová vanička, prístroje na suchú manikúru a pedikúru, odsávacie zariadenia;
- vykonať ošetrovanie pluzgierov, mozoľov, kurieho oka a nechťov;
- vykonať depiláciu a epiláciu;
- zvoliť správny pracovný postup pri modelovaní nechťov;
- vykonať zdobenie nechťov;
- pracovať podľa zásad spoločenského správania a vystupovania v odbore.

Obsahové štandardy

Odborný výcvik

Prevádzka manikúry a pedikúry: vybavenie a zariadenie prevádzky, prevádzkový poriadok, evidencia ošetrovaných osôb, dezinfekcia - prípravky v manikúre a pedikúre, sterilizácia, obsluha sterilizátora a evi-

dencia sterilizovaných nástrojov, mechanická očista, požiadavky na bielizeň, prvá pomoc.

Starostlivosť o ruky: anatómia horných končatín, anatómia článku prstu, stavba nechtu, typy rúk, tvar rúk, typ pokožky rúk, typy nechťov a ich korekcie, náradie a pomôcky na manikúru, údržba nástrojov, indikácie a kontraindikácie v manikúre.

Manikúra: zmena tvaru nechťov rúk a vplyv na manikúru, francúzska manikúra, japonská manikúra p. Shi-ne, manikúra pomocou kúpeľa, suchá manikúra pomocou prípravkov, suchá manikúra pomocou brúsky, leštenie nechťov.

Starostlivosť o nohy: anatómia dolných končatín, stavba nohy, význam ošetrovania nôh, indikácie a kontraindikácie v pedikúre, hygiena nôh, spôsoby ošetrovania, poloha nohy, prípravky na dezinfekciu pokožky, obuv, údržba a hygiena obuvi, starostlivosť o nohy podľa typu pokožky.

Kúpele nôh: význam, prípravky a druhy kúpeľov, hygienické zásady pri príprave rôznych druhov kúpeľov, príprava rôznych druhov kúpeľov nôh.

Pedikúra: nástroje a pomôcky na pedikúru a ich údržba, zásady manipulácie s nástrojmi na pedikúru, pedikúra pomocou kúpeľa, technologický postup.

Ošetrovanie nôh suchou pedikúrou: zásady BOZ pri práci s nástrojmi, prípravky a pomôcky, medicínalná pedikúra, použitie brúsky, údržba brúsky.

Ošetrovanie nechťov dolných končatín: odchýlky nechťov dolných končatín, strihanie nechťov na nohách, strihanie zarasteného nechtu, pilníkovanie nechťov na nohách, korekcia nechťov na nohách pilníkom, korekcia nechťov na nohách brúskou.

Ošetrovanie kožných chýb na nohách spôsobených fyzickými vplyvmi: kožné chyby spôsobené fyzickými vplyvmi, ošetrovanie mäkkého kurieho oka, ošetrovanie tvrdého kurieho oka, ošetrovanie cievneho kurieho oka, ošetrovanie zrnkového kurieho oka, ošetrovanie mozolov a otlakov, ošetrovanie pľuzgiera, ošetrovanie zrohovatej kože z rýh, ošetrovanie prasklín na zrohovatej koži nôh, ošetrovanie diabetickej nohy, poskytnutie prvej pomoci pri dedičných chorobách na nohách.

Masáž rúk a nôh: všeobecné ustanovenia masáže, kontraindikácie, jednotlivé úkony pri masáži, význam masáže, masážne prípravky. Fázy masáže - rozotieranie, trenie, hnetenie, pretriasanie, vibrácia. Ťahy masáže - hmaty rozotierania, hmaty trenia, hmaty hnetenia, hmaty pretriasania a vibrácie. Masáž ruky a predlaktia. Masáž nohy a predkolenia.

Gymnastika rúk a nôh: význam gymnastiky a pomôcky, jednotlivé cviky - pomocou pomôcky, jednotlivé cviky - bez pomôcky.

Ošetrovanie pokožky a nechťov rúk a nôh: peeling, masky a zábaly, parafínový zábal, bieliace krémy, domáca starostlivosť.

Lakovanie nechťov: lakovanie nechťov pomocou farebných lakov, zdobenie nechťov a končatín, prípravky na schnutie laku.

Lepenie umelých nechťov: druhy umelých nechťov, pomôcky, kontraindikácie a indikácie lepenia umelých nechťov, výber a opracovanie umelých nechťov, lepenie umelých nechťov, lakovanie umelých nechťov, údržba umelých nechťov, odstraňovanie umelých nechťov, predlžovanie nechťov, kompletná úprava umelých nechťov na rukách.

Modelácia umelých nechťov: zásady manipulácie s modelovacím materiálom, príprava prírodných nechťov. Živicové, akrylové, gélové nechty. Modelácia umelých nechťov živickou, akrylom, gélom.

Zdobenie nechťov: zdobenie nechťov pri modelácii umelých nechťov. Zdobenie umelých nechťov pomocou farebných lakov, farebných gélov, farebného akrylu. Zdobenie umelých nechťov glitrami, 3d zdobením, pierkom, sušenými kvetmi. Permanentné zdobenie nechťov pri modelácii umelých nechťov.

Depilácia a epilácia: význam, prístroje, zásady BOZ pri práci s voskami na depiláciu a ohrievačmi na vosky, rozdelenie a použitie voskov, kontraindikácie depilácie a epilácie, príprava zákazníka na depiláciu, prípravky a pomôcky, technologický postup, epilácia.

Nové trendy v manikúre, pedikúre, v modelácii nechťov a nechťovom dizajne.

Učebný odbor

FOTOGRAF, FOTOGRAFKA

Absolvent učebného odboru fotograf, fotografka je kvalifikovaný odborník, ktorý ovláda pracovné činnosti v oblasti komerčného fotenia.

Odbor vzdelávania pripravuje kvalifikovaných odborníkov so všeobecným vzdelaním a odborným profilom zameraným na vedomosti z oblasti technológie spracovania klasickej analógovej fotografie, digitálnej fotografie, základy filmovania, úpravy videozáznamu a spracovanie fotografie v grafických programoch. Využíva odborné vedomosti pri práci s fotografickými prístrojmi, zariadením, počítačovou technikou a materiálom. Dokáže fotografovať všetky žánre fotografie, pričom uplatňuje estetické a výtvarné cítenie.

Absolvent sa uplatní na trhu práce ako komerčný fotograf v oblasti služieb. Zabezpečuje aj administratívnu podporu výrobného a predajného procesu tvorby a predaja fotografie, komunikuje so zákazníkom. Ovláda a používa najmodernejšie dostupné prostriedky IKT na fotenie a úpravu fotiek.

Má možnosť pokračovať v nadstavbovom štúdiu a dosiahnuť úroveň vzdelania úplné stredné odborné vzdelanie.

TEORETICKÉ VYUČOVANIE

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- charakterizovať vybavenie a zariadenie podnikov služieb;
- popísať vlastnosti a technologické postupy spracovania fotografických materiálov;
- vymenovať základné prístroje a zariadenia používané vo fotografickej praxi;
- poznať základy filmovej reportáže;
- charakterizovať jednotlivé druhy čiernobielych a farebných materiálov;
- popísať obsluhu videotechniky, úpravu a spracovanie videozáznamu;
- popísať osvetľovaciu techniku a jej použitie;
- vysvetliť princíp digitálnej fotografie;
- zhotovovať analógovú a digitálnu fotografiu;
- obsluhovať fotografické prístroje a zariadenia vrátane ich údržby;
- používať nové trendy vo vývoji fotografických materiálov, technológií a fotografickej techniky;
- poznať kompozičné pravidlá pri zhotovovaní fotografií;
- vedieť zhotovovať fotografie na všetky fotografické žánre;
- poznať estetické a výtvarné princípy;
- poznať a vedieť správne použiť fotografické materiály;
- vysvetliť princípy fotografovania rôznych žánrov.

Obsahové štandardy

Odborné kreslenie

Základy odborného kreslenia, základné výtvarné vyjadrovacie prostriedky, bod, čiara, línia, farba, jednoduché kresby, cvičenia na uvoľnenie ruky, plocha a tvar, svetlo a tieň, prostriedky výstavby kompozície, symetria, asymetria, farby vo fotografii, farby v interiérovom dizajne, fotografia figurálnej kompozície s perspektívnou skratkou, súlad farieb, farebné kompozičné skladby reklamných plagátov.

Materiály

Rez čiernobielym fotografickým materiálom, delenie a vlastnosti čiernobieleho fotografického materiálu, výroba fotografického materiálu, latentný fotografický obraz, vyvolávanie, zloženie vývojky, ustaľovanie, zloženie ustaľovača, prerušenie, vypieranie, sušenie, historický vývoj farebných materiálov, súčasné farebné materiály, špeciálne fotografické materiály a ich použitie, Súčasné materiály pre farebnú tlač, atramentové tlačiarne, veľkoformátová tlač, laserová tlač.

Optika a prístroje

Základné pojmy a vývoj optiky, optika a jej rozdelenie, vývoj názorov na svetlo, svetlo denné a umelé, elektromagnetické spektrum, elektromagnetické spektrum, základy lúčovej optiky, lom svetla, odraz svetla, zrkadlo, optický obraz, dierková komora, šošovky, spojky a rozptylky, optická sústava, mechanická koncepcia fotografických prístrojov, zaostrovací mechanizmus, hlavné časti fotografických prístrojov, základy vlnovej optiky, chyby optického zobrazovania, svetelne zdroje vo fotografii, ľudské oko a fotografický objektív, optické veličiny a vlastnosti objektívov, rozdelenie objektívov, nekonvenčné objektívy.

Fotografia

Fotografia a jej funkcia, historický vývoj fotografie, technické princípy fotografovania, základné druhy osvetlenia, základy kompozície, kopírovanie, zväčšovanie, zmenšovanie, vyjadrovacie a výrazové výtvarné prostriedky fotografie, krajina a architektúra, portrét a ľudské telo vo fotografii, predmet vo fotografii, reportáž a výjav, špeciálne fotografické postupy, farebná fotografia, fotografia vo vede a technike.

Digitálna fotografia

Úvod do počítačovej grafiky, rozdelenie rastrových grafických editorov, program na prácu s rastrovým obrazom, práca so súbormi, pracovné nástroje v programe na úpravu fotografií, počítačová grafika a farebné moduly, režimy grafiky, prispôsobenie grafiky, práca s rastrom, tvorba novej rastrovej grafiky, efekty, filtre, masky, vznik digitálneho obrazu v digitálnom fotografickom prístroji, technické parametre digitálnej fotografie, pamäťové karty, formáty, kompresia, filtre v digitálnej fotografii, skenery, monitory, tlačiarne, druhy objektívov v digitálnej fotografii, expozícia a svetlo v digitálnej fotografii, úprava fotografií vo Photoshope, kontrast a dvojité spracovanie, opravy, ČB fotografia, HDR snímky, riešenie problémov, efekty, tlač, prenos obrazu z fotoaparátu do počítača, tlačiarne, DTP programy na počítačovú sadzbu, práca s dokumentom, textom, tabuľky, výstupy z programov do formátov.

Technologické cvičenia

Základy kompozície, kompozičné pravidlá, umiestnenie hlavného motívu, orámovanie, kompozičné línie, celok, detail, ostrosť, neostrosť, hĺbka ostrosti, tvarová psychológia, pozadie v kompozícií, perspektíva priestoru, vzdušná a geometrická perspektíva, základy fotografovania, kompozícia, uhol záberu perspektíva, osvetlenie v interiéri a exteriéri, senzimetrické porovnávanie vlastností fotografických materiálov, základy kinematografie, videokamery a prehľad súčasných prístrojov, písmo vo fotografii, spravovanie digitálnej fotografie, režimy fotografovania, fotografia v korporátnej identite, plagát, billboard, reklama, sociálne siete, digitálny marketing.

PRAKTICKÁ PRÍPRAVA

Výkonové štandardy

Absolvent vie:

- pracovať podľa zásad bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, v súlade s hygienickými predpismi danej prevádzky;
- realizovať zadané úlohy zamerané na zhotovenie čiernobielej a farebnej fotografie;
- obsluhovať a vykonávať údržbu fotografických prístrojov a zariadení;
- reagovať pružne na meniace sa podmienky v sortimente fotografických materiálov, technológiách a fotografickej technike;
- vykonávať technologické a pracovné postupy vo svojom odbore;
- uplatňovať praktické poznatky, ale aj estetické a výtvarné cítenie;
- nadviazať kontakt so zákazníkom a dodržiavať zásady spoločenského správania;
- nafotografovať rôzne žánre fotografie;
- zhotoviť a upraviť videozáznam;
- ovládať programy na úpravu grafiky a fotografií;
- vedieť vytvoriť grafické a fotografické návrhy v grafických programoch;
- zhotoviť efektívnu reklamu na propagáciu;
- vedieť reagovať na požiadavky zákazníka;
- vedieť pripraviť fotografie na výstavy, paspartovanie, adjustácia;
- vedieť spropagovať fotografie pomocou prostriedkov reklamy.

Obsahové štandardy

Odborný výcvik

Základné ustanovenia právnych noriem o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, pravidlá správania sa pri požiari, protipožiarna ochrana, osobná hygiena. Oboznámenie so zariadením ateliéru a fotokomory, výtvarná príprava vo fotografii, fotografická koláž, farba vo fotografii, úvod do čiernobielej fotografie, fotografický prístroj, kontakty, zväčšovanie a pozitívne vyvolávanie, fotografovanie v ateliéri a v exteriéri, práca s multigradačnými filtermi (čiernobiela fotografa), digitálna fotografia, photoshop fotografický program, portrét, fotografovanie úžitkových predmetov, zátišie, krajinárska fotografia, reklamná fotografia - návrh na propagačný materiál, reklamná fotografia - návrh na propagačný materiál, umelé svetlo v ateliérovom portréte, tematické zátišie, historické zátišie, historický portrét, fotogram, kolorovanie fotogramu, reportáž na fotografia, práca vo fotografickej prevádzke, historické fotografické techniky: kyanotypia, kalotypia, luminografia, makrofotografia, architektúra, abstraktná fotografia, svetlo vo fotografii –silueta, protisvetlo, bočné svetlo, umelecká abstraktná fotografia, príprava vlastnej výstavy, reklamné propagačné materiály, tlač fotografií, obsluha tlačiarní, paspartovanie, rámovanie, grafická úprava v programe photoshop.

Učebný odbor

TECHNICKO-ADMINISTRATÍVNY PRACOVNÍK, TECHNICKO-ADMINISTRATÍVNA PRACOVNÍČKA

Absolvent učebného odboru technicko-administratívny pracovník, technicko-administratívna pracovníčka je kvalifikovaný odborník, ktorý ovláda základné činnosti v oblasti administratívy v obchodných a výrobných podnikoch na úseku prípravy výroby, logistiky, skladového hospodárstva a expedície.

Absolvent sa uplatní na trhu práce ako technicko-administratívny pracovník vo výrobe, v skladovom hospodárstve a v logistike, ako fakturant, pracovník nákupu a predaja, pracovník MTZ a zásobovania, disponent a pracovník logistiky.

Administratívny pracovník vo výrobe a v skladovom hospodárstve zabezpečuje celkovú administratívnu podporu na fungovanie výrobného a predajného programu organizácie. Kvantifikuje objem surovín pre výrobné programy, objem predaja a stav skladových zásob materiálu resp. tovaru.

Má možnosť pokračovať v nadstavbovom štúdiu a dosiahnuť úroveň vzdelania úplné stredné odborné vzdelanie.

TEORETICKÉ VYUČOVANIE

Výkonové štandardy

Absolvent má:

- identifikovať značky akosti tovarov, charakterizovať normalizáciu, skúšobníctvo, certifikáciu a metrológiu;
- sledovať a hodnotiť akosť tovaru, definovať ekonomické dôsledky kolísavej akosti, vyhodnocovať zvyšujúce sa požiadavky odberateľov;
- vysvetliť metódy hodnotenia akosti tovarov a vykonať subjektívne hodnotenie akosti tovaru a materiálu;
- identifikovať ekologické značky a symboly a vysvetliť ich význam, využívanie ekologických materiálov nezaťažujúcich životné prostredie;
- charakterizovať nežiadúce vplyvy pôsobiace na úžitkovú hodnotu tovaru a spôsob ochrany;
- vysvetliť význam inovácie a výpredajových sortimentov;
- popísať a navrhnúť vhodné skladovacie podmienky pre konkrétny sortiment tovaru a materiálu;
- rozlíšiť druhy a vlastnosti obalových materiálov, navrhovať využitie ekologických materiálov;
- hospodárne nakladať s obalovými materiálmi, triediť ich v súlade s predpismi o ochrane životného prostredia a s nakladaním odpadu;
- navrhnúť použitie vhodného obalu pre konkrétny druh tovaru alebo materiálu;
- vysvetliť pojem tovar, charakterizovať problematiku hlavných tovarových skupín;
- používať obchodnú terminológiu, vedieť využívať informácie uvádzané výrobcom a orientovať sa v platnej legislatíve konkrétneho sortimentu tovarov;
- poznať právomoc a náplň činnosti kontrolných orgánov obchodnej inšpekcie;
- popísať základné vlastnosti vybraných druhov tovarov, spôsoby používania, zásady ošetrovania, skladovania a hodnotenia tovarov;
- popísať spôsoby spracovania surovín a technológiu výroby vybraných druhov výrobkov;
- definovať logistické ciele, logistické reťazce a druhy logistiky;
- charakterizovať jednotlivé druhy skladov a ich využitie, rôzne typy skladových objektov;
- navrhnúť optimálne dispozičné riešenie skladového objektu a racionálne využitie skladových plôch;
- poznať náplň práce v skladoch a v logistike výroby;
- charakterizovať spôsoby skladovania pre jednotlivé druhy tovarov a materiálu a navrhnúť vhodné spôsoby skladovania pre konkrétny sortiment tovarov a materiálu;
- identifikovať skladové zásoby tovarov a materiálu na základe značenia tovarov;
- poznať bezpečnostné technické požiadavky pri prevádzke jednotlivých druhov skladov;
- rozlíšiť spôsoby skladovej manipulácie, charakterizovať jednotlivé druhy manipulačných prostriedkov a popísať ich využitie v skladoch;
- poznať predpísanú postupnosť činností pri manipulácii so zásobami tovarov a materiálu v sklade (od prevzatia až po kompletizáciu a expedíciu);
- vedieť zvoliť vhodný spôsob odberu a prevzatia podľa sortimentu a charakteru tovaru a materiálu;
- popísať spôsob prípravy tovaru a materiálu k expedícii a dodržiavania zásad efektívnej a ekologickej prevádzky.

Obsahové štandardy

Tovaroznalectvo

Akosť tovarov – obsah a úloha akosti, riadenie akosti, normalizácia, metrológia, skúšobníctvo, certifikácia, hodnotenie akosti tovaru, úloha výroby, skladu a odberateľov v oblasti akosti, ekolabelling. Nežiadúce vplyvy pôsobiace na úžitkovú hodnotu tovaru, ochrana úžitkovej hodnoty tovaru, obaly – druhy a funkcie, ekologické obaly. Odpadové hospodárstvo, ekologické materiály. Tovar – tovar základných sortimentných skupín, charakteristika a význam potravinárskeho a nepotravinárskeho tovaru, predpisy o skladovaní a označovaní nebezpečných druhov tovarov a materiálu. Slovenská obchodná inšpekcia.

Materiálové hospodárstvo

Zásoby, zásobovanie, predmet zásobovania – vstupné materiály, polovýrobky, obchodné tovary. Úlohy zásobovania, zásobovacia stratégia podniku. Voľba dodávateľa, dodacie podmienky, tvorba zásobovacej stratégie, portfóliová stratégia.

PRAKTICKÁ PRÍPRAVA

Výkonové štandardy

Absolvent vie:

- aplikovať získané teoretické poznatky v praxi;
- jednoducho interpretovať základné ekonomické ukazovatele;
- využívať odbornú terminológiu z oblasti techniky administratívy a korešpondencie;
- princípy písania na PC hmatovou metódou a vie ich používať pri vybavovaní administratívnej agendy prostriedkami štandardnej kancelárskej techniky a modernými informačno-komunikačnými prostriedkami;
- orientovať sa v platných normách pri písaní a formálnej úprave textu v obchodných písomnostiach;
- v primeranej presnosti a rýchlosti ovláda klávesnicu počítača desaťprstovou hmatovou metódou;
- využívať základné nástroje formátovania textu v príslušnej aplikácii, vie upraviť text podľa konkrétnych požiadaviek;
- spracovať písomnosti a tabuľky štylisticky, vecne a formálne správne;
- manipulovať s písomnými a elektronickými dokumentami podľa spisového poriadku;
- používať počítač a jeho prídavné zariadenia (obsluhuje, identifikuje chyby, vymieňa spotrebný materiál);
- identifikovať možnosti a výhody, ale i riziká spojené so zabezpečením dát pred zneužitím, ochranou pred zničením, porušovaním autorských dát;
- dodržiavať zásady zabezpečenia dát pre zneužitím a ochranu dát pred zničením;
- nastaviť užívateľské prostredie operačného systému;
- orientovať sa v systéme adresárov, ovláda základné práce so súbormi, rozlišuje a rozpoznáva základné typy súborov a pracuje s nimi;
- ovládať rôzne softvérové aplikácie súvisiace s odborom;
- aplikovať zásady skladovej evidencie;
- vykonávať inventarizáciu zásob na sklade.

Obsahové štandardy

Aplikovaná informatika

Práca s počítačom, operačný systém, súbory, zložky, súborový manažér, kompresia dát, adresová štruktúra, základné a aplikačné programové vybavenie, prostriedky zabezpečenia dát pre zneužitím a ochrana dát pred zničením. Práca s kancelárskymi balíkmi – textový editor, tabuľkový procesor, tvorba databáz, kontingenčné tabuľky, prezentačný program. Počítačová grafika. Ďalšie aplikačné programové vybavenie, zdieľanie a výmena dát, práca v lokálnej sieti, Internet, elektronická pošta, videokonferencia. Moderné informačné technológie. Práca s informáciami, s informačným a orientačným systémom.

Technika administratívy

Základná terminológia z oblasti techniky administratívy. Desaťprstová hmatová metóda. Aplikačný softvér pre písanie desaťprstovou hmatovou metódou. Nácvik písania malých a veľkých písmen, diakritických a interpunkčných znamienok, číslíc a značiek. Pravidlá normalizovanej úpravy písomností a adres, normy pri písaní a formálnej úprave textu. Základné zásady tvorby obchodných listov a písomností.

Odborný výcvik

Organizácia práce a právne predpisy v podnikaní - bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci – základné povinnosti pracovníkov v oblasti o BOZP, ochrany životného prostredia, odpadové hospodárstvo, najčás-

tejšie zdroje a príčiny pracovných úrazov na pracovisku, ich evidencia, základy prvej pomoci pri úrazoch na pracovisku. Vnútorne predpisy, hygienické normy osobnej hygieny, hygiena na pracovisku, pracovný režim na pracovisku, rozvrhnutie pracovného času.

Skladové hospodárstvo – skladová evidencia, písomnosti skladového hospodárstva, obchodné zmluvy, písomnosti spojené s odberom, príjmom, výdajom a reklamáciou, písomnosti spojené s výdajom a vyskladnením tovaru a materiálu, písomnosti spojené s evidenciou zásob, moderné spôsoby riadenia skladového hospodárstva. Inventúra a inventarizácia zásob – písomnosti spojené s inventúrou a inventarizáciou, inventarizačné rozdiely.

Administratívne činnosti - práce s kancelárskou a výpočtovou technikou, modernými aplikáciami a IKT, tvorba obchodných listov, tabuliek a databáz, obchodná korešpondencia, došlá a odoslaná pošta.

6 ORGANIZÁCIA VÝCHOVY A VZDELÁVANIA V EXTERNEJ FORME ŠTÚDIA

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

Na stredných odborných školách sa organizuje externá forma štúdia pre:

1. uchádzačov so vzdelaním, ktoré poskytovala základná škola a pre uchádzačov so základným vzdelaním v dĺžke štúdia, ktorá je rovnaká ako dĺžka dennej formy štúdia príslušného študijného alebo učebného odboru,
2. uchádzačov, ktorí získali úplné stredné odborné vzdelanie alebo stredné odborné vzdelanie v dĺžke štúdia, ktorú určí riaditeľ strednej školy podľa ich zaradenia do príslušného ročníka príslušného študijného alebo učebného odboru.

Uchádzači o štúdium v učebných odboroch, ktorí vykonali záverečnú skúšku v inom učebnom odbore alebo študijnom odbore a uchádzači o štúdium v študijných odboroch, ktorí vykonali maturitnú skúšku v inom študijnom odbore, študujú len odborné predmety. Štúdium trvá najmenej jeden rok.

Večerné vzdelávanie je organizované pravidelne niekoľkokrát v týždni v rozsahu 10 až 15 hodín týždenne.

Diaľkové vzdelávanie je organizované spravidla raz týždenne v rozsahu 6 až 7 konzultačných hodín.

Dištančné vzdelávanie je diaľkové vzdelávanie prostredníctvom korešpondencie, telekomunikačných médií a iných prostriedkov, pri ktorých spravidla nedochádza k priamym kontaktom medzi pedagogickým zamestnancom a samostatne študujúcim žiakom. V stredných odborných školách sa praktické vyučovanie nemôže realizovať dištančnou formou vzdelávania. Odporúča sa kombinované štúdium, v ktorom sa kombinuje teoretické vyučovanie formou dištančného vzdelávania a praktické vyučovanie formou denného štúdia. Predpokladom realizácie tejto formy vzdelávania je zabezpečenie overeného kontaktu medzi žiakom a učiteľom, existencia špeciálnych študijných podmienok, umožňujúcich samostatné štúdium a priamy rýchly kontakt s učiteľom a školou.

Dištančné vzdelávanie vyžaduje tvorbu samostatného ŠkVP (popr. samostatnej časti ŠkVP), v ktorom sú presne vymedzené podmienky:

- požadované vstupy,
- realizácia kontaktu žiak – učiteľ (musí byť zabezpečený overený kontakt),
- štruktúra a spôsob realizácie obsahu vzdelávania – napr. súpis požadovaných samostatných prác, zoznam študijných materiálov, pomôcok a ďalších študijných informácií, rád a odporúčaní pre zjednodušenie štúdia,
- kritéria a spôsob hodnotenia jednotlivých výstupov,
- vlastná príprava a realizácia ukončovania štúdia.

Dištančné vzdelávanie sa v plnom rozsahu odvíja od požiadaviek príslušného ŠVP.

Vzdelanie získané vo všetkých formách štúdia je rovnocenné. Z tohto dôvodu je v externej forme štúdia vhodné navýšiť počet vyučovacích hodín konzultácii v tých predmetoch ŠkVP, ktoré si vyžadujú nácvik zručností. Na tento účel sa využijú disponibilné hodiny uvedené v rámcovom učebnom pláne. V diaľkovom vzdelávaní sa konzultačné hodiny uvedené za celé štúdium môžu využiť na jeden alebo viac predmetov ŠkVP. Žiak sa v externej forme štúdia zo správania neklasifikuje.

6.1 RÁMCOVÉ UČEBNÉ PLÁNY – EXTERNÁ FORMA ŠTÚDIA PRE STREDNÉ ODBORNÉ VZDELANIE

6.1.1 Rámcový učebný plán pre 3-ročné učebné odbory – večerné vzdelávanie:

Cieľové zložky vzdelávania	Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe ⁵ za štúdium	Minimálny celkový počet hodín za štúdium
Všeobecné vzdelávanie	6,5	208
Odborné vzdelávanie	20	640
Disponibilné hodiny	3,5	112
CELKOM	30	960

Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí	Minimálny počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe za štúdium	Minimálny celkový počet hodín za štúdium
VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE	6,5	208
Jazyk a komunikácia		
• slovenský jazyk a literatúra	4	128
• cudzí jazyk		
Človek a spoločnosť		
• občianska náuka	0,5	16
Človek a príroda		
• fyzika	1	32
• chémia		
• biológia		
Matematika a práca s informáciami		
• matematika	1	32
• informatika		
ODBORNÉ VZDELÁVANIE	20	640
Teoretické vyučovanie	5	160
Praktické vyučovanie	15	480
Disponibilné hodiny	3,5	112
SPOLU	30	960

6.1.2 Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 3-ročné učebné odbory – večerné vzdelávanie:

- Rámcový učebný plán pre večerné vzdelávanie je vymedzený v rovnakej dĺžke štúdia ako pre dennú formu, stanovuje proporcie medzi všeobecným a odborným vzdelávaním (teoretickým a praktickým) a ich záväzný minimálny rozsah. Tento plán je východiskom pre spracovanie konkrétnych učebných plánov ŠKVP.
- Počet týždenných vyučovacích hodín v ŠKVP je minimálne 10 hodín a maximálne 15 hodín v jednom ročníku, celkový počet hodín za celé štúdium je minimálne 960 hodín

⁵ Minimálny počet týždenných hodín je 10 (rozpätie 10 – 15 hodín)

a maximálne 1440 hodín. Do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov, spresnenie počtu hodín za štúdium bude predmetom školských učebných plánov. Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.

- c) Dĺžka externej formy štúdia je najviac o jeden rok dlhšia ako denná forma štúdia. Dĺžka štúdia pre žiakov so základným vzdelaním je rovnaká alebo o jeden rok dlhšia ako dĺžka dennej formy štúdia príslušného učebného odboru. Dĺžku štúdia pre žiakov s úplným stredným odborným vzdelaním, úplným stredným všeobecným vzdelaním alebo stredným odborným vzdelaním určí riaditeľ strednej školy podľa ich zaradenia do príslušného ročníka učebného odboru.
- d) V externej forme štúdia sa nevyučujú predmety telesná a športová výchova a etická výchova/náboženská výchova.
- e) Vyučuje sa jeden z jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky. Podľa potreby a podmienok školy aj ďalšie cudzie jazyky.
- f) Na cirkevných školách môže byť súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ predmet náboženstvo (podľa konfesie zriaďovateľa).
- g) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ sú predmety fyzika, chémia a biológia, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Vyberie sa z predmetov podľa ich účelu v danom odbore štúdia.
- h) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Matematika a práca s informáciami“ sú predmety matematika a informatika, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia.
- i) Praktické vyučovanie vymedzené v rámcových učebných plánoch sa zaraďuje v zodpovedajúcom rozsahu, s ohľadom na predchádzajúce vzdelanie žiakov a získanú kvalifikáciu alebo prax tak, aby boli splnené požiadavky ŠVP na kompetencie absolventa.
- j) Praktické vyučovanie sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou praktických cvičení (v laboratóriách, dielňach, odborných učebniach, cvičných firmách a pod.). Na praktických cvičeniach sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy je stanovený všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- k) Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v ŠkVP a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciaciu štúdia na strednej škole. O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania podľa návrhu predmetových komisií a po prerokovaní v pedagogickej rade. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. Disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné a odborné vzdelávanie.
- l) 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.

6.1.3 Rámcový učebný plán pre 3-ročné učebné odbory s vyučovacím jazykom národnostných menšín – večerné vzdelávanie:

Cieľové zložky vzdelávania	Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe ⁶ za štúdium	Minimálny celkový počet hodín za štúdium
Všeobecné vzdelávanie	7,5	240
Odborné vzdelávanie	19,5	624
Disponibilné hodiny	3	96
CELKOM	30	960

Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí	Minimálny počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe za štúdium	Minimálny celkový počet hodín za štúdium
VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE	7,5	240
Jazyk a komunikácia • slovenský jazyk a slovenská literatúra • jazyk národnostnej menšiny a literatúra • cudzí jazyk	5	160
Človek a spoločnosť • občianska náuka	0,5	16
Človek a príroda • fyzika • chémia • biológia	1	32
Matematika a práca s informáciami • matematika • informatika	1	32
ODBORNÉ VZDELÁVANIE	19,5	624
Teoretické vyučovanie	5	160
Praktické vyučovanie	14,5	464
Disponibilné hodiny	3	96
SPOLU	30	960

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

- Rámcový učebný plán pre večerné vzdelávanie je vymedzený v rovnakej dĺžke štúdia ako pre dennú formu, stanovuje proporcie medzi všeobecným a odborným vzdelávaním (teoretickým a praktickým) a ich záväzný minimálny rozsah. Tento plán je východiskom pre spracovanie konkrétnych učebných plánov ŠkVP.
- Počet týždenných vyučovacích hodín v ŠkVP je minimálne 10 hodín a maximálne 15 hodín v jednom ročníku, celkový počet hodín za celé štúdium je minimálne 960 hodín a maximálne 1440 hodín. Do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32

⁶ Minimálny počet týždenných hodín je 10 (rozpätie 10 – 15 hodín)

týždňov, spresnenie počtu hodín za štúdium bude predmetom školských učebných plánov. Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.

- c) Dĺžka externej formy štúdia je najviac o jeden rok dlhšia ako denná forma štúdia. Dĺžka štúdia pre žiakov so základným vzdelaním je rovnaká alebo o jeden rok dlhšia ako dĺžka dennej formy štúdia príslušného učebného odboru. Dĺžku štúdia pre žiakov s úplným stredným odborným vzdelaním, úplným stredným všeobecným vzdelaním alebo stredným odborným vzdelaním určí riaditeľ strednej školy podľa ich zaradenia do príslušného ročníka učebného odboru.
- d) V externej forme štúdia sa nevyučujú predmety telesná a športová výchova a etická výchova/náboženská výchova.
- e) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Jazyk a komunikácia“ je predmet slovenský jazyk a slovenská literatúra a jazyk národnostnej menšiny a literatúra.
- f) Vyučuje sa jeden z jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky. Podľa potreby a podmienok školy aj ďalšie cudzie jazyky.
- g) Na cirkevných školách môže byť súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ predmet náboženstvo (podľa konfesie zriaďovateľa).
- h) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ sú predmety fyzika, chémia a biológia, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Vyberie sa z predmetov podľa ich účelu v danom odbore štúdia.
- i) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Matematika a práca s informáciami“ sú predmety matematika a informatika, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia.
- j) Praktické vyučovanie sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou praktických cvičení (v laboratóriách, dielňach, odborných učebniach, cvičných firmách a pod.). Na praktických cvičeniach sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy je stanovený všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- k) Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v ŠkVP a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciáciu štúdia na strednej škole. O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania podľa návrhu predmetových komisií a po prerokovaní v pedagogickej rade. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. Disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné a odborné vzdelávanie.
- l) 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.

6.1.5 Rámcový učebný plán pre 3-ročné učebné odbory – diaľkové vzdelávanie:

Cieľové zložky vzdelávania	Počet týždenných konzultačných hodín vo vzdelávacom programe ⁷ za štúdium	Minimálny celkový počet hodín za štúdium
Všeobecné vzdelávanie	4	128
Odborné vzdelávanie	12	384
Disponibilné hodiny	2	64
CELKOM	18	576

Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí	Minimálny počet týždenných konzultačných hodín vo vzdelávacom programe za štúdium	Minimálny celkový počet hodín za štúdium
VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE	4	128
Jazyk a komunikácia • slovenský jazyk a literatúra • cudzí jazyk	2	64
Človek a spoločnosť • občianska náuka	0,5	16
Človek a príroda • fyzika • chémia • biológia	0,5	16
Matematika a práca s informáciami • matematika • informatika	1	32
ODBORNÉ VZDELÁVANIE	12	384
Teoretické vyučovanie	3,5	112
Praktické vyučovanie	8,5	272
Disponibilné hodiny	2	64
SPOLU	18	576

6.1.6 Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre 3-ročné učebné odbory – diaľkové vzdelávanie:

- Rámcový učebný plán pre diaľkové vzdelávanie je vymedzený v rovnakej dĺžke štúdia ako pre dennú formu, stanovuje proporcie medzi všeobecným a odborným vzdelávaním (teoretickým a praktickým) a ich záväzný minimálny rozsah. Tento plán je východiskom pre spracovanie konkrétnych učebných plánov ŠkVP.
- Počet týždenných konzultačných hodín v ŠkVP je minimálne 6 hodín a maximálne 7 hodín v jednom ročníku štúdia, celkovo za celé štúdium minimálne 576 hodín a maximálne 672 hodín. Do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov, spresnenie počtu konzultačných hodín za štúdium bude predmetom škol-

⁷ Minimálny počet týždenných konzultačných hodín je 6 (rozpätie 6–7 hodín)

ských učebných plánov. Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.

- c) Dĺžka externej formy štúdia je najviac o jeden rok dlhšia ako denná forma štúdia. Dĺžka štúdia pre žiakov so základným vzdelaním je rovnaká alebo o jeden rok dlhšia ako dĺžka dennej formy štúdia príslušného učebného odboru. Dĺžku štúdia pre žiakov s úplným stredným odborným vzdelaním, úplným stredným všeobecným vzdelaním alebo stredným odborným vzdelaním určí riaditeľ strednej školy podľa ich zaradenia do príslušného ročníka učebného odboru.
- d) V externej forme štúdia sa nevyučujú predmety telesná a športová výchova a etická výchova/náboženská výchova.
- e) Vyučuje sa jeden z jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky. Podľa potreby a podmienok školy aj ďalšie cudzie jazyky.
- f) Na cirkevných školách môže byť súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ predmet náboženstvo (podľa konfesie zriaďovateľa).
- g) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ sú predmety fyzika, chémia a biológia, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Vyberie sa z predmetov podľa ich účelu v danom odbore štúdia.
- h) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Matematika a práca s informáciami“ sú predmety matematika a informatika, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia.
- i) Praktické vyučovanie sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou praktických cvičení (v laboratóriách, dielňach, odborných učebniach, cvičných firmách a pod.). Na praktických cvičeniach sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy je stanovený všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- j) Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v ŠkVP a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciaciu štúdia na strednej škole. O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania podľa návrhu predmetových komisií a po prerokovaní v pedagogickej rade. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. Disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné a odborné vzdelávanie.
- k) 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.

6.1.7 Rámcový učebný plán pre 3-ročné učebné odbory s vyučovacím jazykom národnostných menšín – diaľkové vzdelávanie:

Cieľové zložky vzdelávania	Počet týždenných konzultačných hodín vo vzdelávacom programe ⁸ za štúdium	Minimálny celkový počet hodín za štúdium
Všeobecné vzdelávanie	4,5	144
Odborné vzdelávanie	12	384
Disponibilné hodiny	1,5	48
CELKOM	18	576

Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí	Minimálny počet týždenných konzultačných hodín vo vzdelávacom programe za štúdium	Minimálny celkový počet hodín za štúdium
VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE	4,5	144
Jazyk a komunikácia • slovenský jazyk a slovenská literatúra • jazyk národnostnej menšiny a literatúra • cudzí jazyk	2,5	80
Človek a spoločnosť • občianska náuka	0,5	16
Človek a príroda • fyzika • chémia • biológia	0,5	16
Matematika a práca s informáciami • matematika • informatika	1	32
ODBORNÉ VZDELÁVANIE	12	384
Teoretické vyučovanie	3,5	112
Praktické vyučovanie	8,5	272
Disponibilné hodiny	1,5	48
SPOLU	18	576

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

- Rámcový učebný plán pre diaľkové vzdelávanie je vymedzený v rovnakej dĺžke štúdia ako pre dennú formu, stanovuje proporcie medzi všeobecným a odborným vzdelávaním (teoretickým a praktickým) a ich záväzný minimálny rozsah. Tento plán je východiskom pre spracovanie konkrétnych učebných plánov ŠKVP.
- Počet týždenných konzultačných hodín v ŠKVP je minimálne 6 hodín a maximálne 7 hodín v jednom ročníku štúdia, celkovo za celé štúdium minimálne 576 hodín a maximálne 672 hodín. Do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32

⁸ Minimálny počet týždenných konzultačných hodín je 6 (rozpätie 6 – 7 hodín)

týždňov, spresnenie počtu konzultačných hodín za štúdium bude predmetom školských učebných plánov. Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva a v poslednom ročníku na absolvovanie záverečnej skúšky.

- c) Dĺžka externej formy štúdia je najviac o jeden rok dlhšia ako denná forma štúdia. Dĺžka štúdia pre žiakov so základným vzdelaním je rovnaká alebo o jeden rok dlhšia ako dĺžka dennej formy štúdia príslušného učebného odboru. Dĺžku štúdia pre žiakov s úplným stredným odborným vzdelaním, úplným stredným všeobecným vzdelaním alebo stredným odborným vzdelaním určí riaditeľ strednej školy podľa ich zaradenia do príslušného ročníka učebného odboru.
- d) V externej forme štúdia sa nevyučujú predmety telesná a športová výchova a etická výchova/náboženská výchova.
- e) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Jazyk a komunikácia“ je predmet slovenský jazyk a slovenská literatúra a jazyk národnostnej menšiny a literatúra.
- f) Vyučuje sa jeden z jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky. Podľa potreby a podmienok školy aj ďalšie cudzie jazyky.
- g) Na cirkevných školách môže byť súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ predmet náboženstvo (podľa konfesie zriaďovateľa).
- h) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ sú predmety fyzika, chémia a biológia, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Vyberie sa z predmetov podľa ich účelu v danom odbore štúdia.
- i) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Matematika a práca s informáciami“ sú predmety matematika a informatika, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia.
- j) Praktické vyučovanie sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou praktických cvičení (v laboratóriách, dielňach, odborných učebniach, cvičných firmách a pod.). Na praktických cvičeniach sa môžu žiaci deliť do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Počet žiakov na jedného majstra odbornej výchovy je stanovený všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- k) Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v ŠkVP a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciaciu štúdia na strednej škole. O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania podľa návrhu predmetových komisií a po prerokovaní v pedagogickej rade. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne. Disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné a odborné vzdelávanie.
- l) 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.