Hotelová akadémia v Žiline

**Školský vzdelávací program**

pre 3-ročné učebné odbory

**6444 H čašník, servírka**

**6445 H kuchár, kuchárka**

**2964 H cukrár, cukrárka**



Vypracovaný na základe Zákona NR SR č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (Školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, v súlade so Zákonom o odbornom vzdelávaní č. 61/2015 a v súlade so štátnym vzdelávacím programom

č. 2013-762/1889:23-925 a vzmysle platných dodatkov k ŠVP.

Obsah

[Záznamy o platnosti a revidovaní ŠkVP 1](#_Toc118808407)

[1 Charakteristika školského vzdelávacieho programu v učebných odboroch 6444 H čašník servírka, 6445 H kuchár, 2964 H cukrár 2](#_Toc118808408)

[1.1 Základné údaje o štúdiu 2](#_Toc118808409)

[1.2 Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania 4](#_Toc118808410)

[1.3 Organizácia výučby 6](#_Toc118808411)

[1.4 Zdravotné požiadavky na žiaka 6](#_Toc118808412)

[1.5 Požiadavky na pracovné oblečenie, bezpečnosť a hygienu pri práci 7](#_Toc118808413)

[1.6 Základné podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami 8](#_Toc118808414)

[1.7 Systém duálneho vzdelávania 9](#_Toc118808415)

[1.8 Vzdelávanie cudzincov 10](#_Toc118808416)

[2 Profil absolventa trojročného učebného odboru 11](#_Toc118808417)

[2.1 Kľúčové kompetencie absolventov učebných odborov 11](#_Toc118808418)

[2.2 Charakteristika absolventa odboru 6444 H čašník, servírka 15](#_Toc118808419)

[2.2.1 Prevodová tabuľka- učebný odbor 6444 H čašník, servírka 17](#_Toc118808420)

[2.2.2 Učebný plán učebného odboru 6444 H čašník, servírka 19](#_Toc118808421)

[2.3 Charakteristika absolventa odboru 6445 H kuchár 21](#_Toc118808422)

[2.3.1 Prevodová tabuľka - učebný odbor 6445 H kuchár 23](#_Toc118808423)

[2.3.2 Učebný plán učebného odboru 6445 H kuchár 25](#_Toc118808424)

[2.4 Charakteristika absolventa odboru 2964 H 27](#_Toc118808425)

[2.4.1 Prevodová tabuľka - učebný odbor 2964 H cukrár 29](#_Toc118808426)

[2.4.2 Učebný plán učebného odboru 2964 H cukrár 31](#_Toc118808427)

[2.5 Vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov 33](#_Toc118808428)

[3 Učebné osnovy predmetov v učebných plánoch 6444 H čašník, servírka, 6445 H kuchár, 2964 H cukrár 37](#_Toc118808429)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Záznamy o platnosti a revidovaní ŠkVP | | |
| **Revidované dňa** | **Platnosť ŠkVP** | **Obsah revidovania** |
| 1.09. 2022 | 1.09. 2022 | Reevidované v zmysle Dodatku č.10 ku ŠVP |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

# **Charakteristika školského vzdelávacieho programu v učebných odboroch 6444 H čašník servírka, 6445 H kuchár, 2964 H cukrár**

## Základné údaje o štúdiu

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | **Hotelová akadémia**  **Hlinská 31, 010 01 Žilina**  Zriaďovateľ:  Žilinský samosprávny kraj  Komenského 48  011 09 Žilina |
| **Vyučovací jazyk** | slovenský |
| **Druh školy** | štátna |

|  |  |
| --- | --- |
| **Kód a názov ŠVP** | **64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby** |
| **Kódy a názvy učebných odborov** | 6444 H čašník, servírka, 6445 H kuchár, kuchárka |
| **Stupeň vzdelania** | 353 - stredné odborné vzdelávanie |
|  |  |
| **Dĺžka štúdia** | 3 roky |
| **Forma štúdia** | denná |
| **Miesto vydania** | Hotelová akadémia  Hlinská 31, 010 01 Žilina |
| **Platnosť ŠkVP** | 01. september 2022 začínajúc prvým ročníkom |

|  |  |
| --- | --- |
| **Kód a názov ŠVP** | **29 Potravinárstvo** |
| **Kód a názov učebného odboru** | 2964 H cukrár, cukrárka |
| **Stupeň vzdelania** | 353 stredné odborné vzdelávanie |
|  |  |
| **Dĺžka štúdia** | 3 roky |
| **Forma štúdia** | denná |
| **Dátum schválenia ŠkVP** |  |
| **Miesto vydania** | Hotelová akadémia  Hlinská 31, 010 01 Žilina |
| **Platnosť ŠkVP** | 01. september 2022 začínajúc prvým ročníkom |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:** | Nižšie stredné vzdelanie a splnenie podmienok prijímacieho konania.  Posúdenie zdravotnej spôsobilosti uchádzača o štúdium. |
| **Spôsob ukončenia štúdia:** | Záverečná skúška |
| **Doklad o dosiahnutom vzdelaní:** | Vysvedčenie o záverečnej skúške |
| **Doklad o získanej kvalifikácií** | Výučný list |
| **Poskytnutý stupeň vzdelania:** | 353 - Stredné odborné vzdelanie |
| **Možnosti pracovného uplatnenia absolventa v odbore** čašník, servírka | V učebnom odbore čašník, servírka v pracovných pozíciách ako účtujúci čašník, servírka, hlavný čašník, servírka, barman, prevádzkar, vedúci závodu spoločného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti cestovného ruchu a spoločného stravovania. |
| **Možnosti pracovného uplatnenia absolventa v odbore** kuchár | V učebnom odbore **kuchár** v pracovných pozíciách ako kuchár, hlavný kuchár, vedúci závodného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti gastronómie, cestovného ruchu a hotelierstva |
| **Možnosti pracovného uplatnenia absolventa v odbore** cukrár | V učebnom odbore **cukrár** v pracovných pozíciách ako odborní zamestnanci cukrárskej výroby na prevádzkach malých a stredných firiem, v živnostenských zariadeniach, ako zamestnanci v hoteloch a iných gastronomických zariadeniach. |
| **Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):** | Po úspešnom vykonaní záverečnej skúšky sa absolvent môže uchádzať o štúdium v nadstavbovom študijnom odbore pre absolventov 3-ročných učebných odborov nadväzujúcich na predchádzajúcu prípravu a získať úplné stredné odborné vzdelanie.  Špeciálne kurzy, ktoré umožňujú rozšíriť odbornú prípravu. |

## Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania

Príprava **v učebných odboroch čašník, servírka a kuchár, cukrár**  zahŕňa teoretické vyučovanie a praktické vyučovanie. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované vo vlastnom pracovisku praktického vyučovania a priamo na zmluvných pracoviskách zamestnávateľov. Odbory štúdia sú koncipované ako trojročné odbory

**Stratégia výučby** školy vytvára priestor pre rozvoj nielen odborných, ale aj kľúčových kompetencií. Najväčší dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania. Osvojujú si základy matematiky, chémie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania.

V odbornom vzdelávaní **v odbore čašník, servírka** je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, zloženia a skladovania potravín, výživy, stolovania, základov technológie prípravy pokrmov a pod. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú praktické zručnosti najmä na úseku obsluhy.

V odbornom vzdelávaní **v odbore kuchár** je príprava zameraná na oblasť ekonomiky a výchovy k podnikaniu, spoločenskej komunikácie, zloženia a skladovania potravín, výživy, technológie prípravy pokrmov a pod. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú praktické zručnosti na úseku  prípravy jedál a pokrmov.

V odbornom vzdelávaní **v odbore cukrár** je príprava zameraná na oblasť ekonomiky, zloženia a skladovania potravín, výživy, cukrárenskej technológie a odborného kreslenia a modelovania. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú najmä praktické zručnosti na úseku cukrárenskej výroby.

Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie jeho osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Absolvovaním nášho vzdelávacieho programu chceme v súlade so školským zákonom naplniť tieto **ciele:**

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

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

***Posilnenie výchovnej funkcie školy*** so zámerom:

* + 1. umožniť všetkým žiakom prístup ku kvalitnému záujmovému vzdelávaniu a voľnočasovým aktivitám,
    2. vytvárať motiváciu k učeniu, ktorá žiakom umožní pokračovať nielen v ďalšom vzdelávaní, ale aj v kultivovaní a rozvoji vlastnej osobnosti,
    3. podporovať špecifické záujmy, schopnosti a nadanie žiakov,
    4. vytvárať vzťah k základným ľudským hodnotám ako je úcta a dôvera, sloboda a zodpovednosť, spolupráca a kooperácia, komunikácia a tolerancia,

***Podporu talentu, osobnosti a záujmu každého žiaka*** s cieľom:

* + 1. rozvíjať edukačný proces na báze skvalitňovania vzťahov medzi učiteľom - žiakom – rodičom,
    2. rozvíjať tímovú spoluprácu medzi žiakmi budovaním prostredia tolerancie a radosti z úspechov,
    3. vytvárať prostredie školy založené na tvorivo-humánnom a poznatkovo-hodnotovom prístupe k vzdelávaniu s dôrazom na aktivitu a slobodu osobnosti žiaka,
    4. odstraňovať prejavy šikanovania, diskriminácie, násilia, xenofóbie, rasizmu a intolerancie v súlade s Chartou základných ľudských práv a slobôd,
    5. viesť žiakov k zmysluplnej komunikácii a vyjadreniu svojho názoru,
    6. zapájať sa do projektov zameraných nielen na rozvoj školy, ale aj na osvojenie si takých vedomostí, zručností a kompetencií, ktoré žiakom prispejú k ich uplatneniu sa na trhu práce na Slovensku a v krajinách Európskej únie a k motivácii pre celoživotné vzdelávanie sa,
    7. nadväzovať spoluprácu s rôznymi školami a subjektami a v zahraničí,
    8. uplatňovať nové metódy a formy vyučovania zavádzaním aktívneho učenia, realizáciou medzipredmetovej integrácie, propagáciou a zavádzaním projektového a programového vyučovania,
    9. zabezpečiť kvalitné vyučovanie cudzích jazykov, získať kvalifikovaných učiteľov pre výučbu cudzích jazykov a zabezpečiť dostupné podmienky pre rozvoj cudzích jazykov v zahraničí,
    10. skvalitniť výučbu informačných a komunikačných technológií modernizáciou multimediálnych učební a softvérového vybavenia, podporovaním ďalšieho vzdelávania učiteľov v oblasti informačných technológií,
    11. zohľadniť potreby a individuálne možnosti žiakov pri dosahovaní cieľov, rozvíjať špecifické záujmy a potreby žiakov,
    12. vytvárať priaznivé sociálne, emocionálne a pracovné prostredie v teoretickom a praktickom vyučovaní,
    13. zachovávať prirodzené heterogénne skupiny vo vzdelávaní.

***Skvalitnenie spolupráce so sociálnymi partnermi, verejnosťou a ostatnými školami na princípe partnerstva s cieľom:***

* + 1. zapojiť rodičov najmä do výchovného procesu, najmä v  oblasti záujmového vzdelávania a voľnočasových aktivít,
    2. podporovať spoluprácu s rodičmi pri príprave a tvorbe školského vzdelávacieho programu,
    3. zapájať zamestnávateľov do tvorby školských vzdelávacích programov, rozvoja záujmového vzdelávania, skvalitňovania výchovno-vzdelávacieho procesu a odborného výcviku,
    4. spolupracovať so zriaďovateľom na koncepciách rozvoja odborného vzdelávania a prípravy a politiky zamestnanosti v regióne,
* podporovať rozvoj Centra odborného vzdelávania a prípravy pri Hotelovej akadémii, Hlinská 31 v Žiline
* skvalitňovať stravovacie služby na pracoviskách odborného výcviku a zároveň podporovať aby sa s ich priestorov budovali moderné pracoviská praktického vyučovania pri hotelovej škole,
* presadzovať zdravý životný štýl.
  + 1. spolupracovať s podnikmi poskytujúcich gastronomické služby,
    2. vytvárať spoluprácu so školami doma a v zahraničí, vymieňať si vzájomne skúseností a poznatky.

Škola vo výučbovej stratégii uprednostňuje vyučovacie metódy, ktoré vedú k harmonizácii teoretickej a praktickej prípravy tak pre profesionálny život, ako aj pre život v spoločnosti. Uplatňujú sa metódy, ktoré naučia žiakov komunikovať s druhými ľuďmi na báze ľudskej slušnosti a ohľaduplnosti. Poskytujú žiakom priestor na vytvorenie si vlastného názoru. Vedú žiakov k odmietaniu populistických praktík a extrémistických názorov. Učia ich chápať zložitosť medziľudských vzťahov a nevyhnutnosť tolerancie. Ďalšie metódy sú zamerané na poznávanie reálneho života, vytvárania si názoru na základe vlastného pozorovania. Žiaci musia zároveň cítiť vnútornú motiváciu pre profesiu, na ktorú sa pripravujú. Deje sa tak formou riešenia rôznych situácií, ktoré môžu vzniknúť na pracovisku (najmä konfliktné situácie), verejnými prezentáciami prác a výrobkov a pod. Uplatňované metódy budú konkretizované na úrovni učebných osnov jednotlivých predmetov.

Kľúčové a odborné kompetencie sú rozvíjané priebežne a spôsob ich realizácie je konkretizovaný v učebných osnovách jednotlivých vyučovacích predmetov. Škola bude rozvíjať aj kompetencie v rámci pracovného prostredia školy napr. schopnosť autonómneho rozhodovania, komunikačné zručnosti, posilňovanie sebaistoty a sebavedomia, schopnosť riešiť problémy a správať sa zodpovedne.

## Organizácia výučby

Vzdelávanie a výchovná činnosť prebieha v objekte školy v priestoroch na to určených a na pracoviskách praktického vyučovania. Niektoré vyučovacie hodiny sa môžu realizovať po predložení a schválení projektu i v inom prostredí, s využitím iných foriem a metód práce (napr. exkurzie, kurzy, cvičenia, pozorovania), na základe zváženia pedagóga, ponúkaných možností iných organizácií a splnenia interných predpisov a dodržania pravidiel BOZP.

Výchova a vzdelávanie sa v škole organizuje dennou formou štúdia. Uskutočňuje sa ako celodenné vzdelávanie v dopoludňajších aj v odpoludňajších hodinách, podľa časového rozpisu, v rozvrhu hodín jednotlivých tried, v piatich pracovných dňoch v týždni.

Vzdelávanie žiaka sa môže na základe žiadosti zákonného zástupcu uskutočňovať aj podľa individuálneho učebného plánu v medziach platnej legislatívy.

Základnou organizačnou formou teoretického vyučovania **je 45 minútová** vzdelávacia jednotka - vyučovacia hodina.

Vyučovací proces sa riadi platným rozvrhom hodín pre každý školský rok. Rozvrh hodín je povinný rešpektovať každý žiak i pedagogický pracovník.

Neoddeliteľnou súčasťou vzdelávania v uvedených odboroch je aj **praktické vyučovanie, ktoré sa organizuje formou odborného výcviku**.

Odborný výcvik sa riadi vlastným rozvrhom podľa umiestnenia pracoviska. Realizuje sa 6 alebo 7 hodinových celkoch.

Odborný výcvik budú žiaci vykonávať  vo vlastnom pracovisku OV a na zmluvných pracoviskách. Vzhľadom na charakter práce v reštauračných službách odborný výcvik môžu podľa dohody a potreby vykonávať aj v sobotu, príp. vo voľných dňoch.

|  |
| --- |
|  |

Pracoviská praktického vyučovania sú základom odbornej prípravy žiakov. Prevádzkové podmienky umožňujú žiakom v odbore kuchár podieľať sa na príprave, výrobe a distribúcii pokrmov pre školské a  podnikové stravovanie, hotových a minútkových jedál pre širokú verejnosť. Žiakom odboru čašník, servírka zas prevádzkové podmienky umožňujú bežnú a príležitostnej obsluhu pri rôznych gastronomických akciách a medzinárodných aktivitách školy, prípravu miešaných nápojov, servis kávy a základy somelierských zručností.

Prípravu jedál a obsluhu a prípravu cukrárenských výrobkov vykonávajú žiaci pod dozorom majstrov odbornej výchovy. Pri zabezpečovaní stravovania pre verejnosť si žiaci osvojujú potrebné návyky v komunikácii s hosťami a klientmi, prijímaní objednávok, príprave jedál, servírovaní, vyúčtovaní a  upratovaní po hosťoch. Ďalšie odborné zručnosti žiaci získavajú pri rôznych spoločenských akciách v reštauráciách a hoteloch v rámci odborného výcviku. Odborné zručnosti pri príprave rôznych cukrárskych výrobkov a ich spracúvaní na finálne výrobky žiaci získavajú pri rôznych akciách a seminároch organizovaných rôznymi firmami priamo na pracoviskách alebo v rámci praktických laboratórnych cvičení Dôvodom takejto organizácie je skutočnosť, aby si žiaci precvičili a vyskúšali aj také zručnosti, situácie a javy, ktoré sa v bežnej praxi vyskytujú zriedkavo.

**V trojročných učebných odboroch** sa po týždni strieda teoretické vyučovanie a odborný výcvik.

Organizácia školského roka je v plnom znení §150 školského zákona č.245/2008.

## Zdravotné požiadavky na žiaka

Vzhľadom na charakter a podstatu študijných odborov 6444 K čašník, servírka a  6445 K kuchár môžu byť na štúdium prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Uchádzači nesmú trpieť predovšetkým:

závažnými ochoreniami pohybového systému napr. ochoreniami chrbtice, horných a dolných končatín,

závažnými ochoreniami dýchacích ciest, srdcovými a cievnymi ochoreniami,

závažnými alergiami na potraviny,

psychickými chorobami,

poruchami správania,

autistickým syndrómom,

závažnými ochoreniami zraku a sluchu,

kolapsovými a vážnymi epileptickými stavmi.

Štúdium v odboroch 6444 H čašník, servírka, 6445 H kuchár 2964 H cukrár nie je vhodné pre uchádzačov s mentálnym postihnutím. Vzhľadom na zvýšené nároky študijných odborov na študijné predpoklady žiakov (matematická zručnosť, čítanie predpisov, dokumentácie), treba zvážiť ich vhodnosť pre žiakov s dyslexiou, dysgrafiou, dyskalkúliou. Vhodnosť študijného odboru pre žiakov s vývojovými poruchami učenia treba konzultovať so školskými zariadeniami výchovného poradenstva a prevencie. Je spoločensky prospešné, ak sa o daný odbor uchádzajú nadaní žiaci so záujmom o prácu v ekonomike a v službách cestovnom ruchu.

Uchádzači so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami **(integrovaní s vývinovými poruchami učenia**) sú povinní predložiť k prijímaciemu konaniu písomnú žiadosť zákonného zástupcu o prijatie integrovaného žiaka do strednej školy a aktuálne písomné vyjadrenie zariadenia špeciálnopedagogického poradenstva k školskej integrácii.

## Požiadavky na pracovné oblečenie, bezpečnosť a hygienu pri práci

Jednou z nevyhnutných podmienok pri realizácii štátneho vzdelávacieho programu je zabezpečenie ochrany zdravia a bezpečnosti vrátane požiarnej ochrany a prevencie pre žiakovi zamestnancov školy v plnom rozsahu v rámci platnej legislatívy a medziľudských vzťahov. Danú problematiku pre školu odborne garantuje profesionálna firma dodávateľským spôsobom. Rozsah jej pôsobnosti je stanovený zmluvne. Časť činností vykonávajú zamestnanci školy.

Na začiatku školského roka sú žiaci poučení o bezpečnosti, ochrane zdravia a protipožiarnej ochrane. Evidencia je súčasťou materiálov o poučení. Zásady bezpečnosti sú zakotvené aj v školskom poriadku školy.

Vytváranie podmienok bezpečnej a hygienickej práce je organickou súčasťou celého vyučovacieho procesu, osobitne odborného výcviku.

Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia na pracoviskách sú:

* dôkladné a preukázané oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, s protipožiarnymi predpismi a s technologickými postupmi,
* používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarnym predpisom,
* používanie ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov.

**Pri nástupe žiaka na štúdium sa vyžaduje**:

**1. Pracovné oblečenie pre čašníkov a servírky**

***Dievčatá servírky***

* biela blúzka,
* čierna sukňa (max. 7 cm nad kolená, nie bedrová) alebo čierne nohavice
* čierna vesta,
* biela zásterka,
* zdravotné topánky,
* príručník (2 kusy),
* menovka.

***Chlapci čašníci***

* biela košeľa(1x s dlhým rukávom, 1x s krátkym rukávom
* čierna vesta,
* čierne nohavice
* čierne poltopánky,
* príručník (2 kusy),
* motýlik (čierny),
* menovka.

**2. Pracovné oblečenie pre kuchárov**

***Dievčatá kuchárky***

* u kuchárok sa vyžaduje pracovná súprava, t. j. šatka, zástera, menovka, pracovná obuv a 2ks utierok.

***Chlapci kuchári***

* u kuchárov sa vyžaduje pracovná súprava, t. j. čiapka, pracovné nohavice a blúza, pracovná obuv, 2 ks utierok a menovka.

Finančné náklady na pracovné oblečenie pre čašníka, servírku a kuchára znášajú študenti. Škola im prispieva 25 % z celkovej výšky nákladov na prvé pracovné oblečenie.

**3. Pracovné oblečenie pre cukrárov**

* ***Dievčatá***
* Cukrársky komplet (blúza a nohavice -biele, pepito)
* Zdravotná protišmyková obuv
* Čiapka (sieťka)
* Chirurgické rukavice
* ***Chlapci***
* Cukrársky komplet (blúza a nohavice -biele, pepito
* Zdravotná protišmyková obuv
* Čiapka (lodička)
* Chirurgické rukavice

Finančné náklady na pracovné oblečenie pre čašníka, servírku a kuchára znášajú študenti. Škola im prispieva 25 % z celkovej výšky nákladov na prvé pracovné oblečenie.

**4. Zdravotný preukaz pre prácu s potravinami**

Zdravotný program vydáva lekár a žiak ho odovzdáva na začiatku štúdia majstrovi odbornej výchovy. Z dôvodu charakteru študijných odborov sa zakazuje sa nosenie piercingu a tetovanie na viditeľných miestach. V študijnom odbore čašník, servírka nie je vhodná extravagantná úprava vlasov a lakovanie nechtov.

## Základné podmienky vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením a žiakov s nadaním

Škola kladie vysoký stupeň dôrazu na vytváranie podmienok pre štúdium žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami (ďalej len „ŠVVP“) a ich integráciu do vzdelávacieho modelu školy i spoločnosti.

Špeciálnou výchovno-vzdelávacou potrebou je požiadavka na úpravu podmienok (obsahu, foriem, metód, prostredia a prístupov) vo výchove a vzdelávaní pre žiaka. Špeciálne výchovno-vzdelávacie potreby vyplývajú zo zdravotného znevýhodnenia alebo nadania, alebo vývinu žiaka v sociálne znevýhodnenom prostredí, zohľadnenie ktorých mu zabezpečí rovnocenný prístup k vzdelávaniu, primeraný rozvoj schopnosti alebo osobnosti, ako aj dosiahnutie primeraného stupňa vzdelania a primeraného začlenenia do spoločnosti.

Žiak so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami je spravidla:

1. **žiak so zdravotným znevýhodnením**, t. j.

* žiak so zdravotným postihnutím (s mentálnym postihnutím, so sluchovým postihnutím, s telesným a so zrakovým postihnutím, s narušenou komunikačnou schopnosťou, s autizmom, s viacnásobným postihnutím)
* žiak chorý alebo zdravotne oslabený, žiak s vývinovými poruchami (poruchou aktivity a pozornosti, s vývinovou poruchou učenia, s oneskoreným alebo nerovnomerným psychomotorickým vývinom), žiak s intelektovým výkonom v hraničnom pásme, žiak s poruchou správania,

1. **žiak zo sociálne znevýhodneného prostredia** - sociálne znevýhodnené prostredie(ďalej SZP) je pre žiaka rodina, ktorej sa poskytuje pomoc v hmotnej núdzi a príjem rodiny je najviac vo výške životného minima, v ktorej aspoň jeden z rodičov alebo osoba, ktorej je dieťa zverené do osobnej starostlivosti patrí do skupiny znevýhodnených uchádzačov o zamestnanie, v ktorej najvyššie ukončené vzdelanie rodičov je základné, alebo aspoň jeden z rodičov nemá ukončené základné vzdelanie, ktorá má neštandardné bytové a hygienické podmienky (napr. žiak nemá vyhradené miesto na učenie, nemá vlastnú posteľ, nie je zavedená elektrická prípojka a pod.).

Cieľom výchovy a vzdelávania žiakov zo SZP je prostredníctvom eliminácie alebo odstránenia hendikepov vyplývajúcich zo sociálneho znevýhodnenia (napr. komunikačné schopnosti, kultúrne a sociálne vylúčenie), dosiahnuť primeraný rozvoj ich schopností. Uskutočňuje sa: v bežných triedach s individuálnych prístupom k žiakovi

1. **žiak s nadaním**.

Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami (ŠVVP) vychádzame z platných dokumentov, najmä zo zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov, ako i z ďalších platných a záväzných dokumentov.

V našej škole pri práci so žiakmi so ŠVVP dbáme na:

* rešpektovanie zvláštností a možností žiaka,
* informovanosť všetkých pedagógov o probléme žiaka s dôrazom na mlčanlivosť o informáciách zistených pri výkone povolania,
* oboznámenie všetkých pedagógov so spôsobmi vzdelávania, hodnotenia žiaka a možnosťami úľav,
* oboznámenie spolužiakov s rozdielnym spôsobom hodnotenia žiaka,
* zabezpečenie kompenzačných a didaktických metód a foriem práce odporučených odborným pracovníkom pedagogicko-psychologickej poradne,
* stanovenie reálnych cieľov, postupné zvyšovanie nárokov,
* podporovanie snahy žiaka, aj pri najmenšom zlepšení výkonu udeľovať pochvaly, nedostatky neporovnávať s ostatnými.

**V škole majú možnosť študovať** žiaci so špeciálnymi potrebami, **a to prevažne s dysgrafiou, dyslexiou, dysortografiou, s poruchou aktivity a pozornosti, s narušenou komunikačnou schopnosťou**

Potvrdenie o tom, že žiak má špeciálne výchovno-vzdelávacie potreby, **vydáva podľa kompetencií školské zariadenie výchovného poradenstva** a prevencie na základe odborného vyšetrenia. Psychologické vyšetrenie žiaka možno vykonať len na základe písomného súhlasu jeho zákonného zástupcu, ak zákon neustanovuje inak.

Žiak, ktorý má špeciálne výchovno-vzdelávacie potreby, musí mať vypracovaný individuálny výchovno-vzdelávací program.

Individuálny výchovno-vzdelávací program je súčasťou povinnej dokumentácie žiaka so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami, individuálne integrovaného v bežnej triede školy. Je to dokument, ktorého účelom je plánovanie vzdelávania žiaka podľa jeho špeciálnych výchovno-vzdelávacích potrieb. Individuálny výchovno-vzdelávací program obsahuje:

* základné informácie o žiakovi a vplyve jeho diagnózy na výchovno-vzdelávací proces,
* požiadavky na úpravu prostredia školy a triedy,
* modifikáciu učebného plánu a učebných osnov,
* aplikáciu špeciálnych vzdelávacích postupov,
* špecifické postupy hodnotenia učebných výsledkov žiaka,
* špecifické organizácie foriem vzdelávania,
* požiadavky na zabezpečenie kompenzačných pomôcok a špeciálnych učebných pomôcok,
* zabezpečenie servisu odborníkov - špeciálneho pedagóga, liečebného pedagóga, psychológa, logopéda a iných.

Individuálny výchovno-vzdelávací program vypracováva triedny učiteľ v spolupráci s výchovným poradcom, špeciálnym pedagógom alebo školským psychológom, podľa potreby aj so školským zariadením výchovného poradenstva a prevencie.

Individuálny výchovno-vzdelávací program podpisuje riaditeľ školy, triedny učiteľ a zákonný zástupca žiaka.

**Individuálne začlenený žiak sa vzdeláva podľa daného individuálneho vzdelávacieho programu.**

Cieľom výchovy a vzdelávania žiakov so zdravotným znevýhodnením je okrem všeobecných cieľov vychovávať a vzdelávať týchto žiakov tak, aby čo najviac rozvinuli vlastné kompenzačné mechanizmy, aby plnohodnotne vnímali, prežívali vlastný život a aby sa stali tvorcami hodnôt, ktoré tvoria cieľavedomou činnosťou.

## Systém duálneho vzdelávania

**Výkon praktického vyučovania priamo u zamestnávateľa na pracovisku praktického vyučovania**

Žiak v trojročnom učebnom odbore sa môže pripravovať na výkon povolania, alebo na výkon odborných činností podľa konkrétnych potrieb a požiadaviek zamestnávateľa priamo na jeho pracovisku. Absolvovaním praktického vyučovania u zamestnávateľa žiak bezprostredne poznáva reálne prostredie výkonu povolania a rozvíja pracovné návyky nevyhnutné pre úspešné zaradenie sa na trh práce bezprostredne po ukončení štúdia bez potreby ďalšieho doškoľovania či preškoľovania.

**Organizácia výučby v systéme duálneho vzdelávania**

Stredná odborná škola uzavrie so zamestnávateľom **zmluvu o duálnom vzdelávaní**, ktorej predmetom je záväzok zamestnávateľa poskytovať žiakom praktické vyučovanie na svoje náklady a zodpovednosť a záväzok strednej odbornej školy organizovať odborné vzdelávanie a prípravu v systéme duálneho vzdelávania. Následne po prijatí žiaka na štúdium v systéme duálneho vzdelávania uzavrie žiak so zamestnávateľom **učebnú zmluvu**, ktoré okrem identifikačných náležitostí a vymedzenia formy a miesta praktického vyučovania musí obsahovať presné vymedzenie organizácie štúdia s uvedením presného časového harmonogramu praktického vyučovania. Organizácia praktického vyučovania u zamestnávateľa musí byť vymedzená tak, aby zodpovedala organizácii výchovy a vzdelávania v stredných školách. Zamestnávateľovi v systéme duálneho vzdelávania sa nielen umožňuje vstúpiť do procesu odborného vzdelávania, ale ukladá sa mu plná zodpovednosť za organizáciu, obsah a kvalitu praktického vyučovania a na tento účel uhrádza všetky náklady spojené s financovaním praktického vyučovania. **V systéme duálneho vzdelávania žiak vykonáva praktické vyučovanie podľa učebných osnov a plánov** vypracovaných MŠVVaŠ SR v spolupráci s príslušnými stavovskými a profesijnými organizáciami, ktoré sú pre zamestnávateľov pôsobiacich v systéme duálneho vzdelávania záväzné.

## Vzdelávanie cudzincov

Vzdelávanie detí cudzincov je legislatívne zabezpečené § 146 zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov.

Školský zákon (§ 146 ods. 1) vymedzuje cudzincov ako:

* deti osôb, ktoré sú občanmi iného štátu alebo osôb bez štátnej príslušnosti, s povoleným pobytom na území Slovenskej republiky;
* deti žiadateľov o udelenie azylu na území Slovenskej republiky;
* deti Slovákov žijúcich v zahraničí;
* deti ako žiadatelia o udelenie azylu;
* deti ako cudzinci, ktorí sa nachádzajú na území SR bez sprievodu zákonného zástupcu.

Škola považuje za cudzinca podľa § 146 ods. 1 písm. e) školského zákona uchádzača zo zahraničia, ktorý bol alebo bude rozhodnutím riaditeľa školy prijatý na vzdelávanie v strednej škole a na základe tohto rozhodnutia o prijatí bolo alebo bude uchádzačovi zo zahraničia vydané povolenie na prechodný pobyt na území SR za účelom štúdia.

Riaditeľ školy po zistení úrovne doterajšieho vzdelania dieťaťa ako aj jeho ovládania štátneho jazyka najneskôr do troch mesiacov od začatia konania o udelenie azylu zaradí žiaka – dieťa cudzinca do príslušného ročníka. Z dôvodu nedostatočného ovládania štátneho jazyka ho môže podmienečne zaradiť do príslušného ročníka podľa veku, a to najviac na jeden školský rok. Ak dieťa ovláda jazyk dostatočne, zaradí ho do príslušného ročníka podľa zistenej úrovne doterajšieho vzdelania.

Pre deti cudzincov s povoleným pobytom na území Slovenskej republiky zabezpečí škola na odstránenie jazykových bariér základné a rozširujúce kurzy štátneho jazyka v spolupráci s regionálnym úradom školskej správy a orgánmi územnej samosprávy.

Žiaci, ktorí nemajú ukončené nižšie stredné vzdelanie, resp. nemajú doklad o jeho ukončení, nemôžu byť prijatí na vzdelávanie v študijných odboroch s maturitou.

Hodnotenie žiakov – detí cudzincov sa prispôsobuje jednak existujúcim pravidlám hodnotenia ostatných žiakov v triede a jednak špecifickým výchovno-vzdelávacím potrebám žiakov – detí cudzincov v zmysle platného Klasifikačného poriadku školy (Hodnotenie a klasifikácia žiakov).

Škola postupuje podľa usmernení zverejňovaných na stránkach ministerstva školstva a NIVaM, štátneho pedagogického ústavu.

# Profil absolventa trojročného učebného odboru

## Kľúčové kompetencie absolventov učebných odborov

**Kľúčové kompetencie** sú tie, ktoré potrebujú všetci ľudia na svoje osobné naplnenie a rozvoj, zamestnateľnosť, sociálne začlenenie, udržateľný životný štýl, úspešný život v spoločnosti, ktorá žije v mieri, pre riadenie života so zodpovedným prístupom ku zdraviu a aktívne občianstvo. Všetky kľúčové kompetencie sa považujú za rovnako dôležité. Každá z nich prispieva k úspešnému životu v spoločnosti. Kompetencie možno využívať v mnohých rôznych súvislostiach a rozličných kombináciách. Prekrývajú sa a nadväzujú na seba; aspekty, ktoré sú podstatné v jednej oblasti, zvyčajne podporujú kompetencie aj v ďalšej oblasti.

V súlade s Odporúčaním rady z 22. mája 2018 o kľúčových kompetenciách pre celoživotné vzdelávanie má absolvent stredného odborného vzdelávania v rámci teoretického a praktického vyučovania nadobudnúť schopnosť rozvíjať tieto kľúčové kompetencie:

**Gramotnosť** je schopnosť identifikovať, pochopiť, tvoriť a interpretovať koncepty, pocity, fakty a názory ústnou aj písomnou formou pomocou vizuálnych, zvukových a digitálnych materiálov v rozličných odboroch a kontextoch. Zahŕňa schopnosť efektívne komunikovať a nadväzovať kontakty s ostatnými.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

* porozumieť počutému vecnému textu, ktorého obsah, štýl a jazyk sú primerané jeho osobným a odborným záujmom;
* pochopiť obsah textu(vrátane tabuliek, grafov a schém), v texte vyhľadať explicitne i implicitne vyjadrené informácie a usporiadať ich podľa významu a dôležitosti;
* dostatočne jasno a plynulo vyjadriť svoje myšlienky s rôznym cieľom vzhľadom na komunikačnú situáciu;
* sformulovať vlastný názor a pomocou jednoduchých argumentov ho obhájiť;
* začať, udržiavať a ukončiť komunikáciu na určitú tému;
* aktívne zapojiť do diskusie na jemu blízku všeobecnú a odbornú tému;
* dodržiavať zásady spoločenskej komunikácie;
* vytvoriť jednoduchý formálne upravený a ucelený text s rôznym cieľom a vzhľadom na komunikačnú situáciu.

**Viacjazyčnosť je kompetencia, ktorá vymedzuje schopnosť používať rozličné jazyky na vhodnú a účinnú komunikáciu v primeranej škále spoločenských a kultúrnych súvislostí. Ide o schopnosti sprostredkúvať informácie medzi rôznymi jazykmi a médiami. Pokiaľ je to vhodné, môže zahŕňať zachovanie a ďalší rozvoj kompetencií v materinskom jazyku, ako aj osvojenie si úradného jazyka (jazykov) danej krajiny.**

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

* porozumieť slovným spojeniam a najbežnejšej slovnej zásobe vzťahujúcej sa k oblastiam, ktoré sa ho bezprostredne týkajú. Chápe zmysel krátkych, jasných a jednoduchých správ;
* čítať veľmi krátke jednoduché texty, vie nájsť konkrétne predvídateľné informácie v jednoduchom každodennom materiáli, ako sú napríklad prospekty, jedálne lístky alebo časové harmonogramy, a rozumie krátkym jednoduchým osobným e-mailom a SMS;
* komunikovať v bežných situáciách vyžadujúcich jednoduchú a priamu výmenu informácií o známych témach a činnostiach. Dokáže zvládnuť veľmi krátku spoločenskú konverzáciu, dokonca aj keď zvyčajne dostatočne nerozumie natoľko, aby ju sám udržiaval;
* používať viacero slovných spojení a viet na jednoduchý opis vlastného vzdelania a terajšej alebo nedávnej práce;
* napísať krátke jednoduché správy vzťahujúce sa na jeho bezprostredné potreby.

**Matematická kompetencia a kompetencia vo vede, v technológii a inžinierstve -**  matematická kompetencia je schopnosť rozvíjať a používať matematické myslenie a porozumenie na riešenie rôznych problémov v každodenných situáciách. Kompetencia vo vede sa vzťahuje na schopnosť vysvetliť prírodné javy pomocou základných vedomostí a metodiky vrátane pozorovania a experimentovania s cieľom klásť otázky a odvodiť závery podložené dôkazmi. Kompetencie v technológii a inžinierstve sa chápu ako uplatňovanie daných vedomostí a metodiky ako odpovedí na vnímané ľudské túžby a potreby. Kompetencia vo vede, v technológii a inžinierstve zahŕňa porozumenie zmenám spôsobeným ľudskou činnosťou a zodpovednosti občana ako jednotlivca.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

* aplikovať základné matematické princípy a postupy v rámci svojho odboru;
* používať technické nástroje a prístroje, využívať technické a vedecké informácie a dodržiavať zásady bezpečnosti doma a v práci;
* zaujímať sa o etické otázky a zásady environmentálnej udržateľnosti, aktívne uplatňovať zásady environmentálnej udržateľnosti doma a v práci.

**Digitálna kompetencia** zahŕňa sebaisté, kritické a zodpovedné využívanie digitálnych technológií na vzdelávanie, prácu a účasť na dianí v spoločnosti, ako aj interakciu s digitálnymi technológiami. Zahŕňa informačnú a dátovú gramotnosť, komunikáciu a spoluprácu, mediálnu gramotnosť, tvorbu digitálneho obsahu, bezpečnosť, otázky súvisiace s duševným vlastníctvom, riešenie problémov a kritické myslenie.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

* chápať, ako digitálne technológie môžu prispievať ku komunikácii, tvorivosti a inovácii a poznať, aké príležitosti, obmedzenia, vplyvy a riziká predstavujú;
* pristupovať k digitálnemu obsahu, používať ho, filtrovať, hodnotiť, tvoriť a zdieľať digitálny obsah;
* chrániť informácie, obsah, údaje a digitálne identity, ako aj rozoznávať umelú inteligenciu alebo roboty;
* chápať všeobecné zásady vyvíjajúcich sa digitálnych technológií a poznať základné funkcie a spôsoby použitia rôznych softvérov a sietí.

**Osobná a sociálna kompetencia** a schopnosť učiť sa je schopnosť uvažovať o vlastnej osobnosti, efektívne riadiť čas a informácie, konštruktívne spolupracovať s ostatnými a riadiť vlastné vzdelávanie a kariéru. Zahŕňa schopnosť zvládnuť zložité situácie, učiť sa, zachovať si fyzické aj duševné zdravie a dbať o svoje zdravie a viesť život zameraný na budúcnosť, byť empatický a zvládať konflikty v inkluzívnom a podporujúcom prostredí.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

* reálne posudzovať svoje fyzické a duševné možnosti, uvedomovať si dôsledky nezdravého životného štýlu a závislostí;
* kriticky uvažovať o sebe z rôznych uhlov pohľadu;
* vyjadriť presvedčenie vo svoju schopnosť zvládnuť prekážky pri dosahovaní cieľa;
* odovzdať svoju prácu načas;
* pracovať na tvorbe konsenzu s cieľom dosiahnuť cieľ skupiny;
* identifikovať možné zdroje učenia sa (napr. knihy, internet) a s minimálnou pomocou vybrať najspoľahlivejšie informácie;
* preukázať, že rozmýšľa o tom, či informácie, ktoré používa, sú správne.

**Občianska kompetencia** je schopnosť konať ako zodpovedný občan a v plnej miere sa zúčastňovať na občianskom a sociálnom živote, a to opierajúc sa o znalosť sociálnych, hospodárskych, právnych a politických konceptov a štruktúr, ako aj o chápanie celosvetového vývoja a udržateľnosti.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

* zaobchádzať so všetkými ľuďmi s rešpektom, odhliadnuc od ich príslušnosti ku kultúre alebo sociokultúrnemu postaveniu;
* diskutovať o tom, čo sa dá urobiť a ako pomôcť, aby sa z komunity stalo lepšie miesto;
* porozumieť, prečo má každý zodpovednosť za uplatňovanie práv a slobôd druhých;
* vysvetliť, prečo ľudia majú byť ostražití a prečo sa majú chrániť pred propagandou;
* kriticky uvažovať o rizikách spojených so znečisťovaním životného prostredia.

**Kompetencia v oblasti kultúrneho povedomia a prejavu** zahŕňa chápanie a rešpektovanie toho, ako sa myšlienky a význam kreatívne vyjadrujú a šíria v rôznych kultúrach a prostredníctvom rôznych druhov umenia a iných kultúrnych foriem. Zahŕňa rozvoj a vyjadrovanie vlastných názorov a schopnosť identifikovať svoje miesto alebo úlohu v spoločnosti rôznymi spôsobmi a v rôznych kontextoch.

To znamená, že absolvent (sa) dokáže:

* nadviazať kontakty s inými ľuďmi s cieľom spoznať ich kultúru, tradície a pohľad na svet;
* vyjadriť názor, že kultúrna rôznorodosť v rámci spoločnosti by mala byť vnímaná a hodnotená pozitívne;
* poznať miestnu, regionálnu, národnú a európsku kultúru a jej prejavy vrátane tradícií či kultúrnych produktov a porozumieť tomu, ako môže ovplyvňovať názory jednotlivca.

**Odborné kompetencie pre učebné odbory čašník, servírka, kuchár**

**Požadované vedomosti**

Absolvent má:

* používať základné právne predpisy, ustanovenia obchodného, živnostenského, občianskeho a pracovného práva,
* ovládať základné návyky z oblasti osobnej aj prevádzkovej hygieny a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, definovať zásady správnej výrobnej praxe,
* popísať odbornú terminológiu typickú pre oblasť svojho povolania a jej využitie pri riešení praktických úloh,
* popísať materiály, ich zloženie, kvalitu, získavanie, spracovanie a ostatnú manipuláciu s ohľadom na zdravie človeka a ochranu životného prostredia,
* charakterizovať správny životný štýl človeka,
* popísať špecifickú problematiku vo svojom odbore,
* aplikovať vedomosti v priamom kontakte s klientmi,
* rozhodovať samostatne o pracovných problémoch.

**Požadované zručnosti**

Absolvent vie:

* uplatniť v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania,
* uplatniť estetiku práce a prostredia s dodržaním hygienických zásad a zásad bezpečnosti práce na prevádzke,
* praktizovať odbornú terminológiu v svojom odbore a využívať všeobecné poznatky, pojmy a zásady pri riešení praktických úloh,
* vykonávať základné užívateľské práce s výpočtovou technikou,
* vykonávať pracovné činnosti tak, aby nenarušoval životné prostredie, pracovať v tíme,
* použiť základné zásady rokovania s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi,
* konať hospodárne a v súlade so stratégiou trvale udržateľného rozvoja.

**Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti**

Absolvent sa vyznačuje:

* manuálnou zručnosťou v činnostiach konkrétneho odboru,
* adaptabilitou, kreativitou, disponibilitou, spoľahlivosťou,
* trpezlivosťou, dôslednosťou a presnosťou,
* schopnosťou spolupracovať, sebadisciplínou, mobilitou, schopnosťami pracovať v tíme, budovaním imidžu firmy,
* pozitívnym kontaktom so zákazníkom, samostatnou prácou,
* dodržovaním predpisov o ochrane spotrebiteľa,
* dodržiavaním firemnej kultúry, flexibilitou, profesionálnou hrdosťou,
* zodpovednosťou za zverený majetok, schopnosťou riešiť konfliktné situácie.

**Odborné kompetencie v odbore cukrár**

**Požadované vedomosti**

Absolvent má:

* používať základnú odbornú terminológiu svojho odboru,
* vysvetliť biologickú a chemickú podstatu procesov,
* aplikovať zásady hygieny a bezpečnosti práce, základy systému HACCP,
* definovať sanitačné opatrenia na pracovisku,
* rozoznať základné suroviny a ich využitie,
* vysvetliť hlavné zásady a technologické postupy príslušných výrob,
* aplikovať technologické postupy,
* určiť znaky kvality výrobkov,
* vysvetliť trvanlivosť výrobkov, jej predĺženie, spôsoby skladovania a expedície,
* používať schémy, pracovné návody, katalógy a technickú dokumentáciu v pracovných činnostiach, receptúry, normovanie a kalkulácie výrobkov,
* vysvetliť zloženie strojov a zariadení používaných v potravinárstve podľa konkrétneho odboru,
* popísať základnú funkciu strojov, zariadení, liniek používaných v konkrétnom odbore,
* vysvetliť zásady hygieny práce, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany životného prostredia,
* definovať a určiť možné zdroje znečisťovania životného prostredia súvisiace s príslušnou výrobou alebo službou,
* načrtnúť možnosti eliminácie zdrojov znečistenia životného prostredia,
* aplikovať výpočtovú techniku pri riešení odborných úloh,
* vysvetliť základné ekonomické pojmy potreby a spotreba, uspokojovanie potrieb, statky a služby, výroba a výrobné faktory,
* popísať trh a formy trhov,
* vysvetliť rozdiel medzi hospodárstvom a hospodárením,
* posúdiť svoje zdravotné, osobnostné a kvalifikačné predpoklady pre výkon svojho povolania, možnosti ďalšieho štúdia a profesijnej orientácie,
* porovnať profesijnú ponuku na slovenskom i európskom trhu práce a pružne na ňu reagovať ďalším vzdelávaním,
* vysvetliť na príklade postup pri uzatváraní pracovnej zmluvy a skončenie pracovného pomeru,
* vyjadriť vlastnými slovami zabezpečenie základných ľudských a ekonomických potrieb jednotlivca a rodiny,
* vysvetliť význam bánk v ekonomike,
* vysvetliť vlastnými slovami podstatu zveľaďovania a ochrany svojho majetku,
* popísať základné právne formy podnikania a ich základné črty,
* posúdiť vhodné formy podnikania v svojom odbore,
* opísať na príklade základné povinnosti podnikateľa voči štátu,
* vysvetliť problematiku práv a povinností spotrebiteľa,
* popísať vplyv spotreby na životné prostredie,
* vysvetliť pojmy reklama, zavádzajúca reklama, priamy predaj, gamblerstvo.

**Požadované zručnosti**

Absolvent vie:

* samostatne vykonávať odborné a technické činnosti v jednotlivých odvetviach potravinárskeho priemyslu,
* aplikovať osvojené vedomosti v praktických úlohách,
* aplikovať zásady, princípy a postupy v technológiách, vykonať požadovanú prácu so surovinami, materiálmi a polotovarmi, pri príprave výroby,
* vyrobiť výrobky podľa konkrétneho odboru,
* správne pracovať s receptúrami, vypočítať kalkuláciu výrobkov, dodržiavať postupnosť krokov vo výrobe,
* viesť základnú výrobnú dokumentáciu, prijímať a spracovávať objednávky,
* vykonať odber vzorky,
* uskutočňovať práce v expedícii pri uplatňovaní znakov kvality,
* aplikovať a dodržiavať HACCP,
* vykonávať obsluhu a používať technologické zariadenia podľa príslušného odboru,
* vykonávať sanitačné opatrenia na pracovisku,
* vykonávať základnú údržbu prístrojov, nástrojov, strojov a zariadení, liniek v rozsahu odboru štúdia,
* využívať informačné technológie pri riešení odborných úloh,
* postupovať v zmysle zásad bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci, ochrany životného prostredia,
* postupovať hospodárne pri manipulácii s materiálmi, energiou, strojmi a zariadeniami,
* dodržiavať technologickú a pracovnú disciplínu,
* vykonávať kvalifikovane odborné práce, racionálne riešiť jednoduché problémové situácie,
* dodržiavať normy, parametre kvality procesov, výrobkov alebo služieb,
* uplatniť tvorivosť, estetičnosť pri príprave výrobkov,
* sledovať vývoj nových výrobkov a technológii.

**Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti**

Absolvent sa vyznačuje:

- manuálnou zručnosťou v činnostiach konkrétneho odboru, adaptabilitou, kreativitou, disponibilitou, spoľahlivosťou, trpezlivosťou, dôslednosťou a presnosťou, schopnosťou spolupracovať, sebadisciplínou, mobilitou.

## Charakteristika absolventa odboru 6444 H čašník, servírka

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

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

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

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

Po ukončení štúdia získava absolvent výučný list. Môže pokračovať v nadstavbovom štúdiu pre absolventov trojročných odborov v rámci denného alebo diaľkového štúdia.

**Odborné kompetencie pre učebné odbory čašník, servírka, kuchár**

**Požadované vedomosti**

Absolvent má:

* používať základné právne predpisy, ustanovenia obchodného, živnostenského, občianskeho a pracovného práva,
* ovládať základné návyky z oblasti osobnej aj prevádzkovej hygieny a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, definovať zásady správnej výrobnej praxe,
* popísať odbornú terminológiu typickú pre oblasť svojho povolania a jej využitie pri riešení praktických úloh,
* popísať materiály, ich zloženie, kvalitu, získavanie, spracovanie a ostatnú manipuláciu s ohľadom na zdravie človeka a ochranu životného prostredia,
* charakterizovať správny životný štýl človeka,
* popísať špecifickú problematiku vo svojom odbore,
* aplikovať vedomosti v priamom kontakte s klientmi,
* rozhodovať samostatne o pracovných problémoch.

**Požadované zručnosti**

Absolvent vie:

* uplatniť v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania,
* uplatniť estetiku práce a prostredia s dodržaním hygienických zásad a zásad bezpečnosti práce na prevádzke,
* praktizovať odbornú terminológiu v svojom odbore a využívať všeobecné poznatky, pojmy a zásady pri riešení praktických úloh,
* vykonávať základné užívateľské práce s výpočtovou technikou,
* vykonávať pracovné činnosti tak, aby nenarušoval životné prostredie, pracovať v tíme,
* použiť základné zásady rokovania s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi,
* konať hospodárne a v súlade so stratégiou trvale udržateľného rozvoja.

**Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti**

Absolvent sa vyznačuje:

* manuálnou zručnosťou v činnostiach konkrétneho odboru,
* adaptabilitou, kreativitou, disponibilitou, spoľahlivosťou,
* trpezlivosťou, dôslednosťou a presnosťou,
* schopnosťou spolupracovať, sebadisciplínou, mobilitou, schopnosťami pracovať v tíme, budovaním imidžu firmy,
* pozitívnym kontaktom so zákazníkom, samostatnou prácou,
* dodržovaním predpisov o ochrane spotrebiteľa,
* dodržiavaním firemnej kultúry, flexibilitou, profesionálnou hrdosťou,
* zodpovednosťou za zverený majetok, schopnosťou riešiť konfliktné situácie.

### Prevodová tabuľka- učebný odbor 6444 H čašník, servírka

**Tabuľka prevodu rámcového učebného plánu ŠVP na učebný plán ŠkVP**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Škola (názov, adresa)** | **Hotelová akadémia, Hlinská 31, Žilina** | | | | | | | |
| **Názov ŠkVP** | **Čašník, servírka** | | | | | | | |
| **Skupina štud. a učeb. odborov podľa ŠVP** | **64 EKONOMIKA A ORGANIZÁCIA, OBCHOD A SLUŽBY II** | | | | | | | |
| **Učebný odbor** | **6444 H čašník, servírka** | | | | | | | |
| **Stupeň vzdelania** | **353 - stredné odborné vzdelanie** | | | | | | | |
| **Dĺžka štúdia** | **3 ročný učebný odbor** | | | | | | | |
| **Forma štúdia** | **denná** | | | | | | | |
| **vyučovací jazyk** | **slovenský jazyk** | | | | | | | |
| **iné** | **platnosť od 1.9.2015 začínajúc 1.ročníkom** | | | | | | | |
| **Kategórie a názvy vyučovacích predmetov** | **Minim.počet týž. vyučovacích hod.celkom určených štát.vzdel. programom** | **Disponibilné hodiny** | **Minimálny celk.počet hodín za štúdium** | **Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe v ročníku** | | | súčet týždenných vyučovacích hodín | celkový počet hodín za štúdium |
| **1.** | **2.** | **3.** |
| **Počet týždňov v ročníku** | | | | **33** | **33** | **30** |
|  | **Štátny vzdelávací program** | | | **Školský vzdelávací program** | | | | |
| **V Š E O B E C N É VZDELÁVANIE** | **22** | **11,5** | **704** | **11,5** | **7,5** | **9** | **28** | **867** |
| **Jazyk a komunikácia** | **11,5** | **368** | **6** | **5** | **5,5** | **16,5** | **528** |
| *slovenský jazyk a literatúra* | **2** | **1,5** | **1,5** | **160,5** |
| *prvý cudzí jazyk* | **3** | **2,5** | **2** | **241,5** |
| *komunikácia v cudzom jazyku* | **1** | **1** | **2** | **126** |
| **Človek a hodnoty** | **1** | **32** | **1** | **0** | **0** | **1** | **33** |
| *etická výchova/náboženská výchova* | **1** |  |  | **33** |
| **Človek a spoločnosť** | **1** | **32** | **0** | **0** | **1** | **1** | **30** |
| *občianska náuka* |  |  | **1** | **30** |
| **Človek a príroda** | **1** | **32** | **1** | **0** | **0** | **1** | **33** |
| *fyzika* |  |  |  | **0** |
| *chémia* | **1** |  |  | **33** |
| *biológia* |  |  |  | **0** |
| **Matematika a práca s informáciami** | **3** | **96** | **2** | **1** | **1** | **4** | **129** |
| *matematika* | **1** | **1** | **1** | **96** |
| *informatika* | **1** |  |  | **33** |
| **Zdravie a pohyb** | **4,5** | **144** | **1,5** | **1,5** | **1,5** | **4,5** | **144** |
| *telesná a športová výchova* | **1,5** | **1,5** | **1,5** | **144** |
| **O D B O R N É VZDELÁVANIE** | **65,5** | **2096** | **21** | **25,5** | **24,5** | **71** | **2269,5** |
| **TEORETICKÉ VZDELÁVANIE** | **18** | **576** | **6** | **8** | **7** | **21** | **672** |
| **Ekonomické vzdelávanie** |  |  | **1** | **2** | **2** | **5** | **159** |
| *ekonomika* |  | **1** | **1** | **1** | **96** |
| *úvod do sveta práce* |  |  |  | **1** | **30** |
| *hospodárske výpočty* |  |  | **1** |  | **33** |
| **Komunikácia** |  | **1** | **1** | **0** | **2** | **66** |
| *spoločenská komunikácia* |  | **1** | **1** |  | **66** |
| **Technické a technologické vzdelávanie** |  | **4** | **5** | **5** | **14** | **447** |
| *potraviny a výživa* |  | **1** | **2** | **2** | **159** |
| *technológia prípravy pokrmov* |  |  | **1** | **1** | **63** |
| *technika obsluhy* |  | **3** | **2** | **2** | **225** |
|  |  |  |  |  | **0** |
| ***PRAKTICKÁ PRÍPRAVA*** | **47,5** | **1520** | **15** | **17,5** | **17,5** | **50** | **1597,5** |
| *odborný výcvik* |  |  | **15** | **17,5** | **17,5** | **1597,5** |
| **S P O L U H O D Í N** | **99** | **368** | **3168** | **32,5** | **33** | **33,5** | **99** | **3136,5** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Prehľad využitia týždňov :** |  |  |  |  |  |  |
| **Č I N N O S Ť** | | |  | **Ročník** | | |
|  | **1.** | **2.** | **3.** |
| Vyučovanie podľa rozpisu (týždne) | | |  | **33** | **33** | **30** |
| Kurz na ochranu života a zdravia (hodín) | | |  |  | **3x6 hod.** |  |
| Kurz pohybových aktivít v prírode (týždne) | | |  | **1** |  |  |
| Účelové cvičenie na ochranu života a zdravia (hodín) | | |  | **6 hod.** | **6 hod.** | **6 hod.** |
| Časová rezerva ( opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie) - (hodín) | | |  | **6** | **6** | **6** |
| Záverečná skúška (týždne) | | |  |  |  | **1** |
| **Spolu týždňov** | | |  | **40** | **40** | **37** |

### Učebný plán učebného odboru 6444 H čašník, servírka

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kód a názov učebného odboru** | **6444 H čašník, servírka** | | | |
| **Forma štúdia** | **denná** | | | |
| **Vyučovací jazyk** | **slovenský** | | | |
| **Kategórie a názvy vyučovacích predmetov** | **Týždenný počet vyučovacích hodín** | | | |
|  | **1.** | **2.** | **3.** | **Spolu** |
| **Všeobecno-vzdelávacie predmety** | **11,5** | **7,5** | **9** | **28** |
| Slovenský jazyk a literatúra | 2 | 1,5 | 1,5 | 5 |
| Anglický jazyk | 3 | 2,5 | 2 | 7,5 |
| Komunikácia v anglickom jazyku | 1 | 1 | 2 | 4 |
| Etická výchova/Náboženská výchova | 1 |  |  | 1 |
| Občianska náuka |  |  | 1 | 1 |
| Chémia | 1 |  |  | 1 |
| Matematika | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Informatika | 1 |  |  | 1 |
| Telesná a športová výchova | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 4,5 |
| **Odborné predmety** | **6** | **8** | **7** | **21** |
| Ekonomika | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Hospodárske výpočty |  | 1 |  | 1 |
| Spoločenská komunikácia | 1 | 1 |  | 2 |
| Potraviny a výživa | 1 | 2 | 2 | 5 |
| Technológia prípravy pokrmov |  | 1 | 1 | 2 |
| Technika obsluhy | 3 | 2 | 2 | 7 |
| Úvod do sveta práce |  |  | 1 | 1 |
|  |  |  |  | 0 |
| **Praktické vyučovanie** | 15 | 17,5 | 17,5 | 50 |
| Odborný výcvik | 15 | 17,5 | 17,5 | 50 |
| **Spolu** | **32,5** | **33** | **33,5** | **99** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ČINNOSŤ** | **Ročník** | | |
| **1.** | **2.** | **3.** |
| Vyučovanie podľa rozpisu (týždenne) | 33 | 33 | 33 |
| Kurz na ochranu života a zdravia (hodín) |  | 3x6 hod. |  |
| Kurz pohybových aktivít v prírode (týždenne) | 1 |  |  |
| Účelové cvičenia na ochranu života a zdravia (hodín) | 6 hod. | 6 hod. | 6 hod. |
| Časová rezerva (opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie) – (hodín) | 6 | 6 | 6 |
| Záverečná škúška (týždenne) |  |  |  |
| **Spolu týždňov** | **40** | **40** | **37** |

Poznámky k učebnému plánu:

1. Trieda sa delí na skupiny podľa súčasne platnej legislatívy.
2. Vyučuje sa jeden cudzí jazyk – **anglický.**

.

1. Predmety etická/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov Predmety nie sú klasifikované, na vysvedčení a v katalógovom liste žiaka sa uvedie „absolvoval(a)“.
2. Predmet má charakter cvičení.
3. Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je **kurz na ochrana života a zdravia** a**kurz pohybových aktivít v prírode.**

Samostatný kurz na ochranu života a zdravia je organizovaný v 2. ročníku v trvaní 3 dni po 6 hodín výcviku v teréne mimo priestorov školy, resp. 5 dní. Je súčasťou plánu práce školy. Účelové cvičenia sa uskutočňujú v 1., 2.a 3. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom ročníku.

Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia.

V 1.ročníku je súčasťou vyučovania kurz pohybových aktivít v prírode. Realizuje sa formou plavecko-turistického kurzu v rozsahu 5 dní (6 hodín denne).

1. Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu a súčasne na diferenciáciu štúdia na škole. O ich využití rozhodne vedenie školy. Disponibilné hodiny posilňujú profil žiakov, zohľadňujú potreby žiakov, umožňujú dôkladnejšiu prípravu záverečné skúšky a prijímacie konanie na ďalšie štúdium.
2. Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov v rozsahu

minimálne 152O hodín za štúdium, čo je podmienkou vykonania záverečnej skúšky.

Odborný výcvik je samostatným vyučovacím predmetom.

1. Záverečná skúška sa organizuje podľa súčasne platnej školskej legislatívy.

## Charakteristika absolventa odboru 6445 H kuchár

Absolvent trojročného učebného odboru 6445 H kuchár po ukončení štúdia úspešne vykonanou záverečnou skúškou získava kvalifikáciu na úrovni stredného odborného vzdelania. Po ukončení prípravy získa odborné vedomosti a potrebné praktické zručnosti nevyhnutné pre výkon činnosti najmä v prevádzkach spoločného stravovania. Samostatne zvládne zručnosti spojené s prípravou studených a teplých pokrmov, pozná suroviny, polotovary, nápoje a technológiu ich výroby, zásady uplatňovania gastronomických pravidiel, receptúry a technologické postupy bežných a náročných jedál, ovláda zásady organizácie prevádzky. Pozná nové predpisy o HACCP o preberaní, výdaji, reklamácii a hospodárení so zvereným majetkom. Získa poznatky o osobitostiach národných kuchýň, o alternatívnych spôsoboch stravovania, osobitostiach dietetickej výživy, o zásadách zostavovania jedálneho a nápojového lístka. Orientuje sa v novo vyvinutých výrobkoch a technológiách, ako aj v súčasných trendoch v oblasti gastronómie.

V rámci pracovnej pozície sú na absolventa kladené požiadavky na schopnosť pracovať v tíme a schopnosť sociálneho kontaktu. Nároky sú dané aj na praktické myslenie, prispôsobivosť, flexibilitu, sebakontrolu, sebaovládanie, samostatnosť, tvorivosť.

Povolanie kuchár nie je vhodné pre žiakov s ochorením obmedzujúcim výkon tejto pracovnej pozície. Presné posúdenie zdravotného stavu s následným odporúčaním alebo neodporúčaním výkonu tejto pozície je možné iba po konzultácii s lekárom.

Absolventi získajú schopnosť komunikovať v 2 cudzích jazykoch, riešiť problémové úlohy,  pracovať v skupine, aktívne sa zapájať do spoločnosti a svoje vedomosti a zručnosti priebežne aktualizovať. Budú schopní prijímať zodpovednosť za vlastnú prácu a za prácu ostatných. Po absolvovaní vzdelávacieho programu získajú zručnosti pri práci s osobným počítačom a internetom. Naučia sa efektívne využívať informačné a komunikačné technológie pre svoj osobný rast a výkonnosť v práci.

Po ukončení štúdia získava absolvent výučný list. Môže pokračovať v štúdiu pre absolventov trojročných učebných odborov v rámci denného alebo diaľkového štúdia na úrovni ISCED 3A.

**Odborné kompetencie pre učebné odbory kuchár**

**Požadované vedomosti**

Absolvent má:

* používať základné právne predpisy, ustanovenia obchodného, živnostenského, občianskeho a pracovného práva,
* ovládať základné návyky z oblasti osobnej aj prevádzkovej hygieny a bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, definovať zásady správnej výrobnej praxe,
* popísať odbornú terminológiu typickú pre oblasť svojho povolania a jej využitie pri riešení praktických úloh,
* popísať materiály, ich zloženie, kvalitu, získavanie, spracovanie a ostatnú manipuláciu s ohľadom na zdravie človeka a ochranu životného prostredia,
* charakterizovať správny životný štýl človeka,
* popísať špecifickú problematiku vo svojom odbore,
* aplikovať vedomosti v priamom kontakte s klientmi,
* rozhodovať samostatne o pracovných problémoch.

**Požadované zručnosti**

Absolvent vie:

* uplatniť v praxi etické a profesijné pravidlá, zásady spoločenského správania a vystupovania,
* uplatniť estetiku práce a prostredia s dodržaním hygienických zásad a zásad bezpečnosti práce na prevádzke,
* praktizovať odbornú terminológiu v svojom odbore a využívať všeobecné poznatky, pojmy a zásady pri riešení praktických úloh,
* vykonávať základné užívateľské práce s výpočtovou technikou,
* vykonávať pracovné činnosti tak, aby nenarušoval životné prostredie, pracovať v tíme,
* použiť základné zásady rokovania s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi,
* konať hospodárne a v súlade so stratégiou trvale udržateľného rozvoja.

**Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti**

Absolvent sa vyznačuje:

* manuálnou zručnosťou v činnostiach konkrétneho odboru,
* adaptabilitou, kreativitou, disponibilitou, spoľahlivosťou,
* trpezlivosťou, dôslednosťou a presnosťou,
* schopnosťou spolupracovať, sebadisciplínou, mobilitou, schopnosťami pracovať v tíme, budovaním imidžu firmy,
* pozitívnym kontaktom so zákazníkom, samostatnou prácou,
* dodržovaním predpisov o ochrane spotrebiteľa,
* dodržiavaním firemnej kultúry, flexibilitou, profesionálnou hrdosťou,
* zodpovednosťou za zverený majetok, schopnosťou riešiť konfliktné situácie.

### Prevodová tabuľka - učebný odbor 6445 H kuchár

**Tabuľka prevodu rámcového učebného plánu ŠVP na učebný plán ŠkVP**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Škola (názov, adresa)** | **Hotelová akadémia, Hlinská 31, Žilina** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **Názov ŠkVP** | **Kuchár** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **Skupina štud. a učeb. odborov podľa ŠVP** | **64 EKONOMIKA A ORGANIZÁCIA, OBCHOD A SLUŽBY II** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **Učebný odbor** | **6445 H kuchár, kuchárka** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **Stupeň vzdelania** | **353 stredné odborné vzdelanie** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **Dĺžka štúdia** | **3 - ročný učebný odbor** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **Forma štúdia** | **denná** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **vyučovací jazyk** | **slovenský jazyk** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **iné** | **platnosť od 1.9.2015 začínajúc 1.ročníkom** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **Kategórie a názvy vyučovacích predmetov** | **Minim.počet týž. vyučovacích hod.celkom určených štát.vzdel. programom** | **Disponibilné hodiny** | | **Minimálny celk.počet hodín za štúdium** | | **Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe v ročníku** | | | | | | súčet týždenných vyučovacích hodín | | celkový počet hodín za štúdium | |  |
| **1.** | | **2.** | | **3.** | |  |
| **Počet týždňov v ročníku** | | | | | | **33** | | **33** | | **30** | |  |
|  | **Štátny vzdelávací program** | | | | | **Školský vzdelávací program** | | | | | | | | | |  |
| **V Š E O B E C N É VZDELÁVANIE** | **22** | **11,5** | | **704** | | **11,5** | | **7,5** | | **9** | | **28** | | **867** | |  |
| **Jazyk a komunikácia** | **11,5** | **368** | | **6** | | **5** | | **5,5** | | **16,5** | | **528** | |  |
| *slovenský jazyk a literatúra* | **2** | | **1,5** | | **1,5** | | **160,5** | |  |
| *prvý cudzí jazyk* | **3** | | **2,5** | | **2** | | **241,5** | |  |
| *komunikácia v cudzom jazyku* | **1** | | **1** | | **2** | | **126** | |  |
| **Človek a hodnoty** | **1** | **32** | | **1** | | **0** | | **0** | | **1** | | **33** | |  |
| *etická výchova/náboženská výchova* | **1** | |  | |  | | **33** | |  |
| **Človek a spoločnosť** | **1** | **32** | | **0** | | **0** | | **1** | | **1** | | **30** | |  |
| *občianska náuka* |  | |  | | **1** | | **30** | |  |
| **Človek a príroda** | **1** | **32** | | **1** | | **0** | | **0** | | **1** | | **33** | |  |
| *fyzika* |  | |  | |  | | **0** | |  |
| *chémia* | **1** | |  | |  | | **33** | |  |
| *biológia* |  | |  | |  | | **0** | |  |
| **Matematika a práca s informáciami** | **3** | **96** | | **2** | | **1** | | **1** | | **4** | | **129** | |  |
| *matematika* | **1** | | **1** | | **1** | | **96** | |  |
| *informatika* | **1** | |  | |  | | **33** | |  |
| **Zdravie a pohyb** | **4,5** | **144** | | **1,5** | | **1,5** | | **1,5** | | **4,5** | | **144** | |  |
| *telesná a športová výchova* | **1,5** | | **1,5** | | **1,5** | | **144** | |  |
| **O D B O R N É VZDELÁVANIE** | **65,5** | **2096** | | **21** | | **25,5** | | **24,5** | | **71** | | **2269,5** | |  |
| ***TEORETICKÉ VZDELÁVANIE*** | **18** | **576** | | **6** | | **8** | | **7** | | **21** | | **672** | |  |
| **Ekonomické vzdelávanie** |  |  | | **1** | | **2** | | **2** | | **5** | | **159** | |  |
| *ekonomika* |  | | **1** | | **1** | | **1** | | **96** | |  |
| *úvod do sveta práce* |  | |  | |  | | **1** | | **30** | |  |
| *hospodárske výpočty* |  | |  | | **1** | |  | | **33** | |  |
| **Komunikácia** |  | | **1** | | **1** | | **0** | | **2** | | **66** | |  |
| *spoločenská komunikácia* |  | | **1** | | **1** | |  | | **66** | |  |
|  |  | |  | |  | |  | | **0** | |  |
| **Technické a technologické vzdelávanie** |  | | **4** | | **5** | | **5** | | **14** | | **447** | |  |
| *potraviny a výživa* |  | | **1** | | **2** | | **2** | | **159** | |  |
| *technológia prípravy pokrmov* |  | | **3** | | **2** | | **2** | | **225** | |  |
| *technika obsluhy* |  | |  | | **1** | | **1** | | **63** | |  |
|  |  | |  | |  | |  | | **0** | |  |
| ***PRAKTICKÁ PRÍPRAVA*** | **47,5** | **1520** | | **15** | | **17,5** | | **17,5** | | **50** | | **1597,5** | |  |
| *odborný výcvik* |  |  | | **15** | | **17,5** | | **17,5** | | **1597,5** | |  |
| **S P O L U H O D Í N** | **99** | **368** | | **3168** | | **32,5** | | **33** | | **33,5** | | **99** | | **3136,5** | |  |
|  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| **Prehľad využitia týždňov :** |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| **Č I N N O S Ť** | | | | |  | | **Ročník** | | | | | |  | |  | |
|  | | **1.** | | **2.** | | **3.** | |  | |  | |
| Vyučovanie podľa rozpisu (týždne) | | | | |  | | **33** | | **33** | | **30** | |  | |  | |
| Kurz na ochranu života a zdravia (hodín) | | | | |  | |  | | **3x6 hod.** | |  | |  | |  | |
| Kurz pohybových aktivít v prírode (týždne) | | | | |  | | **1** | |  | |  | |  | |  | |
| Účelové cvičenie na ochranu života a zdravia (hodín) | | | | |  | | **6 hod.** | | **6 hod.** | | **6 hod.** | |  | |  | |
| Časová rezerva ( opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie) - (hodín) | | | | |  | | **6** | | **6** | | **6** | |  | |  | |
| Záverečná skúška (týždne) | | | | |  | |  | |  | | **1** | |  | |  | |
| **Spolu týždňov** | | | | |  | | **40** | | **40** | | **37** | |  | |  | |

### Učebný plán učebného odboru 6445 H kuchár

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kód a názov učebného odboru** | **6445 H kuchár, kuchárka** | | | |
| **Forma štúdia** | denná | | | |
| **Vyučovací jazyk** | slovenský | | | |
| **Kategórie a názvy vyučovacích predmetov** | **Týždenný počet vyučovacích hodín** | | | |
| **1.** | **2.** | **3.** | **Spolu** |
| **Všeobecno-vzdelávacie predmety** | **11,5** | **7,5** | **9** | **28** |
| Slovenský jazyk a literatúra | 2 | 1,5 | 1,5 | 5 |
| Anglický jazyk | 3 | 2,5 | 2 | 7,5 |
| Komunikácia v anglickom jazyku | 1 | 1 | 2 | 4 |
| Etická výchova/Náboženská výchova | 1 |  |  | 1 |
| Občianska náuka |  |  | 1 | 1 |
| Chémia | 1 |  |  | 1 |
| Matematika | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Informatika | 1 |  |  | 1 |
| Telesná a športová výchova | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 4,5 |
| **Odborné predmety** | **6** | **8** | **7** | **21** |
| Ekonomika | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Hospodárske výpočty |  | 1 |  | 1 |
| Spoločenská komunikácia | 1 | 1 |  | 2 |
| Potraviny a výživa | 1 | 2 | 2 | 5 |
| Technológia prípravy pokrmov | 3 | 2 | 2 | 7 |
| Technika obsluhy |  | 1 | 1 | 2 |
| Úvod do sveta práce |  |  | 1 | 1 |
|  |  |  |  |  |
| **Praktické vyučovanie** | 15 | 17,5 | 17,5 | 50 |
| Odborný výcvik | 15 | 17,5 | 17,5 | 50 |
| **Spolu** | **32,5** | **33** | **33,5** | **99** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ČINNOSŤ** | **Ročník** | | |
| **1.** | **2.** | **3.** |
| Vyučovanie podľa rozpisu (týždenne) | 33 | 33 | 33 |
| Kurz na ochranu života a zdravia (hodín) |  | 3x6 hod. |  |
| Kurz pohybových aktivít v prírode (týždenne) | 1 |  |  |
| Účelové cvičenia na ochranu života a zdravia (hodín) | 6 hod. | 6 hod. | 6 hod. |
| Časová rezerva (opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie) – (hodín) | 6 | 6 | 6 |
| Záverečná škúška (týždenne) |  |  |  |
| **Spolu týždňov** | **40** | **40** | **37** |

Poznámky k učebnému plánu:

1. Trieda sa delí na skupiny podľa súčasne platnej legislatívy.
2. Vyučuje sa jeden cudzí jazyk – **anglický jazyk.**
3. Predmety etická/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov .
4. Predmet má charakter cvičení.
5. Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je **kurzna ochrana života a zdravia** a**kurz pohybových aktivít v prírode.**

Samostatný kurz na ochranu života a zdravia je organizovaný v 2. ročníku v trvaní 3 dni po 6 hodín výcviku v teréne mimo priestorov školy, resp. 5 dní. Je súčasťou plánu práce školy. Účelové cvičenia sa uskutočňujú v 1., 2.a 3 ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom ročníku školského roka. Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia.

V 1.ročníku je súčasťou vyučovania kurz pohybových aktivít v prírode. Realizuje sa formou plavecko-turistického kurzu v rozsahu 5 dní (6 hodín denne).

1. Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu a súčasne na diferenciáciu štúdia na škole. O ich využití rozhodne vedenie školy. Disponibilné hodiny posilňujú profil žiakov, zohľadňujú potreby žiakov, umožňujú dôkladnejšiu prípravu záverečné skúšky a prijímacie konanie na ďalšie štúdium.
2. Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisovv rozsahu minimálne 1520 hodín za štúdium, čo je podmienkou vykonania záverečnej skúšky.

Odborný výcvik je samostatným vyučovacím predmetom.

1. Záverečná skúška sa organizuje podľa súčasne platnej školskej legislatívy.

## Charakteristika absolventa odboru 2964 H

Absolvent trojročného učebného odboru 2964 H cukrár po ukončení štúdia úspešne vykonanou záverečnou skúškou získava prvú kvalifikáciu na úrovni stredného odborného vzdelania. Po ukončení prípravy je kvalifikovaný odborník v cukrárskej výrobe. Absolventi učebného odboru 2964 H cukrár sú kvalifikovaní pracovníci  s odborným profilom, schopní samostatne vykonávať odborné technické a technologické činnosti v jednotlivých odvetviach potravinárskeho priemyslu. Ovládajú stroje a zariadenia,  príslušné technológie, základy  ekonomiky výroby a služieb. Absolventi sú pripravení na výkon odborných činností, pre ktoré je podmienkou stredné odborné vzdelanie v potravinárstve, vo veľkovýrobných podmienkach, v stredných i malých podnikoch, v predaji a hodnotení potravinárskych výrobkoch, ich expedícií a ďalších službách, ako aj na samostatné podnikanie. Základom odbornej teoretickej a praktickej prípravy je učivo o prírodných, technických, technologických, ekologických a  ekonomicko-spoločenských zákonitostiach a ich aplikácie v praktických činnostiach. Absolvent má všetky predpoklady na to, aby po príslušnej praxi vedel posudzovať základné a pomocné suroviny, kontrolovať nastavenie technologických parametrov vo výrobnom procese, vyrábať výrobky podľa technologických postupov a receptúr, dodržiavať a uplatňovať zásady HACCP, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Vie sa orientovať v základných vzťahoch svojho odvetvia výroby k životnému prostrediu a v zásadách jeho ochrany pred možnými negatívnymi vplyvmi.

Vie sa orientovať na trhu práce, aktívne komunikovať, vie využívať informačné a komunikačné technológie.  
Všetky činnosti súvisiace s prípravou na výkon profesie sa uskutočňujú v nadväznosti na potreby potravinárskej výroby.  
Absolventi po ukončení štúdia získajú výučný list a sú spôsobilí samostatne vyrábať a spracovávať tuhé cestá (linecké kolieska, orechové rožky, čajové pečivo, syrové pagáče), jadrové hmoty (laskonky, Parížsky rožok), lístkové cestá (krémeš, lístkové tyčinky, lístkové trubičky), pálené hmoty (venčeky, veterníky), výrobky z medového cestá (medové rezy, medovníčky), výrobky zo šľahaných hmôt (torty, zákusky, piškótové hmoty, rolády), špeciálne druhy výrobkov, torty na rôzne príležitosti – rôznych druhov a tvarov, špeciálne torty balené v čokoláde. Sú schopní vyrábať ozdoby z marcipánu, čokolády, glazúry, čokoládovej hmoty, jednoduché ozdoby z karamelu a ovocia. Sú schopní pripraviť špeciálne dezerty. Absolventi sú schopní zaradiť sa do jednotlivých odvetví potravinárskeho priemyslu alebo pracovať samostatne v potravinárskych a gastronomických prevádzkach.

V rámci pracovnej pozície sú na absolventa kladené požiadavky na schopnosť pracovať v tíme a schopnosť sociálneho kontaktu. Nároky sú dané aj na praktické myslenie, prispôsobivosť, flexibilitu, sebakontrolu, sebaovládanie, samostatnosť, tvorivosť.

Povolanie cukrár nie je vhodné pre žiakov s ochorením obmedzujúcim výkon tejto pracovnej pozície. Presné posúdenie zdravotného stavu s následným odporúčaním alebo neodporúčaním výkonu tejto pozície je možné iba po konzultácii s lekárom.

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

Po ukončení štúdia získava absolvent výučný list. Môže pokračovať v štúdiu pre absolventov trojročných učebných odborov v rámci denného alebo diaľkového štúdia na úrovni ISCED 3A.

**Odborné kompetencie v odbore cukrár**

**Požadované vedomosti**

Absolvent má:

* používať základnú odbornú terminológiu svojho odboru,
* vysvetliť biologickú a chemickú podstatu procesov,
* aplikovať zásady hygieny a bezpečnosti práce, základy systému HACCP,
* definovať sanitačné opatrenia na pracovisku,
* rozoznať základné suroviny a ich využitie,
* vysvetliť hlavné zásady a technologické postupy príslušných výrob,
* aplikovať technologické postupy,
* určiť znaky kvality výrobkov,
* vysvetliť trvanlivosť výrobkov, jej predĺženie, spôsoby skladovania a expedície,
* používať schémy, pracovné návody, katalógy a technickú dokumentáciu v pracovných činnostiach, receptúry, normovanie a kalkulácie výrobkov,
* vysvetliť zloženie strojov a zariadení používaných v potravinárstve podľa konkrétneho odboru,
* popísať základnú funkciu strojov, zariadení, liniek používaných v konkrétnom odbore,
* vysvetliť zásady hygieny práce, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany životného prostredia,
* definovať a určiť možné zdroje znečisťovania životného prostredia súvisiace s príslušnou výrobou alebo službou,
* načrtnúť možnosti eliminácie zdrojov znečistenia životného prostredia,
* aplikovať výpočtovú techniku pri riešení odborných úloh,
* vysvetliť základné ekonomické pojmy potreby a spotreba, uspokojovanie potrieb, statky a služby, výroba a výrobné faktory,
* popísať trh a formy trhov,
* vysvetliť rozdiel medzi hospodárstvom a hospodárením,
* posúdiť svoje zdravotné, osobnostné a kvalifikačné predpoklady pre výkon svojho povolania, možnosti ďalšieho štúdia a profesijnej orientácie,
* porovnať profesijnú ponuku na slovenskom i európskom trhu práce a pružne na ňu reagovať ďalším vzdelávaním,
* vysvetliť na príklade postup pri uzatváraní pracovnej zmluvy a skončenie pracovného pomeru,
* vyjadriť vlastnými slovami zabezpečenie základných ľudských a ekonomických potrieb jednotlivca a rodiny,
* vysvetliť význam bánk v ekonomike,
* vysvetliť vlastnými slovami podstatu zveľaďovania a ochrany svojho majetku,
* popísať základné právne formy podnikania a ich základné črty,
* posúdiť vhodné formy podnikania v svojom odbore,
* opísať na príklade základné povinnosti podnikateľa voči štátu,
* vysvetliť problematiku práv a povinností spotrebiteľa,
* popísať vplyv spotreby na životné prostredie,
* vysvetliť pojmy reklama, zavádzajúca reklama, priamy predaj, gamblerstvo.

**Požadované zručnosti**

Absolvent vie:

* samostatne vykonávať odborné a technické činnosti v jednotlivých odvetviach potravinárskeho priemyslu,
* aplikovať osvojené vedomosti v praktických úlohách,
* aplikovať zásady, princípy a postupy v technológiách, vykonať požadovanú prácu so surovinami, materiálmi a polotovarmi, pri príprave výroby,
* vyrobiť výrobky podľa konkrétneho odboru,
* správne pracovať s receptúrami, vypočítať kalkuláciu výrobkov, dodržiavať postupnosť krokov vo výrobe,
* viesť základnú výrobnú dokumentáciu, prijímať a spracovávať objednávky,
* vykonať odber vzorky,
* uskutočňovať práce v expedícii pri uplatňovaní znakov kvality,
* aplikovať a dodržiavať HACCP,
* vykonávať obsluhu a používať technologické zariadenia podľa príslušného odboru,
* vykonávať sanitačné opatrenia na pracovisku,
* vykonávať základnú údržbu prístrojov, nástrojov, strojov a zariadení, liniek v rozsahu odboru štúdia,
* využívať informačné technológie pri riešení odborných úloh,
* postupovať v zmysle zásad bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci, ochrany životného prostredia,
* postupovať hospodárne pri manipulácii s materiálmi, energiou, strojmi a zariadeniami,
* dodržiavať technologickú a pracovnú disciplínu,
* vykonávať kvalifikovane odborné práce, racionálne riešiť jednoduché problémové situácie,
* dodržiavať normy, parametre kvality procesov, výrobkov alebo služieb,
* uplatniť tvorivosť, estetičnosť pri príprave výrobkov,
* sledovať vývoj nových výrobkov a technológii.

**Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti**

Absolvent sa vyznačuje:

- manuálnou zručnosťou v činnostiach konkrétneho odboru, adaptabilitou, kreativitou, disponibilitou, spoľahlivosťou, trpezlivosťou, dôslednosťou a presnosťou, schopnosťou spolupracovať, sebadisciplínou, mobilitou.

### Prevodová tabuľka - učebný odbor 2964 H cukrár

**Tabuľka prevodu rámcového učebného plánu ŠVP na učebný plán ŠkVP**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Škola** (názov, adresa) | **Hotelová akadémia, Hlinská 31, Žilina** | | | | | | | |
| **Názov ŠkVP** | **Cukrár** | | | | | | | |
| **Skupina štud. a učeb. odborov podľa ŠVP** | **29 POTRAVINÁRSTVO** | | | | | | | |
| **Učebný odbor** | **2964 H cukrár, cukrárka** | | | | | | | |
| **Stupeň vzdelania** | **353 - stredné odborné vzdelanie** | | | | | | | |
| **Dĺžka štúdia a druh štúdia** | **3 - ročný učebný odbor** | | | | | | | |
| **Forma štúdia** | **denná** | | | | | | | |
| **Vyučovací jazyk** | **slovenský jazyk** | | | | | | | |
| **Platnosť** | ***od 1.9.2017 začínajúc 1.ročníkom*** | | | | | | | |
| Kategórie a názvy vyučovacích predmetov | Minim.počet týž. vyučovacích hod.celkom určených štát.vzdel. programom | Disponibilné hodiny | Minimálny celk.počet hodín za štúdium | Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe v ročníku | | | súčet týždenných vyučovacích hodín | celkový počet hodín za štúdium |
| **1.** | **2.** | **3.** |
| **Počet týždňov v ročníku** | | | | **33** | **33** | **30** |
|  | **Štátny vzdelávací program** | | | **Školský vzdelávací program** | | | | |
| **V Š E O B E C N É VZDELÁVANIE** | **22** | **11,5** | **704** | **11,5** | **7,5** | **9** | **28** | **867** |
| **Jazyk a komunikácia** | **11,5** | **368** | **6** | **5** | **5,5** | **16,5** | **528** |
| *Slovenský jazyk a literatúra* | **2** | **1,5** | **1,5** | **160,5** |
| *Prvý cudzí jazyk* | **3** | **2,5** | **2** | **241,5** |
| *Komunikácia v cudzom jazyku* | **1** | **1** | **2** | **126** |
| **Človek a hodnoty** | **1** | **32** | **1** | **0** | **0** | **1** | **33** |
| *Etická výchova/Náboženská výchova* | **1** |  |  | **33** |
| **Človek a spoločnosť** | **1** | **32** | **0** | **0** | **1** | **1** | **30** |
| *Občianska náuka* |  |  | **1** | **30** |
| **Človek a príroda** | **1** | **96** | **1** | **0** | **0** | **1** | **33** |
| *Fyzika* |  |  |  | **0** |
| *Chémia* | **1** |  |  | **33** |
| *Biológia* |  |  |  | **0** |
| **Matematika a práca s informáciami** | **3** | **96** | **2** | **1** | **1** | **4** | **129** |
| *Matematika* | **1** | **1** | **1** | **96** |
| *Informatika* | **1** |  |  | **33** |
| **Zdravie a pohyb** | **4,5** | **144** | **1,5** | **1,5** | **1,5** | **4,5** | **144** |
| *Telesná a športová výchova* | **1,5** | **1,5** | **1,5** | **144** |
| **O D B O R N É VZDELÁVANIE** | **65,5** | **2096** | **21** | **25,5** | **24,5** | **71** | **2269,5** |
| ***TEORETICKÉ VZDELÁVANIE*** | **18** | **576** | **6** | **8** | **7** | **21** | **672** |
| **Ekonomické vzdelávanie** |  |  | **1** | **1** | **2** | **4** | **126** |
| *Ekonomika* |  | 1 | 1 | 1 | **96** |
| *Úvod do sveta práce* |  |  |  | 1 | **30** |
| **Vzdeláv.o surovinách a materiáloch** |  | **1** | **2** | **2** | **5** | **159** |
| *Suroviny* |  | 1 | 2 | 2 | **159** |
| **Technické a technologické vzdelávanie** |  | **4** | **5** | **3** | **12** | **387** |
| *Hospodárske výpočty* |  |  | 1 |  | **33** |
| *Cukrárske výrobky* |  |  | 1 | 1 | **63** |
| *Cukrárska technológia* |  | 3 | 2 | 2 | **225** |
| *Odborné kreslenie a modelovanie* |  | 1 | 1 |  | **66** |
| ***PRAKTICKÁ PRÍPRAVA*** | **47,5** | **1520** | **15** | **17,5** | **17,5** | **50** | **1597,5** |
| *Odborný výcvik* |  |  | **15** | **17,5** | **17,5** | **1597,5** |
| **S P O L U H O D Í N** | **99** | **368** | **3168** | **32,5** | **33** | **33,5** | **99** | **3136,5** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Prehľad využitia týždňov :** |  |  |  |  |  |  |
| **Č I N N O S Ť** | | |  | **Ročník** | | |
|  | **1.** | **2.** | **3.** |
| Vyučovanie podľa rozpisu (týždne) | | |  | **33** | **33** | **30** |
| Kurz na ochranu života a zdravia (hodín) | | |  |  | **3x6 hod.** |  |
| Kurz pohybových aktivít v prírode (týždne) | | |  | **1** |  |  |
| Účelové cvičenie na ochranu života a zdravia (hodín) | | |  | **6 hod.** | **6 hod.** | **6 hod.** |
| Časová rezerva ( opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie) - (hodín) | | |  | **6** | **6** | **6** |
| Záverečná skúška (týždne) | | |  |  |  | **1** |
| **Spolu týždňov** | | |  | **40** | **40** | **37** |

### Učebný plán učebného odboru 2964 H cukrár

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kód a názov učebného odboru** | **2964 cukrár, cukrárka** | | | |
| **Forma štúdia** | denná | | | |
| **Vyučovací jazyk** | slovenský | | | |
| **Kategórie a názvy vyučovacích predmetov** | **Týždenný počet vyučovacích hodín** | | | |
| **1.** | **2.** | **3.** | **Spolu** |
| **Všeobecno-vzdelávacie predmety** | **11,5** | **7,5** | **9** | **28** |
| Slovenský jazyk a literatúra | 2 | 1,5 | 1,5 | 5 |
| Anglický jazyk | 3 | 2,5 | 2 | 7,5 |
| Komunikácia v anglickom jazyku | 1 | 1 | 2 | 4 |
| Etická výchova/Náboženská výchova | 1 |  |  | 1 |
| Občianska náuka |  |  | 1 | 1 |
| Chémia | 1 |  |  | 1 |
| Matematika | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Informatika | 1 |  |  | 1 |
| Telesná a športová výchova | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 4,5 |
|  |  |  |  | 0 |
| **Odborné predmety** | **6** | **8** | **7** | **21** |
| Ekonomika | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Cukrárska technológia | 3 | 2 | 2 | 7 |
| Odborné kreslenie a modelovanie | 1 | 1 |  | 2 |
| Suroviny | 1 | 2 | 2 | 5 |
| Hospodárske výpočty |  | 1 |  | 1 |
| Cukrárske výrobky |  | 1 | 1 | 2 |
| Úvod do sveta práce |  |  | 1 | 1 |
|  |  |  |  | 0 |
| **Praktické vyučovanie** | 15 | 17,5 | 17,5 | 50 |
| Odborný výcvik | 15 | 17,5 | 17,5 | 50 |
| **Spolu** | **32,5** | **33** | **33,5** | **99** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ČINNOSŤ** | **Ročník** | | |
| **1.** | **2.** | **3.** |
| Vyučovanie podľa rozpisu (týždenne) | 33 | 33 | 33 |
| Kurz na ochranu života a zdravia (hodín) |  | 3x6 hod. |  |
| Kurz pohybových aktivít v prírode (týždenne) | 1 |  |  |
| Účelové cvičenia na ochranu života a zdravia (hodín) | 6 hod. | 6 hod. | 6 hod. |
| Časová rezerva (opakovanie učiva, exkurzie, výchovno-vzdelávacie akcie) – (hodín) | 6 | 6 | 6 |
| Záverečná škúška (týždenne) |  |  |  |
| **Spolu týždňov** | **40** | **40** | **37** |

Poznámky k učebnému plánu:

1. Trieda sa delí na skupiny podľa súčasne platnej legislatívy.
2. Vyučuje sa jeden cudzí jazyk – **anglický jazyk.**
3. Predmety etická/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov .
4. Predmet má charakter cvičení.
5. Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je **kurz na ochrana života a zdravia** a**kurz pohybových aktivít v prírode.**

Samostatný kurz na ochranu života a zdravia je organizovaný v 2. ročníku v trvaní 3 dni po 6 hodín výcviku v teréne mimo priestorov školy, resp. 5 dní. Je súčasťou plánu práce školy. Účelové cvičenia sa uskutočňujú v 1., 2.a 3 ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom ročníku školského roka. Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia.

V 1.ročníku je súčasťou vyučovania kurz pohybových aktivít v prírode. Realizuje sa formou plavecko-turistického kurzu v rozsahu 5 dní (6 hodín denne).

1. Disponibilné hodiny sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu a súčasne na diferenciáciu štúdia na škole. O ich využití rozhodne vedenie školy. Disponibilné hodiny posilňujú profil žiakov, zohľadňujú potreby žiakov, umožňujú dôkladnejšiu prípravu záverečné skúšky a prijímacie konanie na ďalšie štúdium.
2. Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisovv rozsahu minimálne 1520 hodín za štúdium, čo je podmienkou vykonania záverečnej skúšky.

Odborný výcvik je samostatným vyučovacím predmetom.

1. Záverečná skúška sa organizuje podľa súčasne platnej školskej legislatívy.

## **Vnútorný systém kontroly a** hodnotenia žiakov

Škola považuje vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov za súčasť výchovno-vzdelávacieho procesu. Naším cieľom je poskytovať žiakovi spätnú väzbu, prostredníctvom ktorej získava informácie o tom, ako danú problematiku zvláda, ako dokáže zaobchádzať s tým, čo sa naučil, v čom sa zlepšil a v čom má ešte nedostatky. Hodnotenie žiaka vychádza z  **platného metodického pokynu na hodnotenie a klasifikáciu žiakov stredných škôl.** Kontrolu vyučovacieho procesu budeme orientovať na skúšanie a hodnotenie žiakov.

**Skúšanie**

Počas skúšania budeme preverovať, čo žiak vie a čo nevie, alebo čo má vedieť, ako sa má zlepšiť v porovnaní sám so sebou alebo s kolektívom – zisťujeme stupeň dosiahnutia cieľov vyučovacieho procesu. Pri skúšaní využijeme širokú škálu rôznych spôsobov a postupov – individuálne, frontálne, skupinovo, priebežne alebo súhrne po ukončení tematického celku alebo na konci školského roka, ústne, písomne (didaktické testy, písomné cvičenia a úlohy, projekty, a pod.). Skúšaním budeme preverovať výkon žiaka z hľadiska jeho relatívneho výkonu (porovnáme výkon žiaka s výkonmi ostatných žiakov) alebo individuálneho výkonu (porovnáme jeho súčasný výkon s jeho predchádzajúcim výkonom). Pri každom skúšaní budeme preverovať výkon žiaka na základe jeho výkonového štandardu, ktorý je formulovaný v učebných osnovách každého vyučovacieho predmetu ako vzdelávací výstup. Dôležitou súčasťou skúšania je aj formatívne hodnotenie, ktoré považujeme za významnú súčasť motivácie žiaka do jeho ďalšej práce, za súčasť spätnej väzby medzi učiteľom a žiakom.

**Hodnotenie**

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

Hodnotenie žiakov budeme vyjadrovať rôznymi formami: **slovom, percentuálne, známkou**. Pri ústnom skúšaní je žiak klasifikovaný známkou, hodnotenie písomných prác a testov je vyjadrené percentami alebo známkou.

V rámci hodnotenia budeme preverovať výsledky činnosti žiakov podľa určených kritérií. Niektoré kritériá budú všeobecne platné pre všetky predmety, špecifické výkony žiakov budú hodnotené podľa stanovených kritérií hodnotenia v jednotlivých predmetoch.

Pri určovaní stupňa prospechu v jednotlivých predmetoch na konci klasifikačného obdobia sa hodnotí kvalita práce a učebné výsledky, ktoré žiak dosiahol počas celého klasifikačného obdobia. Pritom sa prihliada na systematickosť v práci žiaka, na jeho prejavované osobné a sociálne kompetencie ako je zodpovednosť, snaha, iniciatíva, ochota a schopnosť spolupracovať, a to počas celého klasifikačného obdobia. Stupeň prospechu sa neurčuje na základe priemeru známok získaných v danom klasifikačnom období, prihliada sa k dôležitosti a váhe jednotlivých známok.

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

**Pravidlá hodnotenia žiakov**

Počas štúdia hodnotíme očakávané vzdelávacie výstupy, ktoré sú formulované výkonovými štandardmi v učebných osnovách každého vyučovacieho predmetu. Ku každému vzdelávaciemu výstupu vymedzujeme kritériá hodnotenia, učebné zdroje, medzipredmetové vzťahy a metódy a prostriedky hodnotenia, ktoré sú v súlade s cieľmi vyučovacieho predmetu a jeho výchovnými a vzdelávacími stratégiami. Tým zabezpečíme komplexnosť vedomostí a ich aplikáciu.

Nasledujúce pravidlá sú platné pre celé obdobie vzdelávania žiaka a sú v súlade so spoločenskými výchovnými a vzdelávacími stratégiami na úrovni školy:

1. Hodnotenie zameriavame a formulujeme pozitívne.
2. Žiak sa hodnotí podľa miery splnenia daných kritérií.
3. Známka z vyučovacieho predmetu nezahŕňa hodnotenie správania žiaka.
4. Vyučujúci klasifikujú iba prebrané a precvičené učivo.
5. Žiak má dostatok času na učenie, precvičovanie a upevnenie učiva.
6. Podklady pre hodnotenie a klasifikáciu získava vyučujúci hlavne: sledovaním výkonov a pripravenosti žiaka na vyučovanie, rôznymi druhmi písomných prác, analýzou výsledkov rôznych činnosti žiakov, konzultáciami s inými vyučujúcimi.
7. Pri klasifikácii používa vyučujúci platný klasifikačný poriadok.
8. Výsledky žiakov posudzuje učiteľ objektívne.
9. V predmete, v ktorom vyučujú viacerí učitelia, je výsledný stupeň klasifikácie stanovený po vzájomnej dohode.
10. Písomné práce sú žiakom oznámené vopred, aby mali dostatok času na prípravu.

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

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

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

Žiak:

* 1. uplatnil osvojené poznatky, fakty, pojmy, definície, zákonitostí, vzťahy a zručnosti pri riešení teoretických a praktických úloh, pri vysvetľovaní a hodnotení spoločenských a prírodných javov
  2. preukázal kvalitu a rozsah získaných vedomostí vykonávať požadované intelektuálne a motorické činnosti,
  3. prezentoval kvalitu myslenia, predovšetkým jeho logiku, samostatnosť a tvorivosť,
  4. mal aktívny prístup, záujem a vzťah k daným činnostiam,
  5. preukázal presný, výstižný, odborný a jazykovo správny ústny a písomný prejav,
  6. preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností,
  7. si osvojil účinné metódy a formy štúdia.

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

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

Žiak:

* 1. si osvojil praktické zručností a návyky a ich využitie,
  2. preukázal vzťah k práci, pracovnému kolektívu, pracovným činnostiam, aktivitu, samostatnosť a tvorivosť,
  3. preukázal kvalitu výsledkov zadaných činností,
  4. zvládol efektívne spôsoby práce a organizáciu vlastnej práce ako aj pracoviska, udržiaval na pracovisku poriadok,
  5. dodržiaval predpisy o BOZP a starostlivosť o životné prostredie,
  6. hospodárne využíval suroviny, materiál, energiu, prekonal prekážky v práci,
  7. zvládol obsluhu a údržbu laboratórnych zariadení, používaných prístrojov, nástrojov a náradia, prekonal prekážky v práci,

1. **hodnotenie** vo vyučovacom predmete s prevahou **výchovného zamerania** (napr. etická, náboženská výchova, občianska náuka) hodnotíme hlavne tvorivosť a samostatnosť prejavu, osvojenie potrebných vedomostí a zručností, ich tvorivú aplikáciu, poznávanie zákonitostí daných činností a ich uplatňovanie vo vlastnej činnosti, kvalitu prejavu, vzťah žiaka k činnostiam a jeho záujem o tieto činnosti, estetické vnímanie, prístup k umeleckému dielu a estetike spoločnosti, rešpekt k tradíciám, kultúrnemu a historickému dedičstvu našej krajiny, aktívne zapojenie sa do kultúrneho diania a športových akcií.

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

Žiak:

* 1. preukázal tvorivosť a samostatnosť prejavu,
  2. si osvojil potrebné vedomostí, skúseností, činností a ich tvorivú aplikáciu,
  3. prezentoval poznatky o zákonitostiach daných činností a uplatnil ich vo vlastnej činnosti,
  4. preukázal kvalitu prejavu,
  5. preukázal vzťah a záujem o dané činnosti,
  6. formuloval a zdôvodnil svoj názor.

Súčasťou hodnotenia má byť aj sebahodnotenie žiakov, ich schopnosť posúdiť svoju vlastnú prácu, vynaložené úsilie, osobné možnosti a rezervy. Sebahodnotenie budeme orientovať na rozvoj kľúčových kompetencií a na očakávané vzdelávacie výstupy v danom vyučovacom predmete. Využívať budeme formu dotazníka, ktorý pripravíme v súčinnosti s výchovnou poradkyňou, predsedami predmetových komisií a triednymi učiteľmi. Žiak má možnosť zamyslieť sa nad svojou prácou, vedomosťami a zručnosťami, ale aj postojmi a vlastnosťami. Zvažuje svoje pozitíva a negatíva, uvažuje nad tým, kde sa dopustil chýb, aké sú príčiny jeho problémov, ako ich môže odstrániť a ako môže s nimi naďalej pracovať. Týmto spôsobom sa budeme usilovať viesť žiakov k hodnoteniu vlastného pokroku. Žiak touto formou vyjadruje, čo sa za určité obdobie naučil, v čom sa zdokonalil, v čom by sa chcel zlepšiť.

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

**Stupne prospechu a celkový prospech**

**Prospech žiaka** je v jednotlivých vyučovacích predmetoch klasifikovaný týmito stupňami:

1 – výborný

2 – chválitebný

3 – dobrý

4 – dostatočný

5 – nedostatočný

**Při písomnom hodnotení postupujeme podľa nasledovnej stupnice v %**

100 – 89 výborný

88 – 76 chválitebný

75 – 64 dobrý

63 – 50 dostatočný

49 – 0 nedostatočný

**Správanie žiaka** je klasifikované týmito stupňami:

1. veľmi dobré
2. uspokojivé
3. menej uspokojivé
4. neuspokojivé

Žiak na konci prvého a druhého polroku je celkovo hodnotený takto:

* prospel s vyznamenaním
* prospel veľmi dobre
* prospel
* neprospel

Žiak je neklasifikovaný, ak vykazuje vysokú absencia v danom predmete a zároveň vyučujúci nemá dostatok podkladov na uzatvorenie klasifikácie. Po prerokovaní v pedagogickej rade bude žiak skúšaný v náhradnom termíne. Hodnotenie prospechu z dôvodu neklasifikácie bude uzatvorené v prvom polroku najneskôr do 31 marca alebo v 2 polroku najneskôr do 31 augusta príslušného školského roka.

Ak má žiak alebo jeho zákonný zástupca pochybnosti o správnosti hodnotenia, môže požiadať riaditeľa školy o komisionálne preskúšanie žiaka. Na základe kritérií hodnotenia sa uskutoční preskúšanie žiaka.

Ak žiak neprospel na konci školského roka najviac z dvoch predmetov, môže riaditeľku školy požiadať o vykonanie opravných skúšok. Komisionálne skúšky prebiehajú v súlade s právnymi predpismi

V prípade, že žiak neprospel ani na opravnej skúške, má právo požiadať riaditeľa školy o opakovanie ročníka. O opakovanie ročníka môže požiadať aj žiak alebo jeho zákonný zástupca ak na konci školského roka neprospel z troch a viacerých predmetov.

**Výchovné opatrenia**

Patria sem pochvaly, napomenutia, pokarhania, triedneho učiteľa alebo riaditeľa školy, podmienečné vylúčenie zo štúdia, vylúčenie zo štúdia. Akékoľvek výchovné opatrenie musí byť oznámené v písomnej forme rodičom alebo zákonným zástupcom žiaka. Opatrenie sa zaznamenáva do osobného spisu žiaka. Neuvádza sa na vysvedčení.

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

Náš školský vzdelávací program je otvoreným dokumentom, privítame Vaše pripomienky, návrhy a skúsenosti z praxe.

# Učebné osnovy predmetov v učebných plánoch 6444 H čašník, servírka, 6445 H kuchár, 2964 H cukrár

## Všeobecno-vzdelávacie predmety

### SLOVENSKÝ JAZYK A LITERATÚRA

[Ročník 1](všeobecno-vzdelávacie%20predmety/I.%20ročník/2964%20H,%206444H,%206445%20H%20-%201%20slovenský%20jazyk%20a%20literatúra.doc) – [Ročník 2](všeobecno-vzdelávacie%20predmety/II.%20ročník/2964%20H,%206444%20H,%206445%20H%20-%202%20slovenský%20jazyk%20a%20literatúra.docx) – [Ročník 3](všeobecno-vzdelávacie%20predmety/III.%20ročník/2964%20H,%206444%20H,%206445%20H%20-%203%20slovenský%20jazyk%20a%20literatúra.docx)

### ANGLICKÝ JAZYK

[Ročník 1](všeobecno-vzdelávacie%20predmety/I.%20ročník/6445%20H,%206444%20H,%202964%20H%20-%201%20anglický%20jazyk.docx) – [Ročník 2](všeobecno-vzdelávacie%20predmety/II.%20ročník/6445%20H,%206444%20H,%202964%20H%20-%202%20anglický%20jazyk.docx) – [Ročník 3](všeobecno-vzdelávacie%20predmety/III.%20ročník/6445%20H,%206444%20H,%202964%20H%20-%203%20anglický%20jazyk.docx)

### KOMUNIKÁCIA V ANGLICKOM JAZYKU

[Ročník 1](všeobecno-vzdelávacie%20predmety/I.%20ročník/6445%20H,%206444%20H,%202964%20H%20-%201%20komunikácia%20v%20ANJ.doc) – [Ročník 2](všeobecno-vzdelávacie%20predmety/II.%20ročník/6445%20H,%206444%20H,%202964%20H%20-%202%20komunikácia%20v%20ANJ.doc) – [Ročník 3](všeobecno-vzdelávacie%20predmety/III.%20ročník/6445%20H,%206444%20H,%202964%20H%20-%203%20komunikácia%20v%20ANJ.doc)

### NÁBOŽENSKÁ VÝCHOVA

[Ročník 1](všeobecno-vzdelávacie%20predmety/I.%20ročník/2964%20H,%206444%20H,%206445%20H%20-%201%20náboženská%20výchova.docx)

### ETICKÁ VÝCHOVA

[Ročník 1](všeobecno-vzdelávacie%20predmety/I.%20ročník/2964%20H,%206444H,%206445%20H%20-%201%20etická%20výchova.docx)

### OBČIANSKA NÁUKA

[Ročník 3](všeobecno-vzdelávacie%20predmety/III.%20ročník/2964%20H,%206444%20H,%206445%20H%20-%203%20občianska%20náuka.doc)

### CHÉMIA

[Ročník 1](všeobecno-vzdelávacie%20predmety/I.%20ročník/2964%20H,%206444H,%206445%20H%20-%201%20chémia.doc)

### MATEMATIKA

[Ročník 1](všeobecno-vzdelávacie%20predmety/I.%20ročník/2964%20H,%206444H,%206445%20H%20-%201%20matematika.doc) – [Ročník 2](všeobecno-vzdelávacie%20predmety/II.%20ročník/2964%20H,%206444%20H,%206445%20H%20-%202%20matematika.doc) – [Ročník 3](všeobecno-vzdelávacie%20predmety/III.%20ročník/2964%20H,%206444%20H,%206445%20H%20-%203%20matematika.doc)

### INFORMATIKA

[Ročník 1](všeobecno-vzdelávacie%20predmety/I.%20ročník/2964%20H,%206444%20H,%206445%20H%20-%201%20informatika.doc)

### TELESNÁ A ŠPORTOVÁ VÝCHOVA

[Ročník 1](všeobecno-vzdelávacie%20predmety/I.%20ročník/2964%20H,%206444%20H,%206445%20H%20-1%20telesná%20a%20športová%20výchova.doc) – [Ročník 2](všeobecno-vzdelávacie%20predmety/II.%20ročník/2964%20H,%206444%20H,6445%20H%20-%202%20telesná%20a%20športová%20výchova.doc) – [Ročník 3](všeobecno-vzdelávacie%20predmety/III.%20ročník/2964%20H,%206444H,%206445%20H%20-%203%20telesná%20a%20športová%20výchova.doc)

## Odborné predmety 6444 H

### EKONOMIKA

[Ročník 1](odborné%20predmety/6444%20H%20čašník,%20servírka/I.%20ročník/6444%20H,%206445%20H%20-%201%20ekonomika.doc) – [Ročník 2](odborné%20predmety/6444%20H%20čašník,%20servírka/II.%20ročník/6444%20H,%206445%20H%20-%202%20ekonomika.doc) – [Ročník 3](odborné%20predmety/6444%20H%20čašník,%20servírka/III.%20ročník/6444%20H,%206445%20H%20-%203%20ekonomika.doc)

### HOSPODÁRSKE VÝPOČTY

[Ročník 2](odborné%20predmety/6444%20H%20čašník,%20servírka/II.%20ročník/2964%20H,%206444%20H,%206445%20H%20-%202%20hospodárske%20výpočty.doc)

### SPOLOČENSKÁ KOMUNIKÁCIA

[Ročník 1](odborné%20predmety/6444%20H%20čašník,%20servírka/I.%20ročník/6444%20H%20-%201%20spoločenská%20komunikácia.doc) – [Ročník 2](odborné%20predmety/6444%20H%20čašník,%20servírka/II.%20ročník/6444%20H%20-%202%20spoločenská%20komunikácia.doc)

### POTRAVINY A VÝŽIVA

[Ročník 1](odborné%20predmety/6444%20H%20čašník,%20servírka/I.%20ročník/6444%20H%20,%206445%20H%20-%201%20potraviny%20a%20výživa.doc) – [Ročník 2](odborné%20predmety/6444%20H%20čašník,%20servírka/II.%20ročník/6444H,%206445%20H%20-%202%20potraviny%20a%20výživa.docx) – [Ročník 3](odborné%20predmety/6444%20H%20čašník,%20servírka/III.%20ročník/6444H,%206445%20H%20-%203%20potraviny%20a%20výživa.docx)

### TECHNOLÓGIA PRÍPRAVY POKRMOV

[Ročník 2](odborné%20predmety/6444%20H%20čašník,%20servírka/II.%20ročník/6444%20H%20-%202%20technológia%20prípravy%20pokrmov.doc) – [Ročník 3](odborné%20predmety/6444%20H%20čašník,%20servírka/III.%20ročník/6444%20H%20-%203%20technológia%20prípravy%20pokrmov.docx)

### TECHNIKA OBSLUHY

[Ročník 1](odborné%20predmety/6444%20H%20čašník,%20servírka/I.%20ročník/6444%20H%20-%201%20technika%20obsluhy.doc) – [Ročník 2](odborné%20predmety/6444%20H%20čašník,%20servírka/II.%20ročník/6444%20H%20-%202%20technika%20obsluhy.docx) – [Ročník 3](odborné%20predmety/6444%20H%20čašník,%20servírka/III.%20ročník/6444%20H%20-%203%20technika%20obsluhy.docx)

### ÚVOD DO SVETA PRÁCE

[Ročník 3](odborné%20predmety/6444%20H%20čašník,%20servírka/III.%20ročník/2964%20H,%206444%20H,%206445%20H-%203%20úvod%20do%20sveta%20práce.docx)

## Odborné predmety 6445 H

### EKONOMIKA

[Ročník 1](odborné%20predmety/6445%20H%20kuchár/I.%20ročník/6444%20H,%206445%20H%20-%201%20ekonomika.doc) – [Ročník 2](odborné%20predmety/6445%20H%20kuchár/II.%20ročník/6444%20H,%206445%20H%20-%202%20ekonomika.doc) – [Ročník 3](odborné%20predmety/6445%20H%20kuchár/III.%20ročník/6444%20H,%206445%20H%20-%203%20ekonomika.doc)

### HOSPODÁRSKE VÝPOČTY

[Ročník 2](odborné%20predmety/6445%20H%20kuchár/II.%20ročník/2964%20H,%206444%20H,%206445%20H%20-%202%20hospodárske%20výpočty.doc)

### SPOLOČENSKÁ KOMUNIKÁCIA

[Ročník 1](odborné%20predmety/6445%20H%20kuchár/I.%20ročník/6445%20H%20-%201%20spoločenská%20komunikácia.doc) – [Ročník 2](odborné%20predmety/6445%20H%20kuchár/II.%20ročník/6445%20H%20-%202%20spoločenská%20komunikácia.doc)

### POTRAVINY A VÝŽIVA

[Ročník 1](odborné%20predmety/6445%20H%20kuchár/I.%20ročník/6444%20H%20,%206445%20H%20-%201%20potraviny%20a%20výživa.doc) – [Ročník 2](odborné%20predmety/6445%20H%20kuchár/II.%20ročník/6444H,%206445%20H%20-%202%20potraviny%20a%20výživa.docx) – [Ročník 3](odborné%20predmety/6445%20H%20kuchár/III.%20ročník/6444H,%206445%20H%20-%203%20potraviny%20a%20výživa.docx)

### TECHNOLÓGIA PRÍPRAVY POKRMOV

[Ročník 1](odborné%20predmety/6445%20H%20kuchár/I.%20ročník/6445%20H%20-%201%20technológia%20prípravy%20pokrmov.docx) – [Ročník 2](odborné%20predmety/6445%20H%20kuchár/II.%20ročník/6445%20H%20-%202%20technológia%20prípravy%20pokrmov.docx) – [Ročník 3](odborné%20predmety/6445%20H%20kuchár/III.%20ročník/6445%20H%20-%203%20technológia%20prípravy%20pokrmov.docx)

### TECHNIKA OBSLUHY

[Ročník 2](odborné%20predmety/6445%20H%20kuchár/II.%20ročník/6445%20H%20-%202%20technika%20obsluhy.docx) – [Ročník 3](odborné%20predmety/6445%20H%20kuchár/III.%20ročník/6445%20H%20-%203%20technika%20obsluhy.docx)

### ÚVOD DO SVETA PRÁCE

[Ročník 3](odborné%20predmety/6445%20H%20kuchár/III.%20ročník/2964%20H,%206444%20H,%206445%20H-%203%20úvod%20do%20sveta%20práce.docx)

## Odborné predmety 2964 H

### EKONOMIKA

[Ročník 1](odborné%20predmety/2964%20H%20cukrár/I.%20ročník/2964%20H%20-%201%20ekonomika.docx) – [Ročník 2](odborné%20predmety/2964%20H%20cukrár/II.%20ročník/2964%20H%20-%202%20ekonomika.docx) – [Ročník 3](odborné%20predmety/2964%20H%20cukrár/III.%20ročník/2964%20H%20-%203%20ekonomika.docx)

### HOSPODÁRSKE VÝPOČTY

[Ročník 2](odborné%20predmety/2964%20H%20cukrár/II.%20ročník/2964%20H,%206444%20H,%206445%20H%20-%202%20hospodárske%20výpočty.doc)

### ÚVOD DO SVETA PRÁCE

[Ročník 3](odborné%20predmety/2964%20H%20cukrár/III.%20ročník/2964%20H,%206444%20H,%206445%20H-%203%20úvod%20do%20sveta%20práce.docx)

### CUKRÁRSKA TECHNOLÓGIA

[Ročník 1](odborné%20predmety/2964%20H%20cukrár/I.%20ročník/2964%20H%20-1%20cukrárska%20technológia.doc) – [Ročník 2](odborné%20predmety/2964%20H%20cukrár/II.%20ročník/2964%20H%20-%202%20cukrárska%20technológia.doc) – [Ročník 3](odborné%20predmety/2964%20H%20cukrár/III.%20ročník/2964%20H%20-%203%20cukrárska%20technológia.doc)

### ODBORNÉ KRESLENIE A MODELOVANIE

[Ročník 1](odborné%20predmety/2964%20H%20cukrár/I.%20ročník/2964%20H%20-%201%20odborné%20kreslenie%20a%20modelovanie%20–%20kópia.docx) – [Ročník 2](odborné%20predmety/2964%20H%20cukrár/II.%20ročník/2964%20H%20-%202%20odborné%20kreslenie%20a%20modelovanie%20N.docx)

### SUROVINY

[Ročník 1](odborné%20predmety/2964%20H%20cukrár/I.%20ročník/2964%20H%20-%201%20suroviny.docx) – [Ročník 2](odborné%20predmety/2964%20H%20cukrár/II.%20ročník/2964%20H%20-%202%20suroviny.docx) – [Ročník 3](odborné%20predmety/2964%20H%20cukrár/III.%20ročník/2964%20H%20-%203%20suroviny.docx)

### CUKRÁRSKE VÝROBKY

[Ročník 2](odborné%20predmety/2964%20H%20cukrár/II.%20ročník/2964%20H%20-%202%20cukrárske%20výrobky.doc) – [Ročník 3](odborné%20predmety/2964%20H%20cukrár/III.%20ročník/2964%20H%20-3%20cukrárske%20výrobky.doc)

## Odborný výcvik

### 6444 H

[Ročník 1](odborný%20výcvik%206444%20H/I.%20ročník/6444%20H%20-%201č%20odborný%20výcvik.docx) – [Ročník 2](odborný%20výcvik%206444%20H/II.%20ročník/6444%20H%20-%202%20odborný%20výcvik.docx) – [Ročník 3](odborný%20výcvik%206444%20H/III.%20ročník/6444%20H%20-%203%20odborný%20výcvik.doc)

### 6445 H

[Ročník 1](odborný%20výcvik%206445%20H/I.%20ročník/6445%20H%20-%201%20odborný%20výcvik.docx) – [Ročník 2](odborný%20výcvik%206445%20H/II.%20ročník/6445%20H%20-%202k%20odborný%20výcvik.doc) – [Ročník 3](odborný%20výcvik%206445%20H/III.%20ročník/6445%20H%20-%203%20odborný%20výcvik.docx)

### 2964 H

[Ročník 1](odborný%20výcvik%202964%20H/I.%20ročník/2964%20H%20-%201%20odborný%20výcvik.docx) – [Ročník 2](odborný%20výcvik%202964%20H/II.%20ročník/2964%20H%20-%202%20odborný%20výcvik.doc) – [Ročník 3](odborný%20výcvik%202964%20H/III.%20ročník/2964%20H%20-%203%20odborný%20výcvik.doc)