

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA

Komenského 16, 082 71 Lipany



**UČEBNÉ OSNOVY
ODBORNÉHO PREDMETU
ODBORNÝ VÝCVIK**

Názov predmetu	Odborný výcvik
Názov a adresa školy	Stredná odborná škola, Komenského 16, 082 71 Lipany
Kód a názov ŠVP	31 Textil a odevníctvo
Názov ŠkVP	Praktická žena
Kód a názov študijného odboru	3161 F 00 praktická žena
Stupeň vzdelania	nižšie stredné odborné vzdelanie ISCED 2C
Dĺžka štúdia	2 roky
Forma štúdia	denná
Vyučovací jazyk	slovenský
Druh školy	štátna

Časový rozsah výučby podľa ročníkov

Vzdelávacia oblasť	Odborné vzdelávanie
Názov predmetu	Odborný výcvik
Ročník	Počet týždenných hodín v ročníku
prvý	24
druhý	24
tretí	-
štvrtý	-
SPOLU	48
Kód a názov učebného odboru	3161 F 00 praktická žena
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

1 UČEBNÉ OSNOVY VYUČOVACIEHO PREDMETU

Odborný výcvik

Celková charakteristika predmetu:

Cieľom odborného výcviku je naučiť žiakov potrebné zručnosti a návyky nevyhnutné na praktické zvládnutie prípravy jedál, šitia a ručných prác a pestovateľských činností. Odborný výcvik je zameraný na získanie odborných zručností pri výchove povolania. Žiaci si ujasňujú väzby medzi technologickým postupom a použitým výrobným zariadením, získavajú prehľad o jednotlivých výrobných procesoch, postupujú od jednotlivých pracovných úkonov k zložitejším. Oboznamujú sa so všetkými nástrojmi, náradím, pracovnými strojmi a progresívnou technikou, s jej obsluhou a údržbou.

Odborný výcvik prebieha súbežne s teoretickým vyučovaním. Významne sa musí podieľať na plnení všeobecného cieľa výchovy, to znamená výchovy všestranne harmonicky rozvinutej osobnosti. Formujú sa v ňom morálno-vôľové vlastnosti, praktické pracovné zručnosti a návyky. Je potrebné organizovať poznávací proces žiakov tak, aby si manuálne zručnosti a návyky osvojovali na základe pochopenia podstaty pracovnej činnosti.

2 PREHĽAD VÝCHOVNÝCH A VZDELÁVACÍCH STRATÉGIÍ

2.1. Kľúčové kompetencie

Kompetencie absolventa

Vzdelávanie v ŠVP v súlade s cieľmi stredného odborného vzdelávania na úrovni ISCED 2C smeruje k tomu, aby si žiaci vytvorili na tejto úrovni zodpovedajúce schopnosti a študijné predpoklady. Kľúčové kompetencie sa musia zakomponovať do všetkých vzdelávacích oblastí. V súlade so Spoločným európskym rámcom kľúčových kompetencií, ako základným orientačným nástrojom pre vymedzenie kľúčových kompetencií ŠVP vymedzil nasledovné kľúčové kompetencie:

a) Komunikatívne asociálno-interakčné spôsobilosti

Sú to spôsobilosti, ktoré sú základom pre ďalšie získavanie vedomostí, zručností, postojov a hodnotovej orientácie. Patria sem schopnosti nevyhnutné pre pracovný a spoločenský život, ktoré v konkrétnych situáciách umožnia žiakom primerane ústne a písomne sa vyjadrovať, spracovávať a využívať písomné materiály, znázorňovať, vysvetľovať a riešiť problémové úlohy a situácie komplexného charakteru, čítať, rozumieť a využívať text. Tieto kompetencie sú veľmi úzko späté s osvojovaním si kultúry myslenia a poznávania, vyhľadávania, uchovávanía, využívania a vytvárania informácií. Žiaci získaním týchto spôsobilostí sa naučia akým spôsobom sa vymieňajú informácie, ako generovať produktívne samoriadené učenie, zapamätajú si, že učenie je v konečnom dôsledku sociálny proces prispôbovania učebného prostredia pre integráciu aj zo znevýhodnených sociálnych skupín.

Absolvent má:

- zvoliť si jednoduchý spôsob (priamy alebo sprostredkovaný –napr. telefónom), prostriedky a intonáciu ústneho prejavu so zreteľom na osobu, s ktorou hovorí,
- pozorne počúvať rozhovor a zapájať sa do jednoduchých diskusií,
- jednoduchým spôsobom zdôvodňovať svoje názory, interpretovať prečítaný alebo vypočutý text,
- s pomocou učiteľa tvoriť jednoduché písomné prejavy, štylizovať jednoduché listy (formálne, neformálne), krátke informačné útvary (inzerát, oznam), vyplňovať bežné formuláre (životopis, žiadosť),
- viesť jednoduché číselné záznamy využiteľné v osobnom živote a v povolání,
- ovládať jednoduchú počítačovú komunikáciu na úrovni spotrebiteľa,
- vyhľadávať s pomocou učiteľa alebo rodiča jednoduché informácie prostredníctvom počítača, kníh, novín, časopisov,
- navrhovať s pomocou učiteľa bežné jednoduché návody k činnostiam,
- pochopiť a s podporou učiteľa vyhodnocovať svoju účasť na procese vzdelávania a jeho výsledku, ktorý zabezpečuje právo voľného pohybu občana žiť, študovať a pracovať v podmienkach otvoreného trhu práce.

b) Intrapersonálne a interpersonálne spôsobilosti

Sú to schopnosti, ktoré žiak získava za účelom aktívneho zapojenia sa do spoločnosti založenej na vedomostiach s jasným zmyslom pre vlastnú identitu a smer života, sebazdokonaľovanie a zvyšovanie výkonnosti, racionálneho a samostatného vzdelávania a učenia sa počas celého života, aktualizovania a udržiavania potrebnej základnej úrovne zručností. Od žiaka sa vyžaduje regulovať správanie, prehodnocovať základné

zručnosti, sebatvoriť, zapájať sa do medziľudských vzťahov, pracovať v tíme, preberať zodpovednosť sám za seba a za prácu iných, schopnosť starať sa o svoje zdravie a životné prostredie, rešpektovať všeľudské etické hodnoty, uznávať ľudské práva a slobody.

Absolvent má:

- podieľať sa na stanovení zodpovedajúcich jednoduchých krátkodobých cieľov, ktoré smerujú k zlepšeniu vlastnej výkonnosti,
- overovať a interpretovať získané jednoduché údaje,
- rozvíjať s pomocou učiteľa vlastnú aktivitu, samostatnosť, sebapoznanie, sebadôveru a reproduktívne myslenie,
- predkladať s podporou učiteľa jednoduché návrhy na výkon práce, za ktorú je zodpovedný,
- určovať čiastočne samostatne a s pomocou učiteľa nedostatky vo vlastnom učení, pracovných výkonoch a osobnostnom raste,
- zamerať vlastnú činnosť s podporou učiteľa na dodržiavanie osobnej zodpovednosti a dosiahnutie spoločného skupinového cieľa,
- vytvárať dobré vzťahy v kolektíve,
- dodržiavať zadané pracovné metódy a postupy, organizovať s pomocou učiteľa vlastnú činnosť tak, aby splnil svoju zodpovednosť,
- kontrolovať časový rozvrh práce a porovnávať ho so zadaným rozsahom, spoločne s učiteľom hodnotiť kvalitu svojej práce, medziľudské vzťahy a vlastný profesionálny vývoj,
- pracovať a zapájať sa do práce kolektívu, riadiť najjednoduchšie práce v menšom kolektíve, nieť zodpovednosť aj za prácu druhých,
- stanovovať si ciele podľa svojich osobných schopností, záujmov, pracovnej orientácie a životných podmienok,
- mať zodpovedný vzťah k svojmu zdraviu, starať sa osvojiť fyzický a duševný rozvoj, byť si vedomí dôsledkov nezdravého životného štýlu a závislostí,
- prispievať k vytváraniu dobrých medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

c) Schopnosť tvorivo riešiť problémy

Tieto schopnosti sa využívajú na identifikovanie problémov, na ich analýzu a stanovenie efektívnych postupov, perspektívnych stratégií a vyhodnocovanie javov. Sú to schopnosti, ktoré sa objavujú v náročnejších podmienkach, aj pri riešení problémov ľudí, ktorí sa nevedia zaradiť do spoločenského života. Žiaci musia byť schopní vyhodnocovať základné dopady, napr. dopad na životné prostredie, dopad nerozvážnych rozhodnutí alebo príkazov, pracovný a osobný dopad v širšom slova zmysle ako je ekonomický blahobyt, telesné a duševné zdravie a pod. Sú to teda schopnosti, ktoré na základe získaných vedomostí umožňujú stanoviť jednoduché algoritmy na vyriešenie problémových úloh, javov a situácií a získané poznatky využívať v osobnom živote a povolani.

Absolvent má:

- získať a vnímať jednoduché informácie o základných problémoch pracovného a mimopracovného života,
- s podporou učiteľa porozumieť jednoduché dôsledkové vzťahy a príčiny vyvolávajúce problémové situácie,
- využívať pod vedením učiteľa jednoduché návody a postupy, ktoré obsahujú základné informácie použiteľné alebo nepoužiteľné pri objasňovaní podstaty problému,
- zhromažďovať s pomocou učiteľa elementárne informácie potrebné na objasnenie problému a na stanovenie najjednoduchšieho riešenia.

d) Podnikateľské spôsobilosti

Prispievajú k tvorbe nových pracovných miest, pomáhajú ľuďom nachádzať prácu, orientovať sa na vlastné podnikanie, zlepšovať svoje pracovné a podnikateľské výkony. Učiť sa ako sa učiť, prispôbovať sa zmenám a využívať informačné toky, to sú generické zručnosti, ktoré by mal získať každý žiak. Je potrebné vyvíjať motivačné opatrenia. Investovanie do ľudských zdrojov tiež znamená umožniť jednotlivcom, aby si riadili vlastné „životné portfólia“ a zviditeľniť im širší rozsah vzdelávacích cieľov. Tvorivé a inovatívne prístupy do ľudských zdrojov sú integrálnou súčasťou rozvoja spoločnosti založenej na vedomostiach. Tieto kompetencie vznikajú v kontexte socio - ekonomickej krízy a transformácie organizácie práce, ktorých dôsledkom je nový model riadenia. V tomto ŠVP sú vymedzené nasledovné kľúčové kompetencie:

Absolvent má:

- rozpoznávať pod vedením učiteľa zdroje potrieb a prístupov podnikania v danej oblasti povolania,
- čiastočne samostatne a pod kontrolou učiteľa identifikovať a interpretovať súčasné a budúce problémy v podnikaní, prieskumu trhu práce, reklame a spoločne riešiť tieto problémy,
- účelne a ekonomicky zaobchádzať s finančnými a materiálnymi prostriedkami,
- chápať prácu ako seberealizáciu, sebauspokojenie a prínos pre seba,
- správať sa energicky, byť citovo stabilný a optimistický, čestný, otvorený, spravodlivý, spoľahlivý a dôveryhodný,
- pod vedením učiteľa chápať princípy sociálnej spravodlivosti a rovnosti, oceňovať druhých,
- pod vedením učiteľa rozpoznávať zásady konštruktívnej kritiky, vedieť primerane kritizovať, ale aj znášať kritiku od druhých,
- rozpoznávať vlastné chyby a rýchle ich uznať,
- s pomocou učiteľa vedieť sa učiť, permanentne sa vzdelávať a zdokonaľovať,
- vedieť pozorne počúvať iných, pýtať sa, formulovať, vyjadrovať sa,

- pod vedením učiteľa rozvíjať v sebe schopnosť sebakontroly emócií a schopnosť pracovať aj v stresových situáciách, vytvárať si návyk ovládať sa a dosiahnuť všeobecnú kultúrnu úroveň.

e) Spôsobilosť využívať informačné technológie

Tieto spôsobilosti pomáhajú žiakom rozvíjať základné zručnosti pri práci s osobným počítačom, internetom, využívať rôzne informačné zdroje a informácie v pracovnom a mimo pracovnom čase. Sú to teda schopnosti, ktoré umožňujú žiakom ich osobnostný rast, vlastné učenie a výkonnosť v práci.

Absolvent má:

- zoznámiť sa za podpory učiteľa s počítačom, jeho základnými časťami a jednoduchým spôsobom obsluhy,
- pochopiť základné a jednoduché informácie o fungovaní počítača,
- naučiť sa s pomocou učiteľa uviesť do činnosti počítač a spustiť jednoduchý aplikačný program,
- oboznamovať sa s informáciami o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci s počítačom,
- naučiť sa s pomocou učiteľa vyhľadávať jednoduché vhodné informačné zdroje a získavať potrebné informácie v danom odbore štúdia,
- zaznamenávať si a uchovávať informácie pod vedením učiteľa tak, aby ich mohol využiť pri práci,
- s podporou učiteľa evidovať, triediť a zoraďovať jednoduché pracovné informácie podľa bežných požiadaviek v jeho profesii.

f) Spôsobilosť byť demokratickým občanom

Sú to schopnosti, ktoré umožňujú žiakom žiť plno hodnotným sociálnym životom a tak prispievať k zvyšovaniu spoločenskej úrovne. Cestou získaných schopností žiaci zdokonaľujú svoj osobnostný rast, vlastné učenie, využívajú seba poznávanie, seba kontrolu a sebareguláciu pre prácu v kolektíve, prijímajú zodpovednosť za vlastnú prácu a prácu ostatných. Svojím podielom prispievajú k životu a práci k spoločnosti založených na vedomostiach, prispievajú k rozvíjaniu demokratickému systému spoločnosti, k trvalo udržateľnému hospodárskemu asociálnemu rozvoju štátu so zodpovednosťou voči životnému prostrediu, zachovaniu života na zemi, rozvíjaniu vzájomného porozumeniu si medzi osobami a skupinami, rozvíjajú svoje schopnosti ako je empatia, súcit, tolerancia, rešpektovanie práv a slobôd.

Absolvent má:

- čiastočne samostatne a s pomocou učiteľa uvedomiť si a rešpektovať, že telesná, citová, rozumová i vôľová zložka osobnosti sú rovnocenné a vzájomne sa dopĺňajú,

- pochopiť s pomocou učiteľa globálnu povahu sveta a úlohu jednotlivca v ňom, rozvoj masovokomunikačných prostriedkov, dopravných prostriedkov, masovej turistiky, komunikačných systémov,
- pod vedením učiteľa chápať problémy zachovania mieru, bezpečnosti jednotlivcov, národov a štátov, zachovávanie a ochrany životného prostredia, vyčerpania nerastných surovín, liečenia civilizačných nemocí, populačnej explózie v rozvojových krajinách, drogovej závislosti najmä mladistvých, sexuálnej výchovy a pozitívne pristupovať k riešeniu týchto problémov,
- pod dohľadom učiteľa uvedomiť si a orientovať sa v problematike nerovnomerného hospodárskeho rozvoja, etnických, rasových a náboženských konfliktov, terorizmu a navrhovať najjednoduchšie cesty na jej odstránenie,
- pod vedením učiteľa chápať pojmy spravodlivosť, ľudské práva a zodpovednosť a aplikovať ich v globálnom kontexte,
- dodržiavať zákony, rešpektovať práva a osobnosť druhých ľudí, ich kultúrne špecifiká,
- vystupovať proti neznášanlivosti, xenofóbií a diskriminácií,
- konať v súlade s morálnymi princípmi a zásadami spoločenského správania,
- prispievať k uplatňovaniu hodnôt demokracie,
- uvedomovať si vlastnú kultúrnu, národnú a osobnostnú identitu, pristupovať s toleranciou k identite druhých,
- zaujímať sa aktívne o politické a spoločenské dianie u nás a vo svete,
- uznávať tradície a hodnoty svojho národa, chápať jeho minulosť i súčasnosť v európskom a svetovom kontexte.

2.2 Všeobecné kompetencie

Absolvent má:

- riešiť jednoduché situácie, používať vhodné výrazové prostriedky (zvukové, verbálne, neverbálne), reagovať na vopred nenacvičenú jednoduchú situáciu, vhodným jednoduchým spôsobom vyjadrovať svoj úmysel, prezentovať sám seba, podávať a získavať ústne alebo písomne jednoduchú požadovanú informáciu všeobecného charakteru, hovoriť krátko a súvislo na danú tému,
- používať jednoduché postupy a jazykové prostriedky (zvukové, lexikálne, gramatické) v hovorom štýle, ovládať základy jednoduchého a nenáročného administratívneho a odborného štýlu,
- pracovať s Pravidlami slovenského pravopisu a inými príručkami za pomoci učiteľa,
- chápať význam jazykovej kultúry a základných funkcií spisovného jazyka, rozdiely medzi spisovným jazykom a ostatnými útvarmi národného jazyka,
- oboznámiť sa s nevyhnutnosťou zapojiť sa do spoločenskej praxe a mať prospech zo získavania vedomostí a zručností po celý život,

- ovládať základné schopnosti potrebné na sebapoznávanie a sebaovládanie,
- mať základné schopnosti potrebné pre styk s ľuďmi, ovládať a uplatňovať základy spoločenského správania,
- hodnotiť celospoločenské javy ako je chudoba, gamblérstvo, drogy, terorizmus, globalizácia sveta, novodobé nemoci a poskytovať najjednoduchšie cesty na riešenie protispoločenských javov,
- osvojiť si potrebu zodpovedného, mravného rozhodovania a riadiť sa všeobecne uznávanými mravnými a právnymi zásadami a normami,
- oboznámiť sa so súčasným postavením Slovenskej republiky v európskych a svetových štruktúrach so súčasným dianím vo svete a s globálnymi problémami ľudstva,
- rozvíjať morálne a vôľové vlastnosti, akými sú kritickosť, húževnatosť, samostatnosť a primerané sebavedomie,
- vytvoriť si pozitívny vzťah ku kultúrnym hodnotám, prírode a životnému prostrediu a podieľať sa na ich ochrane,
- rozumieť základným matematickým pojmom, poznať základné vzťahy medzi nimi a obsah najjednoduchších matematických operácií,
- vyhľadávať, triediť a používať jednoduché matematické informácie potrebné pre bežnú profesijnú situáciu,
- poznať a používať základné jednoduché postupy pri riešení úloh budúcej praxe,
- mať základné poznatky o číslach,
- mať zručnosti zostrojovania jednoduchých geometrických nákresov, vo výpočtoch základných plošných obsahov a objemov,
- vytvoriť si jednoduchú predstavu o ľudskom organizme ako celku z hľadiska stavby a funkcie,
- poznať zásady správnej životosprávy, zmysle aktívneho zdravia a zdravého životného štýlu,
- splniť požiadavky všeobecnej pohybovej výkonnosti a ovládať cvičenia zodpovedajúcej jeho psychomotorickým predpokladom,
- uvedomovať si význam telesného a pohybového zdokonaľovania, vnímať krásu pohybu, prostredia ľudských vzťahov,
- prejavovať zmysel pre fair –play, kolektívnu spoluprácu a vzájomnú pomoc, najmä jednotlivcom handicapovaným, či menej pohybovo nadaným, ovládať a dodržiavať zásady do pomoci, zabrániť úrazu a poskytnúť prvú pomoc pri úraze.

2.3 Odborné kompetencie

a) Požadované vedomosti

Absolvent má:

- pracovné a technologické postupy pri príprave jedál a jednoduchej konfekcie,
- materiály, pracovné náradie a zariadenia používané pri šití a príprave jedál,

- základné zásady pri pestovaní rastlín a pri chorobách drobných zvierat,
- základy hygieny a estetiky rodinného a životného prostredia,
- zásady preventívnej ochrany a starostlivosti ozdravie,
- postupy pri poskytovaní rýchlej zdravotnej pomoci,
- úlohy a funkciu rodiny, význam partnerských a manželských vzťahov,
- vedenie a udržiavanie domácností, zásady hospodárenia,
- zásady ochrana a tvorby životného prostredia.

b) Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- nakúpiť a správne uskladniť potraviny,
- vykonať predbežnú a hlavnú úpravu pri spracovaní potravín a príprave jedál,
- ovládať ručné práce základnými technikami vyšívania, háčkovania apletenia,
- formou ručného a strojového šitia zhotoviť a opraviť jednoduché výrobky textilnej konfekcie,
- vykonať úpravu odevného materiálu pred šitím apo zhotovení výrobku,
- pripraviť pôdu, vykonať sejbu a výsadbu rastlín a ošetrovať rastliny počas vegetácie, vykonať zber, uskladniť úrodu,
- poznať zásady a spôsoby ošetrovania, chovu a zužitkovania drobných zvierat,
- starať sa o zdravé aj choré dieťa, udržiavať čistotu a poriadok, viesť domáci rozpočet.

c) Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje:

- samostatnosťou a vynaliezavosťou,
- zodpovednosťou, dôslednosťou a presnosťou,
- manuálnou zručnosťou,
- koordináciou pohybov, intenzitou vykonávania pracovných úkonov,
- vytrvalosťou, odolnosťou voči pracovnej záťaži,
- iniciatívnosťou a adaptabilitnosťou.

3 STRATÉGIE VYUČOVANIA /ročník prvý/

Pri vyučovaní sa budú používať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégie vyučovania	
	Metódy	Formy
A) ŠITIE A RUČNÉ PRÁCE		
1 ÚVOD	výklad, rozhovor, vysvetľovanie	skupinová, individuálna
2 VYŠÍVANIE	inštruktáž s prezentáciou nácvik, pexeso	individuálna
3 NAŠÍVANIE	výklad, inštruktáž, nácvik, prezentácia	individuálna
4 HÁČKOVANIE	inštruktáž, video klip, praktická ukážka	individuálna
5 PLETENIE	problémová úloha, exkurzia, nácvik, výklad	individuálna
6 ZÁKLADY STROJOVÉHO ŠITIA A ŽEHLENIA	nácvik, výklad, prezentácia, doplňovačka	exkurzia
7 ZHOTOVENIE PÁSOVEJ ZÁSTERY	upevňovanie, preverovanie	individuálna
B) ZÁKLADY VÝŽIVY A VARENIA		
1 ÚVOD	riadený rozhovor, beseda, vysvetľovanie	skupinová, individuálna
2 PREDBEŽNÁ ÚPRAVA ZÁKLADNÝCH POTRAVIN	prednáška, nácvik, prezentácia	skupinová, individuálna
3 HLAVNÉ ÚPRAVY PRI SPRACOVANÍ POTRAVIN	výklad, problémová úloha, precvičovanie	skupinová, individuálna
4 ÚPRAVA POLIEVOK	výklad, inštruktáž, nácvik	skupinová, individuálna
5 ÚPRAVA OMÁČOK	nácvik, výklad, prezentácia	skupinová, individuálna
6 PRÍLOHY A DOPLNKY K HLAVNÝM JEDLÁM	inštruktáž, video klip, praktická ukážka	skupinová, individuálna
7 ZÁKLADY STOLOVANIA	problémová úloha, nácvik, výklad	skupinová, individuálna
C) PESTOVATEĽSTVO A CHOVATEĽSTVO		
1 ÚVOD	výklad, rozhovor, vysvetľovanie	skupinová, individuálna
2 PESTOVATEĽSKÉ NÁRADIE A POMÔCKY	inštruktáž s prezentáciou nácvik, pexeso	skupinová, individuálna
3 HNOJENIE A CHEMICKÁ OCHRANA	výklad, inštruktáž, nácvik, prezentácia	skupinová, individuálna
4 PREDPESTOVANIE ZELENINOVÝCH PRIESAD	inštruktáž, video klip, praktická ukážka	skupinová, individuálna
5 PREDPESTOVANIE OKRASNÝCH KVETOV	problémová úloha, exkurzia, nácvik, výklad	skupinová, individuálna
6 PREDPESTOVANIE LIEČIVÝCH BYLINIEK	nácvik, výklad, prezentácia, doplňovačka	skupinová, individuálna
7 ROZMNOŽOVANIE RASTLÍN	upevňovanie, preverovanie	skupinová, individuálna
8 ARANŽOVANIE KVETOV	exkurzia, prednáška	exkurzia
9 OPAKOVANIE A ČASOVÁ REZERVA		

4 UČEBNÉ ZDROJE

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica ...)
A) ŠITIE A RUČNÉ PRÁCE				
1 ÚVOD	Kompendium OBP Zákon č. 330 / 1996 Zákonník práce, Školský poriadok			
2 VYŠÍVANIE	Encyklopédia vyšívania Časopisy – Dorka, Krížiková vyšívka	osobný počítač	ručná ihla, nite, pracovné pomôcky, odevný materiál	Web stránka Prezentácia v PP
3 NAŠÍVANIE	Encyklopédia ručných prác	osobný počítač	ručná ihla, nite, pracovné pomôcky, odevný materiál	Web stránka Prezentácia v PP
4 HÁČKOVANIE	Encyklopédia háčkovania Časopisy	osobný počítač	háčkovka, priadza, pracovné pomôcky	Web stránka Prezentácia v PP
5 PLETENIE	Encyklopédia ručných prác, Základy ručného pletenia	osobný počítač	ihlice, vlna, pracovné pomôcky	Web stránka Prezentácia v PP
6 ZÁKLADY STROJOVÉHO ŠITIA A ŽEHLLENIA	Odevná technológia, časopis Burda	osobný počítač	šijací stroj, odevný materiál, pracovné pomôcky	Web stránka Prezentácia v PP
7 ZHOTOVENIE PÁSOVEJ ZÁSTERY	Odevná technológia, Konštrukcia odevov		šijací stroj, odevný materiál, pracovné pomôcky	
B) ZÁKLADY VÝŽIVY A VARENIA				
1 ÚVOD	Kompendium OBP Zákon č. 330 / 1996 Zákonník práce, Školský poriadok			
2 PREDBEŽNÁ ÚPRAVA ZÁKLADNÝCH POTRAVIN	Stolovanie, Kuchárska kniha		suroviny, pracovné pomôcky. sporák	
3 HLAVNÉ ÚPRAVY PRI SPRACOVANÍ POTRAVIN	Technológia prípravy pokrmov	osobný počítač	suroviny, pracovné pomôcky. sporák	
4 ÚPRAVA POLIEVOK	Kuchárska kniha, Technológia	osobný počítač	suroviny, pracovné pomôcky. sporák	Web stránka Prezentácia v PP
5 ÚPRAVA OMÁČOK	Stolovanie Skladanie obrúskov	osobný počítač	suroviny, pracovné pomôcky. sporák	Web stránka
6 PRÍLOHY A DOPLNKY K HLAVNÝM JEDLÁM	Domov a domácnosť Vedenie domácnosti	osobný počítač	suroviny, pracovné pomôcky. sporák	Web stránka Prezentácia v PP
7 ZÁKLADY STOLOVANIA	Kuchárska kniha, Technológia	osobný počítač	papierové obrúsky, pomôcky k príprave tabule	Web stránky, prezentácia v PP
C) PESTOVATELSTVO A CHOVATELSTVO				
1 UVOD	Kompendium OBP Zákon č. 330 / 1996 Zákonník práce, Školský poriadok			

2 PESTOVATEĽSKÉ NÁRADIE A POMÔCKY	Encyklopédia záhradkára	osobný počítač	pracovné náradie, pomôcky	Web stránky, prezentácia v PP
3 HNOJENIE A CHEMICKÁ OCHRANA	Encyklopédia záhradkára	osobný počítač	chemické hnojivá, pracovné náradie, pomôcky, rastliny	
4 PREDPESTOVANIE ZELENINOVÝCH PRIESAD	Zeleninárstvo, Encyklopédia záhradkára	osobný počítač	priesady, pracovné náradie, pomôcky	Web stránky
5 PREDPESTOVANIE OKRASNÝCH KVETOV	Encyklopédia záhradkára, Okrasné kvety	osobný počítač	okrasné kvety, pracovné náradie, pomôcky	Web stránky
6 PREDPESTOVANIE LIEČIVÝCH BYLINIEK	Encyklopédia záhradkára, Liečivé bylinky	osobný počítač	bylinky, pracovné náradie, pomôcky	Web stránky
7 ROZMNOŽOVANIE RASTLÍN	Encyklopédia záhradkára	osobný počítač	rastliny, pracovné náradie, pomôcky	Web stránky
8 ARANŽOVANIE KVETOV	Aranžovania kvetov	osobný počítač	kvety, pracovné náradie, pomôcky	Web stránky, prezentácia v PP
9 OPAKOVANIE A ČASOVÁ REZERVA				

Rozpis predmetu učiva: ODBORNÝ VÝCVIK ROČNÍK: PRVÝ		Počet hodín týždenne: 24 hodín Spolu : 792 hodín					
Odbor: Praktická žena		ROČNÍK: PRVÝ					
Názov tematického celku / Témy		Hodiny dní	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy Žiak má:	Kritéria hodnotenia vzdelávacích výstupov Žiak:	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
A.	ŠITIE A RUČNÉ PRÁCE	264 / 44					
I.	ÚVOD	12 / 2					
1.1	Organizácia praktických cvičení a OBP pri šití a ručných prácach. Najčastejšie príčiny úrazov. Prvá pomoc pri úraze a nehodách. Zakázané práce. Manipulácia s materiálom.		Školský poriadok	Dbat' na dodržiavanie pracovného poriadku a OBP pri práci. Zvládnuť prvú pomoc pri drobných úrazoch.	Dbal na dodržiavanie pracovného poriadku a OBP pri práci. Zvládnuť prvú pomoc pri drobných úrazoch.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
1.2	Upratovanie pracoviska používaním čistiacich a leštiacich pomôcok a prostriedkov v učebni šitia.		Zákonník práce	Charakterizovať pojmy hygiena a BOZP. Vedieť, že správnu koncentráciou prípravkov šetríme životné prostredie.	Charakterizoval pojmy hygiena a BOZP. Vedieť, že správnu koncentráciou prípravkov šetríme životné prostredie.	Ústne skúšanie	Ústna skúška
II.	VYŠÍVANIE	36 / 6					
2.1	Pravidlá ručného šitia a pomôcky na ručné šitie. Základné ručné stehy.		Šitie a ručné práce	Vysvetliť správny postup pri ručnom šití. Oboznámiť sa so základnými pomôckami.	Vysvetlil správny postup pri ručnom šití. Oboznámiť sa so základnými pomôckami.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
2.2	Vyšívanie dierok a prišívania gombíkov.		Šitie a ručné práce	Uviesť spôsoby vyšívania dierok a prišívania gombíkov.	Uviedol spôsoby vyšívania dierok a prišívania gombíkov.	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Praktická skúška
2.3	Ozdobné vyšívacie stehy. Spôsob ukončenia výšivky.			Popísať jednotlivé vyšívacie stehy spojené s praktickou ukážkou.	Popísal jednotlivé vyšívacie stehy spojené s praktickou ukážkou.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
2.4	Vyšívanie na neporušenom základe.		Šitie a ručné práce	Správne postupovať pri vyšívaní a klásť dôraz na estetiku a bezpečnosť pri práci.	Správne postupoval pri vyšívaní a klásť dôraz na estetiku a bezpečnosť pri práci.	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Praktická skúška
2.5	Predkreslená výšivka.		Šitie a ručné práce	Popísať postup pri prekresľovaní modelu na výšivku.	Popísal postup pri prekresľovaní modelu na výšivku.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška Praktická skúška
2.6	Vyšívanie podľa počítaných nití.		Šitie a ručné práce	Dbat' na presnosť a kvalitu pri vyšívaní.	Dbal na presnosť a kvalitu pri vyšívaní.	Písomné skúšanie	Test
III.	NAŠÍVANIE	36 / 6					
3.1	Aplikácie na rôznych materiáloch.		Šitie a ručné práce	Vytvoriť aplikáciu na rôzne materiály s použitím pracovných pomôcok.	Vytvoril aplikáciu na rôzne materiály s použitím pracovných pomôcok.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
3.2	Našívanie korálikov.		Šitie a ručné práce	Zvládnuť našívanie korálikov na rôzne materiály.	Zvládnuť našívanie korálikov na rôzne materiály.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
3.3	Našívanie flitrov.		Šitie a ručné práce	Dbat' na presnosť pri našívaní flitrov.	Dbal na presnosť pri našívaní flitrov.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
3.4	Našívanie stužiek.		Šitie a ručné práce	Objasniť postup pri našívaní stužiek.	Objasnil postup pri našívaní stužiek.	Ústne skúšanie	Ústna skúška

3.5	Našívanie šnúr.		Šitie a ručné práce	Správne postupovať pri našívaní šnúr na určený model.	Správne postupoval pri našívaní šnúr na určený model.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
3.6	Našívanie rôznych nášiviek.		Šitie a ručné práce	Zdôvodniť význam našívania rôznych nášiviek na hotové výrobky.	Zdôvodnil význam našívania rôznych nášiviek na hotové výrobky.	Písomné skúšanie Praktické skúšanie	Didaktický test Praktické skúšanie
IV.	HÁČKOVANIE	36 / 6					
4.1	Potrebné pomôcky pri začínaní háčkovania. Retiazkový vzor.		Šitie a ručné práce	Vysvetliť základné zásady pri háčkovaní.	Vysvetlil základné zásady pri háčkovaní.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
4.2	Základné stĺpiky - krátky, polodlhý, dlhý.		Šitie a ručné práce	Vysvetliť postup pri háčkovaní stĺpikov spojené s praktickou ukážkou.	Vysvetlil postup pri háčkovaní stĺpikov spojené s praktickou ukážkou.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
4.3	Priberanie a uberanie. Farebné háčkovanie.		Šitie a ručné práce	Objasniť postup pri pridávaní uberaní spojené s praktickou ukážkou.	Objasnil postup pri pridávaní uberaní spojené s praktickou ukážkou.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
4.4	Háčkovanie do tvarov - okrúhly, hranatý, tvar lístka.		Šitie a ručné práce	Previesť háčkovanie do tvarov	Previedol háčkovanie do tvarov.	Ústne frontálne skúšanie	Doplňovačka
4.5	Sieťované vzory.		Šitie a ručné práce	Ukázať, že v jednoduchosti je krása.	Ukázal, že v jednoduchosti je krása.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
4.6	Obruby - zúbky a pikotky. Ukončenie a spájanie modelu.		Šitie a ručné práce	Vysvetliť postup pri ukončovaní modelu spojené s praktickou ukážkou.	Vysvetlil postup pri ukončovaní modelu spojené s praktickou ukážkou.	Praktické skúšanie	Ústna skúška
V.	PLETENIE	78 / 13					
5.1	Pomôcky potrebné na pletenie. Začínanie pletenia.		Šitie a ručné práce	Charakterizovať pletenie, vymenovať pomôcky.	Charakterizoval pletenie, vymenovať pomôcky.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
5.2	Naberanie očiek - jemný a pevný kraj.		Šitie a ručné práce	Vysvetliť naberanie očiek na ihlice.	Vysvetlil naberanie očiek na ihlice.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
5.3	Hladké a obrátené očko.		Šitie a ručné práce	Predviesť tvorbu hladkého a obráteného očka.	Predviedol tvorbu hladkého a obráteného očka.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
5.4	Pridávanie a uberanie očiek.		Šitie a ručné práce	Objasniť postup pri pridávaní uberaní očiek spojené s praktickou ukážkou.	Objasnil postup pri pridávaní uberaní očiek spojené s praktickou ukážkou.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
5.5	Okraje a uzatváranie.		Šitie a ručné práce	Vysvetliť postup pri uzatváraní pleteniny spojené s praktickou ukážkou.	Vysvetlil postup pri uzatváraní pleteniny spojené s praktickou ukážkou.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
5.6	Jednoduché vzory - hladké a obrátené.		Šitie a ručné práce	Vedieť samostatne postupovať pri pletení jednoduchých vzorov.	Vedel samostatne postupovať pri pletení jednoduchých vzorov.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
5.7	Osmičkové vzory.		Šitie a ručné práce	Pletením vytvoriť osmičkové vzory, ktoré patria medzi nadčasovú eleganciu.	Pletením vytvoril osmičkové vzory, ktoré patria medzi nadčasovú eleganciu.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
5.8	Hrčkové vzory.		Šitie a ručné práce	Vedieť zdôvodniť vyššiu spotrebu vlny pri tomto spôsobe pletenia.	Vedel zdôvodniť vyššiu spotrebu vlny pri tomto spôsobe pletenia.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
5.9	Čipkované vzory - nahodené a spletané.		Šitie a ručné práce	Charakterizovať čipkové vzory, a ich vhodné uplatnenie.	Charakterizoval čipkové vzory, a ich vhodné uplatnenie.	Ústne skúšanie	Ústna skúška

5.10	Farebné pletenie - nórske vzory.		Šitie a ručné práce	Priblížiť žiakovi farebnú kombináciu vlín, a praktické využitie pre tvorbu nórskeho vzoru.	Priblížil si i farebnú kombináciu vlín, a praktické využitie pre tvorbu nórskeho vzoru.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
5.11	Pletenie do kruhu.		Šitie a ručné práce	Vysvetliť správny postup pri pletení do kruhu.	Vysvetlil správny postup pri pletení do kruhu.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
5.12	Gombíkové dierky. Strapce.		Šitie a ručné práce	Charakterizovať tvorbu dierky na pletený model, lebo nie každá dierka je vhodná pre každý model.	Charakterizoval tvorbu dierky na pletený model, lebo nie každá dierka je vhodná pre každý model.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
5.13	Ukončenie a spájanie modelov.		Šitie a ručné práce	Zdôrazniť žiakom, že pri ukončení pleteniny musia klásť veľký dôraz na spájanie. Nekvalitným zošíváním môžeme celý výrobok znehodnotiť.	Zdôraznil, že pri ukončení pleteniny musia klásť veľký dôraz na spájanie. Nekvalitným zošíváním môžeme celý výrobok znehodnotiť.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
VI.	ZÁKLADY STROJOVÉHO ŠITIA A ŽEHLENIA	30 / 5					
6.1	Zásady, obsluha, údržba a OBP pri strojom šití na jednohlovom šijacom stroji s viazaným stehom.		Šitie a ručné práce	Dodržiavať zásady pri strojom šití. Vedieť obsluhovať šijací stroj s prihliadnutím na hygienu a bezpečnosť pri práci.	Dodržiaval zásady pri strojom šití. Vedieť obsluhovať šijací stroj s prihliadnutím na hygienu a bezpečnosť pri práci.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
6.2	Precvičovanie strojového šitia na papier.		Odevná technológia Šitie a ručné práce	Vedieť ovládať šijací stroj najprv bez návleku, potom s návlekom ale na papier, až tak môže skúšať s návlekom a na látku.	Vedel ovládať šijací stroj najprv bez návleku, potom s návlekom ale na papier, až tak môže skúšať s návlekom a na látku.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
6.3	Šitie do tvaru a ukončovanie šitia.		Šitie a ručné práce Odevná technológia	Dbať na estetiku a presnosť pri šití do rohov, oblúkov a uzašívání s prihliadnutím na bezpečnosť a kvalitu zhotovovaných vzorkovní kov. Čím zodpovednejšie bude pristupovať k práci, tým budú výrobky kvalitnejšie.	Dbal na estetiku a presnosť pri šití do rohov, oblúkov a uzašívání s prihliadnutím na bezpečnosť a kvalitu zhotovovaných vzorkovní kov. Čím zodpovednejšie bude pristupovať k práci, tým budú výrobky kvalitnejšie.	Ústne frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna skúška
6.4	Strojové švy - chrbatový, lemovací, začisťovací.		Šitie a ručné práce	Správne postupovať pri šití strojových švov, ktoré sa používajú pri zhotovovaní odevných výrobkov. Kvalitnou prácou vznikne kvalitný výrobok.	Správne postupoval pri šití strojových švov, ktoré sa používajú pri zhotovovaní odevných výrobkov. Kvalitnou prácou vznikne kvalitný výrobok.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
6.5	Základy žehlenia - postup pri žehlení, pomôcky a OBP.		Šitie a ručné práce Odevná technológia	Dbať na bezpečnosť a kvalitu pri žehlení. Konečným žehlením sa dá veľa opraviť, ale aj veľa pokaziť. Nekvalitným žehlením sa znižuje kvalita zhotoveného odevu.	Dbal na bezpečnosť a kvalitu pri žehlení. Konečným žehlením sa dá veľa opraviť, ale aj veľa pokaziť. Nekvalitným žehlením sa znižuje kvalita zhotoveného odevu.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
VII.	ZHOTOVENIE PÁSOVEJ ZÁSTERY	36 / 6					
7.1	Vystrihnutie základných dielov podľa strihových šablón.		Odevná technológia	Vedieť správne postupovať pri vystrihnutí jednotlivých dielov podľa strihových šablón.	Vedel správne postupovať pri vystrihnutí jednotlivých dielov podľa strihových šablón.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
7.2	Zhotovenie nakladaného vrecka, našitie na predný diel zástery.		Odevná technológia Šitie a ručné práce	Správne postupovať pri zhotovení vrecka a našití ho na predný diel zástery.	Správne postupovať pri zhotovení vrecka a našití ho na predný diel zástery.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška

7.3	Začistenie bočných okrajov a dolného kraja zástery.		Šitie a ručné práce	Poukázat na kvalitu, estetiku a bezpečnosť pri šití na šijacom stroji a žehlení.	Poukázal na kvalitu, estetiku a bezpečnosť pri šití na šijacom stroji a žehlení.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
7.4	Vypracovať záhyby v pásovom okraji a vypracovanie pasca s viazačkami.		Šitie a ručné práce	Dbat' na presnosť a kvalitu pri vypracovávaní záhybov a pasca s viazačkami.	Dbal na presnosť a kvalitu pri vypracovávaní záhybov a pasca s viazačkami.	Písomné skúšanie Praktické skúšanie	Písomná skúška Praktická skúška
7.5	Našitie pasca a dokončenie zástery.		Šitie a ručné práce	Správne postupovať pri našití pasca dokončovani zástery.	Správne postupoval pri našití pasca dokončovani zástery.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
7.6	Kompletné žehlenie výrobku.		Šitie a ručné práce	Charakterizovať žehlenie, popísať parametre a dôležitosť ich dodržania.	Charakterizoval žehlenie, popísať parametre a dôležitosť ich dodržania.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
B.	ZÁKLADY VÝŽIVY A VARENIA	264 / 44					
I.	ÚVOD	12 / 2					
1.1	Organizácia praktických cvičení a OBP pri varení. Najčastejšie príčiny úrazov. Prvá pomoc pri úraze a nehodách. Zakázané práce. Manipulácia s materiálom.		Starostlivosť o zdravie	Vysvetliť správnu manipuláciu so surovinami a naučiť ich, aby straty boli čo najmenšie. Vedieť poskytnúť prvú pomoc pri drobných úrazoch.	Vysvetlil správnu manipuláciu so surovinami a naučiť ich, aby straty boli čo najmenšie. Vedieť poskytnúť prvú pomoc pri drobných úrazoch.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
1.2	Upratovanie pracoviska používaním čistiacich a leštiacich pomôcok a prostriedkov v učebni varenia.		Starostlivosť o zdravie	Dbat' na používanie správnej koncentrácie čistiacich prostriedkov, aby sme čo najviac chránili životné prostredie.	Dbal na používanie správnej koncentrácie čistiacich prostriedkov, aby sme čo najviac chránili životné prostredie.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
II.	PREDBEŽNÁ ÚPRAVA ZÁKLADNÝCH POTRAVÍN	18/3					
2.1	Predbežná úprava potravín. Hygiena pri príprave pokrmov. Osobná hygiena a hygiena práce. Zariadenie a vybavenie kuchyne		Domov a domácnosť Vedenie domácnosti	Uviesť predbežnú úpravu potravín kde je celý rad úkonov, ktorými sa odstraňujú nejedlé časti a nečistoty z potravín. Dbat' na osobnú hygienu a hygienu pracoviska.	Uviedol predbežnú úpravu potravín kde je celý rad úkonov, ktorými sa odstraňujú nejedlé časti a nečistoty z potravín. Dbat' na osobnú hygienu a hygienu pracoviska.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
2.2	Organizácia práce v kuchyni. Nákup a uskladňovanie potravín.		Základy varenia a výživy	Zabezpečiť nákup čerstvých surovín. Nekvalitnými potravinami vzniknú nekvalitné pokrmy a riskujeme aj rôzne choroby.	Zabezpečil nákup čerstvých surovín. Nekvalitnými potravinami vzniknú nekvalitné pokrmy a riskujeme aj rôzne choroby.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
2.3	Servírovanie na rozličné príležitosti. Potraviny vo výžive a ich spracovanie.		Technológia prípravy pokrmov	Zdôvodniť prečo sa hostia príjemne cítia iba pri peknom, čistom prostredí so zaujímavou naservírovaným jedlom.	Zdôvodnil prečo sa hostia príjemne cítia iba pri peknom, čistom prostredí so zaujímavou naservírovaným jedlom.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
III.	HLAVNÉ ÚPRAVY PRI SPRACOVANÍ POTRAVÍN	60/10					
3.1	Príprava pokrmov varením. Príprava jedla podľa vlastného výberu.		Základy varenia a výživy	Vedieť zdôvodniť prečo je príprava pokrmov varením najbežnejším spôsob prípravy jedál. A prečo sa varená potraviny využívajú pri rôznych diétach.	Vedel zdôvodniť prečo je príprava pokrmov varením najbežnejším spôsob prípravy jedál. A prečo sa varená potraviny využívajú pri rôznych diétach.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
3.2	Príprava pokrmov dusením.		Potraviny a výživa Technológia	Správne postupovať pri dusení potravín, ktoré sú z dietetického hľadiska veľmi kvalitné a využívajú sa pri rôznych diétach.	Správne postupoval pri dusení potravín, ktoré sú z dietetického hľadiska veľmi kvalitné a využívajú sa pri rôznych diétach.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška

3.3	Príprava pokrmov pečením.		Základy varenia a výživy	Vedieť, že pri pečení pokrm stráca až 35% hmotnosti, je to dôležité pri správnom dodržiavaní hmotnosti porcií.	Vedel, že pri pečení pokrm stráca až 35% hmotnosti, je to dôležité pri správnom dodržiavaní hmotnosti porcií.	Písomné skúšanie	Test
3.4	Príprava pokrmov vyprážaním.		Základy varenia a výživy	Dodržiavať tech. postup pri vyprážaní potravín. Dbáť na bezpečnosť a hygienu pri vyprážaní pokrmov.	Dodržiaval tech. postup pri vyprážaní potravín. Dbáť na bezpečnosť a hygienu pri vyprážaní pokrmov.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
3.5	Príprava pokrmov grilovaním.		Základy varenia a výživy	Vysvetliť, že grilovať sa dá aj bez tuku. Ich biologická hodnota sa uchováva, lebo príprava je krátka a obmedzené množstvo tuku..	Vysvetlil, že grilovať sa dá aj bez tuku. Ich biologická hodnota sa uchováva, lebo príprava je krátka a obmedzené množstvo tuku..	Písomné skúšanie	Písomná skúška
3.6	Pečenie v alobale.		Základy varenia a výživy Technológia	Zdôrazniť, prečo je tento spôsob prípravy mäsa veľmi vhodným z dietetického hľadiska, kde sa neprepáľuje použitý tuk.	Zdôraznil, prečo je tento spôsob prípravy mäsa veľmi vhodným z dietetického hľadiska, kde sa neprepáľuje použitý tuk.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
3.7	Príprava rôznych nátierok.		Základy varenia a výživy	Predviesť postup pri príprave nátierok.	Predviedol postup pri príprave nátierok.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
3.8	Príprava koktailov.		Základy varenia a výživy	Zdôrazniť prečo sú nápoje súčasťou stravy, ako jeho doplnok. Prečo treba dodržiavať pitný režim.	Zdôraznil prečo sú nápoje súčasťou stravy, ako jeho doplnok. Prečo treba dodržiavať pitný režim.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
3.9	Konzervovanie ovocia.		Základy varenia a výživy	Vysvetliť, prečo konzervovaním ovocia zabezpečíme jeho konzum počas celého roka.	Vysvetlil, prečo konzervovaním ovocia zabezpečíme jeho konzum počas celého roka.	Písomné skúšanie	Doplňovačka
3.10	Konzervovanie zeleniny.		Základy varenia a výživy	Uviesť, prečo sa konzervovaním zeleniny predĺži jeho konzumácii aj mimo sezóny a obmedzia sa straty, ktoré vzniknú pri bežnom skladovaní v pivnici.	Uviedol, prečo sa konzervovaním zeleniny predĺži jeho konzumácii aj mimo sezóny a obmedzia sa straty, ktoré vzniknú pri bežnom skladovaní v pivnici.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
IV.	ÚPRAVA POLIEVOK	18/3					
4.1	Príprava a úprava bielych a hnedých polievok.		Základy varenia a výživy	Zdôrazniť správny postup pri príprave polievok.	Zdôraznil správny postup pri príprave polievok.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
4.2	Čistenie a zosilňovanie vývarov.		Základy varenia a výživy	Dodržiavať správny postup a hygienu pri zosilňovaní vývarov.	Dodržiaval správny postup a hygienu pri zosilňovaní vývarov.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
4.3	Vložky a závary do polievok.		Základy varenia a výživy	Pripraviť vložky a závary do polievky.	Pripravil vložky a závary do polievky.	Praktické skúšanie	Písomná skúška
V.	ÚPRAVA OMÁČOK	18/3					
5.1	Príprava bielych omáčok.		Základy varenia a výživy	Priblížiť žiakovi postup pri príprave bielych omáčok.	Mal priblíženo ako postupovať pri príprave bielych omáčok.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška

5.2	Príprava hneďých omáčok.		Základy varenia a výživy	Stručne popísať prípravu hneďých omáčok.	Stručne popísal prípravu hneďých omáčok.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
5.3	Príprava studených omáčok.		Základy varenia a výživy	Predviesť prípravu studených omáčok dodržaním noriem.	Predviedol prípravu studených omáčok dodržaním noriem.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
VI.	PRÍLOHY A DOPLNKY K HLAVNÝM JEDLÁM	72/12					
6.1	Prílohy z cestovín - granadierský pochod.		Základy varenia a výživy	Oboznámiť žiakov s prípravou cestovín a zemiakov.	Oboznámil sa s prípravou cestovín a zemiakov.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
6.2	Prílohy z ryže - zeleninové rizoto.		Základy varenia a výživy	Zdôvodniť, prečo ryžu podávame ako prílohu k rozličným mäsovým pokrmom.	Zdôvodnil, prečo ryžu podávame ako prílohu k rozličným mäsovým pokrmom.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
6.3	Prílohy zo zemiakov - varené, dusené.		Základy varenia a výživy	Vysvetliť, prečo zemiaky nevaríme do úplného zmäknutia.	Vysvetlil, prečo zemiaky nevaríme do úplného zmäknutia.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
6.4	Prílohy zo zemiakov - pečené, vyprážané.		Základy varenia a výživy	Popísať ako správne postupovať pri pečení a vyprážíaní zemiakov.	Popísal ako správne postupovať pri pečení a vyprážíaní zemiakov.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
6.5	Prílohy z múky - knedle.		Základy varenia a výživy	Vysvetliť, prečo sú knedle v slovenskej kuchyni veľmi obľúbeným pokrmom a prečo Ich kvalita závisí od múky, kvalitného vymiešania a spracovania cesta.	Vysvetlil, prečo sú knedle v slovenskej kuchyni veľmi obľúbeným pokrmom a prečo Ich kvalita závisí od múky, kvalitného vymiešania a spracovania cesta.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
6.6	Prílohy z múky - halušky.		Základy varenia a výživy	Zdôvodniť, prečo sú halušky národným jedlom udomácneným od konca 19. stor. Používajú sa ako príloha, ale ako aj samostatné hlavné jedlo.	Zdôvodnil, prečo sú halušky národným jedlom udomácneným od konca 19. stor. Používajú sa ako príloha, ale ako aj samostatné hlavné jedlo.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
6.7	Prílohy zo zeleniny - dusené.		Základy varenia a výživy	Vysvetliť, prečo je zelenina dôležitou súčasťou racionálnej výživy a aké obsahuje dôležité látky.	Vysvetlil, prečo je zelenina dôležitou súčasťou racionálnej výživy a aké obsahuje dôležité látky.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
6.8	Prílohy zo zeleniny - vyprážané.		Základy varenia a výživy	Vedieť pri úprave zeleniny postupovať tak, aby sa uchovalo čo najviac cenných látok.	Vedel pri úprave zeleniny postupovať tak, aby sa uchovalo čo najviac cenných látok.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
6.9	Príprava zeleninových šalátov.		Základy varenia a výživy	Zdôvodniť, prečo pri príprave šalátov máme čo najviac používať surovú zeleninu.	Zdôvodnil, prečo pri príprave šalátov máme čo najviac používať surovú zeleninu.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
6.10	Príprava ovocných šalátov.		Technológia	Uviesť, prečo pri príprave ovocných šalátov používame ovocie v najlepšej kvalite a úplnej zrelosti.	Uvidol, prečo pri príprave ovocných šalátov používame ovocie v najlepšej kvalite a úplnej zrelosti.	Písomné skúšanie	Pexeso
6.11	Príprava jedla podľa vlastného výberu.		Základy varenia a výživy	Vhodne skombinovať polievku a hlavné jedlo.	Vhodne skombinoval polievku a hlavné jedlo.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
6.12	Príprava jedla podľa vlastného výberu.		Technológia	Dodržiavať tech. postup, hygienu a OZP pri príprave jedla.	Dodržiaval tech. postup, hygienu a OZP pri príprave jedla.	Praktické skúšanie	Praktická skúška

VII.	ZÁKLADY STOLOVANIA	66/11					
7.1	Skladanie papierových obrúskov.		Stolovanie Skladanie obrúskov	Predviest' skladanie obrúskov na rôzne príležitosti.	Predviedol skladanie obrúskov na rôzne príležitosti.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
7.2	Skladanie bavlnených obrúskov.		Základy varenia a výživy	Samostatne postupovať pri skladaní obrúskov na určenú príležitosť.	Samostatne postupoval pri skladaní obrúskov na určenú príležitosť.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
7.3	Prestieranie na slávnostné príležitosti - Vianoce.		Technológia	Dbat' na estetiku a vkus oslávenca pri prestieraní na narodeninovú party.	Dbal na estetiku a vkus oslávenca pri prestieraní na narodeninovú party.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
7.4	Prestieranie na slávnostné príležitosti - nový rok.		Základy varenia a výživy	Vysvetliť postup pri prestieraní na vianočnú party s prihliadnutím na estetiku a vkus hostí.	Vysvetlil postup pri prestieraní na vianočnú party s prihliadnutím na estetiku a vkus hostí.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
7.5	Prestieranie na slávnostné príležitosti - fašiangy.		Technológia	Správne postupovať pri prestieraní na fašiangovú party s prihliadnutím na estetiku a vkus hostí.	Správne postupoval pri prestieraní na fašiangovú party s prihliadnutím na estetiku a vkus hostí.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
7.6	Prestieranie na slávnostné príležitosti - veľká noc.		Technológia prípravy pokrmov	Predviest' prestieranie na veľkonočnú party s prihliadnutím na estetiku a vkus hostí.	Predviedol prestieranie na veľkonočnú party s prihliadnutím na estetiku a vkus hostí.	Ústne frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna skúška
7.7	Podávanie raňajok.		Základy varenia a výživy	Správne postupovať pri príprave raňajok a prestieraní na raňajky.	Správne postupoval pri príprave raňajok a prestieraní na raňajky.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
7.8	Podávanie desiatej.		Technológia	Poukázat' na dodržiavanie hygienických návykov a spoločenského správania pri stolovaní.	Poukázal na dodržiavanie hygienických návykov a spoločenského správania pri stolovaní.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
7.9	Podávanie obeda - polievka a hlavné jedlo.		Základy varenia a výživy	Vedieť, že vkusným stolovaním a prestieraním sa hosť aj príjemnejšie cíti ak je pozvaný na obed.	Vedel, že vkusným stolovaním a prestieraním sa hosť aj príjemnejšie cíti ak je pozvaný na obed.	Ústne frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna skúška
7.10	Podávanie olovranu.		Technológia	Dbat' na dodržiavanie hygienických návykov a spoločenského správania pri stolovaní.	Dbal na dodržiavanie hygienických návykov a spoločenského správania pri stolovaní.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
7.11	Podávanie večere.		Základy varenia a výživy	Oboznámiť žiakov s vkusným stolovaním a prestieraním. Poukázat' na vhodný výber jedálenského servisu.	Oboznámil žiakov s vkusným stolovaním a prestieraním. Poukázat' na vhodný výber jedálenského servisu.	Písomné skúšanie Praktické skúšanie	Písomná skúška
C.	PESTOVATEĽSTVO A CHOVATEĽSTVO	264/44					
I.	ÚVOD	12/2					
1.1	Organizácia praktických cvičení a OBP pestovaní a chove. Najčastejšie príčiny úrazov. Prvá pomoc pri úraze a nehodách. Zakázané práce. Manipulácia s materiálom.		Starostlivosť o zdravie	Dbat' na dodržiavanie pracovného poriadku, hygieny a bezpečnosti pri práci, lebo život človeka je jeho najcennejšou hodnotou. Oboznámiť sa s organizáciou odborného výcviku.	Dbal na dodržiavanie pracovného poriadku, hygieny a bezpečnosti pri práci, lebo život človeka je jeho najcennejšou hodnotou. Oboznámil sa s organizáciou odborného výcviku.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška

1.2	Upratanie pracoviska používaním čistiacich a leštiacich pomôcok a prostriedkov v odbornej učebni a na pracovisku. Uskladňovanie náradia.		Starostlivosť o zdravie	Vysvetliť, prečo sa nesmú zanedbávať ani drobné poranenie. Previesť ošetrovanie drobného poranenia. Používať správnu koncentráciu čistiacich prostriedkov.	Vysvetlil, prečo sa nesmú zanedbávať ani drobné poranenie. Previedol ošetrovanie drobného poranenia. Používal správnu koncentráciu čistiacich prostriedkov.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
II.	PESTOVATEĽSKÉ NÁRADIE A POMÔCKY	6/1					
2.1	Stroje, náradie a pomôcky pre záhradkára. Práca s ručným náradím.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Priblížiť používanie jednotlivého náradia a správne postupovať pri práci s ním.	Priblížil používanie jednotlivého náradia a správne postupovať pri práci s ním.	Písomné skúšanie	Pexeso
III.	HNOJENIE A CHEMICKÁ OCHRANA	12/2					
3.1	Hnojenie hospodárskymi a priemyselnými hnojivami.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Vysvetliť, že pri pestovaní rastlín nastáva odčerpávanie živín, ktoré musíme do pôdy dodávať vo forme hnojív.	Vysvetlil, že pri pestovaní rastlín nastáva odčerpávanie živín, ktoré musíme do pôdy dodávať vo forme hnojív.	Písomné skúšanie	Doplňovačka
3.2	Chemická ochrana proti chorobám a škodcom.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Charakterizovať použitie chemickej ochrany, jej správnu koncentráciu, aby neprimerané dávky nepoškodzovali plody a neznečisťovali životné prostredie.	Charakterizoval použitie chemickej ochrany, jej správnu koncentráciu, aby neprimerané dávky nepoškodzovali plody a neznečisťovali životné prostredie.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
IV.	PREDPESTOVANIE ZELENINOVÝCH PRIESAD	42/7					
4.1	Predpestovanie zeleninových priesad v nádobách.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Zdôrazniť, prečo má konzumácia zeleniny pre človeka taký veľký význam.	Zdôraznil, prečo má konzumácia zeleniny pre človeka taký veľký význam.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
4.2	Druhy nádob na predpestovanie.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Oboznámiť sa s vhodnými nádobami na predpestovanie zeleninových priesad.	Oboznámil sa s vhodnými nádobami na predpestovanie zeleninových priesad.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
4.3	Príprava zeminy a semien.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Klást' dôraz na prípravu zeminy. Čím je kvalitnejšia, tým je kvalita sadencov vyššia.	Kládol dôraz na prípravu zeminy. Čím je kvalitnejšia, tým je kvalita sadencov vyššia.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
4.4	Vysievanie semien do pripravených nádob.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Popísať rôzne spôsoby sejby spojené s praktickou ukážkou.	Popísal rôzne spôsoby sejby spojené s praktickou ukážkou.	Ústne frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna skúška Praktická skúška
4.5	Príprava zavlažovacieho systému.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Dbáť a zdôvodniť dôležitosť dostatočnej závlahy pre rastliny.	Dbal a zdôvodnil dôležitosť dostatočnej závlahy pre rastliny.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
4.6	Rozsádzanie zeleninových priesad.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Popísať postup pri rozsádzaní priesad spojené s praktickou ukážkou.	Popísal postup pri rozsádzaní priesad spojené s praktickou ukážkou.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
4.7	Ošetrovanie počas vegetácie.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Zdôvodniť význam ošetrovania rastlín počas vegetácie.	Zdôvodnil význam ošetrovania rastlín počas vegetácie.	Ústne skúšanie	Ústna skúška

V.	PREDPESTOVANIE OKRASNÝCH KVETOV	42/7					
5.1	Predpestovanie kvetinových priesad v nádobách.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Vysvetliť, prečo sa niektoré druhy zeleniny musia predpestovať v nádobách.	Vysvetlil, prečo sa niektoré druhy zeleniny musia predpestovať v nádobách.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
5.2	Druhy nádob na predpestovanie.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Oboznámiť sa z nádoby, ktoré sú vhodné na predpestovanie.	Oboznámil sa z nádoby, ktoré sú vhodné na predpestovanie.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
5.3	Príprava zeminy a semien.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Správne postupovať pri príprave dobrej zeminy, ktorá je zárukou dobrej úrody.	Správne postupoval pri príprave dobrej zeminy, ktorá je zárukou dobrej úrody.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
5.4	Vysievanie semien do pripravených nádob.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Popísať rôzne spôsoby sejby spojené s praktickou ukážkou.	Popísal rôzne spôsoby sejby spojené s praktickou ukážkou.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
5.5	Príprava zavlažovacieho systému.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Zdôvodniť a vysvetliť dôležitosť dostatočnej závlahy.	Zdôvodnil a vysvetlil dôležitosť dostatočnej závlahy.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
5.6	Rozsádzanie kvetinových priesad.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Uviesť dôležitosť rozsádzania kvetinových priesad.	Uviedol dôležitosť rozsádzania kvetinových priesad.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
5.7	Ošetrovanie počas vegetácie.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Objasniť význam ošetrovania rastlín počas vegetácie.	Objasnil význam ošetrovania rastlín počas vegetácie.	Pisomné skúšanie	Test
VI.	PREDPESTOVANIE LIEČIVÝCH BYLINIEK	42/7		.	.		
6.1	Predpestovanie liečivých bylín v nádobách.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Vysvetliť význam bylín. Uviesť ich prednosti pri konzumácii	Vysvetlil význam bylín. Uviesť ich prednosti pri konzumácii	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
6.2	Druhy nádob na predpestovanie.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Oboznámiť sa s nádobami, ktoré sú vhodné na predpestovanie.	Oboznámil sa s nádobami, ktoré sú vhodné na predpestovanie.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
6.3	Príprava zeminy a semien.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Upozorniť žiakov, že príprava dobrej zeminy, je zárukou dobrej úrody.	Bol upozorný, že príprava dobrej zeminy, je zárukou dobrej úrody.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
6.4	Vysievanie semien do pripravených nádob.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Popísať rôzne spôsoby sejby.	Popísal rôzne spôsoby sejby.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
6.5	Príprava zavlažovacieho systému.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Zdôvodniť dôležitosť dostatočnej závlahy.	Zdôvodnil dôležitosť dostatočnej závlahy.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
6.6	Rozsádzanie priesad liečivých bylín.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Zdôrazniť dôležitosť rozsádzania liečivých bylín.	Zdôraznil dôležitosť rozsádzania liečivých bylín.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
6.7	Ošetrovanie počas vegetácie.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Charakterizovať pojem vegetácia. Zdôrazniť ošetrovanie rastlín počas vegetácie.	Charakterizoval pojem vegetácia. Zdôraznil ošetrovanie rastlín počas vegetácie.	Praktické skúšanie	Praktická skúška

VII.	ROZMNOŽOVANIE RASTLÍN	42/7					
7.1	Vhodný čas na rozmnožovanie.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Dbat' a dodržiavať vhodný čas pri rozmnožovaní okrasných kvetov.	Dbal a dodržiaval vhodný čas pri rozmnožovaní okrasných kvetov.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
7.2	Pohlavné rozmnožovanie.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Popísať spôsoby pohlavného rozmnožovania.	Popísal spôsoby pohlavného rozmnožovania.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
7.3	Nepohlavné rozmnožovanie.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Objasniť spôsoby nepohlavného rozmnožovania.	Objasnil spôsoby nepohlavného rozmnožovania.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
7.4	Rozmnožovanie potápaním.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Vysvetliť rozmnožovanie rastlín potápaním spojené s praktickou ukážkou.	Vysvetlil rozmnožovanie rastlín potápaním spojené s praktickou ukážkou.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
7.5	Rozmnožovanie delením.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Uviesť postup pri rozmnožovaní rastlín potápaním spojené s praktickou ukážkou.	Uviedol postup pri rozmnožovaní rastlín potápaním spojené s praktickou ukážkou.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
7.6	Rozmnožovanie koreňovými odrezkami.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Vysvetliť rozmnožovanie rastlín potápaním spojené s praktickou ukážkou.	Vysvetlil rozmnožovanie rastlín potápaním spojené s praktickou ukážkou.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
7.7	Pestovanie mladých rastlín.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Priblížiť ako sa správne pestujú rozmnožené rastliny.	Priblížil ako sa správne pestujú rozmnožené rastliny.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
VII.	ARANŽOVANIE KVETOV	66/11	Pestovateľstvo a chovateľstvo				
8.1	Zásady aranžovania sušených kvetov.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Vymenovať zásady aranžovania sušených kvetov.	Vymenoval zásady aranžovania sušených kvetov.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
8.2	Zásady aranžovania čerstvých kvetov.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Vysvetliť zásady aranžovania čerstvých kvetov.	Vysvetlil zásady aranžovania čerstvých kvetov.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
8.3	Náradie a materiály potrebné pri aranžovaní.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Vedieť vybrať vhodné náradie, pomôcky a potrebný materiál.	Vedel vybrať vhodné náradie, pomôcky a potrebný materiál.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
8.4	Náradie a materiály potrebné pri aranžovaní.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Uviesť vhodné náradie, pomôcky a potrebný materiál.	Uviedol vhodné náradie, pomôcky a potrebný materiál.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
8.5	Príprava nádob na aranžovanie.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Správne postupovať pri aranžovaní kvetov na rozličné príležitosti.	Správne postupoval pri aranžovaní kvetov na rozličné príležitosti.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
8.6	Nápady na darčeky.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Uviesť príklady na aranžovanie pri rozličných príležitostiach.	Uviedol príklady na aranžovanie pri rozličných príležitostiach.	Praktické skúšanie	Praktická skúška

8.7	Jesenne aranžmány.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Pripomenúť, že v čase zbierania gaštanov či žaluďov, šípok a nádherne sfarbených listov stromov si môže veľmi ľahko a lacno vytvoriť zaujímavé aranžmány podľa vlastnej fantázie.	Pripomenúť, že v čase zbierania gaštanov či žaluďov, šípok a nádherne sfarbených listov stromov si môže veľmi ľahko a lacno vytvoriť zaujímavé aranžmány podľa vlastnej fantázie.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
8.8	Vianočné aranžmány.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Vedieť skombinovať také farby a materiály, aby spolu ladili. Materiál pevný má byť pevný, aby držal tvar.	Vedel skombinovať také farby a materiály, aby spolu ladili. Materiál pevný má byť pevný, aby držal tvar.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
8.9	Jarné aranžmány.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Správne postupovať pri jarných aranžmánoch. Má pritom prihliadať na estetiku a prostredie.	Správne postupoval pri jarných aranžmánoch. Má pritom prihliadať na estetiku a prostredie.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
8.10	Letné aranžmány.		Aranžovanie kvetov	Zhotoviť letný aranžmán z rôznych materiálov a na rôzne príležitosti. Dodržiavať pri tom OZP.	Zhotovil letný aranžmán z rôznych materiálov a na rôzne príležitosti. Dodržiaval pri tom OZP.	Písomné skúšanie	Test
8.11	Exkurzia.			Byť oboznámený s novinkami v poľnohospodárstve, kvetinárstve a záhradníctve.	Bol oboznámený s novinkami v poľnohospodárstve, kvetinárstve a záhradníctve.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
IX.	OPAKOVANIE A ČASOVÁ REZERVA			Dbáť na dodržiavanie OBP a hygienu pri práci a dodržiavať správnu koncentráciu prípravkov pri postrekoch a dezinfekcii.	Dbal na dodržiavanie OBP a hygienu pri práci a dodržiavať správnu koncentráciu prípravkov pri postrekoch a dezinfekcii.		Upevňovanie Preverovanie

3 STRATÉGIE VYUČOVANIA / ročník druhý /

Pri vyučovaní sa budú používať nasledovné metódy a formy vyučovania:

Názov tematického celku	Stratégie vyučovania	
	Metódy	Formy
A) ŠITIE A RUČNÉ PRÁCE		
1 Úvod	výklad, rozhovor, vysvetľovanie	skupinová, individuálna
2 ŠITIE NA OBNITKOVACOM STROJI	inštruktáž s prezentáciou nácvik, pozorovanie	individuálna
3 ZHOTOVENIE DETSKEJ POSTELENEJ BIELIZNE	výklad, inštruktáž, nácvik, prezentácia	individuálna
4 ZHOTOVENIE JEDNODUCHÝCH SÚČASTI ODEVOV	inštruktáž, video klip, praktická ukážka	individuálna
5 ZHOTOVENIE JEDNODUCHÝH ODEVNÝCH VÝROBKOV	problémová úloha, exkurzia, nácvik, výklad	individuálna
6 ZHOTOVENIE JEDNODUCHÝCH BAVLNENÝCH VÝROBKOV	nácvik, výklad, prezentácia, dopĺňovačka	individuálna
7 ZHOTOVENIE DOJČENSKEJ SÚPRAVY	nácvik, pexeso	individuálna
8 ZHOTOVENIE DÁMSKEJ SUKNE	inštruktáž, nácvik, práca s časopisom	individuálna
B) ZÁKLADY VÝŽIVY A VARENIA		
1 ÚVOD	riadený rozhovor, beseda, vysvetľovanie	skupinová, individuálna
2 BEZMÄSITÉ POKRMY	prednáška, nácvik, prezentácia	skupinová, individuálna
3 ÚPRAVA VAJEC A JEDÁL ZO SYROV	výklad, problémová úloha, precvičovanie	skupinová, individuálna
4 JEDNODUCHÉ MÚČNIKY	výklad, inštruktáž, nácvik, práca s časopisom	skupinová, individuálna, exkurzia
5 ÚPRAVA POKRMOV STUDENEJ KUCHYNE	nácvik, výklad, prezentácia	skupinová, individuálna
6 ÚPRAVA JEDÁL Z HOVÁDZIEHO MÄSA	inštruktáž, video klip, praktická ukážka	skupinová, individuálna
7 ÚPRAVA JEDÁL Z BRAVČOVÉHO MÄSA	problémová úloha, nácvik, výklad	skupinová, individuálna
8 ÚPRAVA JEDÁL Z HYDINY	inštruktáž, nácvik, práca s učebnicou	skupinová, individuálna

9 ÚPRAVA JEDÁL Z RÝB	pozorovanie, práca s učebnicou, nácvik	skupinová, individuálna
10 PRAKTICKÉ CVIČENIA ZO STOLOVANIA	riadený rozhovor, inštruktáž, problémová úloha	skupinová, individuálna
C) PESTOVATEĽSTVO A CHOVATEĽSTVO		
1 ÚVOD	výklad, rozhovor, vysvetľovanie	skupinová, individuálna
2 ZAKLADANIE KOMPOSTU	inštruktáž s prezentáciou nácvik, pexeso	skupinová, individuálna
3 OŠETROVANIE KVETOV VYSADENÝCH V ČREPNIKOCH	výklad, inštruktáž, nácvik, prezentácia	skupinová, individuálna
4 OŠETROVANIE ZELENINOVÝCH PRIESAD	inštruktáž, video klip, praktická ukážka	skupinová, individuálna
5 OŠETROVANIE PRIESAD LIEČIVÝCH BYLINIEK	inštruktáž, problémová úloha	skupinová, individuálna
6 VYSÁDZANIE OKRASNÝCH DREVÍN DO DEBNÍČIEK	problémová úloha, exkurzia, nácvik, výklad	skupinová, individuálna
7 OŠETROVANIE OKRASNÝCH DREVÍN PO VYSADENÍ	výklad, exkurzia, rozhovor	skupinová, individuálna
8 PREDPESTOVANIE OVOCNÝCH DREVÍN	nácvik, výklad, prezentácia, dopĺňovačka	skupinová, individuálna
9 OŠETROVANIE OVOCNÝCH DREVÍN PO VYSIATÍ	exkurzia, výklad, riadený rozhovor	skupinová, individuálna
10 ZÁSADY ZAKLADANIA TRÁVNIKOV A ICH OŠETROVANIE	Inštruktáž, upevňovanie, preverovanie	skupinová, individuálna
11 ZVIERATÁ CHOVANÉ V BYTE	exkurzia, prednáška, práca s literatúrou, rozhovor	individuálna
12 OPAKOVANIE A ČASOVÁ REZERVA	precvičovanie, opakovanie, upevňovanie	individuálna
13 PRÍPRAVA NA ZÁVEREČNÉ SKÚŠKY		

4 UČEBNÉ ZDROJE

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

Názov tematického celku	Odborná literatúra	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica ...)
A) ŠITIE A RUČNÉ PRÁCE				
1 ÚVOD	Kompendium OBP Zákon č. 330 / 1996 Zákonník práce, Školský poriadok			
2 ŠITIE NA OBNITKOVACOM STROJI	Encyklopédia vyšívania Časopisy – Dorka, Krížiková vyšívka		obnitkovací stroj, nite, pracovné pomôcky, odevný materiál	Web stránky, prezentácia v PP
3 ZHOTOVENIE DETSKEJ POSTELNEJ BIELIZNE	Encyklopédia ručných prác	osobný počítač	ručná ihla, nite, pracovné pomôcky, odevný materiál, šijací stroj	Web stránky
4 ZHOTOVENIE JEDNODUCHÝCH SÚČASTI ODEVOV	Encyklopédia háčkovania Časopisy	osobný počítač	ručná ihla, nite, pracovné pomôcky, odevný materiál, šijací stroj	Web stránky
5 ZHOTOVENIE JEDNODUCHÝCH ODEVNÝCH VÝROBKOV	Encyklopédia ručných prác, Základy ručného pletenia	osobný počítač	ručná ihla, nite, pracovné pomôcky, odevný materiál, šijací stroj	Web stránky, prezentácia v PP
6 ZHOTOVENIE JEDNODUCHÝCH BAVLNENÝCH VÝROBKOV	Odevná technológia, časopis Burda	osobný počítač	ručná ihla, nite, pracovné pomôcky, odevný materiál, šijací stroj	Web stránky
7 ZHOTOVENIE DOJČENSKEJ SÚPRAVY	Odevná technológia, Konštrukcia odevov, Odevné materiály	osobný počítač	šijací stroj, odevný materiál, pracovné pomôcky	
8 ZHOTOVENIE DÁMSKEJ SUKNE		osobný počítač	ručná ihla, nite, pracovné pomôcky, odevný materiál, šijací stroj	Web stránky, prezentácia v PP
B) ZÁKLADY VÝŽIVY A VARENIA				
1 ÚVOD	Kompendium OBP Zákon č. 330 / 1996 Zákonník práce, Školský poriadok			
2 BEZMÄSITÉ POKRMY	Stolovanie, Kuchárska kniha		suroviny, pracovné pomôcky. sporák	
3 ÚPRAVA VAJEK A JEDÁL ZO SYROV	Technológia prípravy pokrmov	osobný počítač	suroviny, pracovné pomôcky. sporák	Web stránky, prezentácia v PP
4 JEDNODUCHÉ MÚČNIKY	Kuchárska kniha, Technológia	osobný počítač	suroviny, pracovné pomôcky. sporák	Web stránky, prezentácia v PP
5 ÚPRAVA POKRMOV STUDENEJ KUCHYNE	Stolovanie obrúskov	Skladanie osobný počítač	suroviny, pracovné pomôcky. sporák	Web stránky
6 ÚPRAVA JEDÁL Z HOVÄDZIEHO MÄSA	Domov a domácnosť Vedenie domácnosti	osobný počítač	suroviny, pracovné pomôcky. sporák	Web stránky
7 ÚPRAVA JEDÁL Z BRAVČOVÉHO MÄSA	Základy varenia a výživy	osobný počítač	suroviny, pracovné pomôcky. sporák	Web stránky

8 ÚPRAVA JEDÁL Z HYDINY	Technológia prípravy pokrmov		suroviny, pracovné pomôcky, sporák	Web stránky, prezentácia v PP
9 ÚPRAVA JEDÁL Z RÝB	Kuchárska kniha, Technológia		suroviny, pracovné pomôcky, sporák	Web stránky
10 PRAKTICKÉ CVIČENIA ZO STOLOVANIA	Stolovanie obrúskov	Skladanie	suroviny, pracovné pomôcky, sporák	Web stránky
C) PESTOVATEĽSTVO A CHOVATEĽSTVO				
1 UVOD				
2 ZAKLADANIE KOMPOSTU	Encyklopédia záhradkára	osobný počítač	pracovné náradie, pomôcky, kompostovisko	Web stránky, prezentácia v PP
3 OŠETROVANIE KVETOV VYSADENÝCH V ČREPNÍKOCH			kvety, črepníky, zemina, pracovné pomôcky, náradie	Web stránky, prezentácia v PP
4 OŠETROVANIE ZELENINOVÝCH PRIESAD	Encyklopédia záhradkára	osobný počítač	zeleninové priesady, pracovné pomôcky, náradie	Web stránky
5 OŠETROVANIE PRIESAD LIEČIVÝCH BYLINIEK	Liečivé byliny		bylinky, pracovné pomôcky, náradie	Web stránky, prezentácia v PP
6 VYSÁDZANIE OKRASNÝCH DREVÍN DO DEBNIČIEK	Zeleninárstvo, Encyklopédia okrasných drevín	osobný počítač	pracovné pomôcky, náradie, okrasné dreviny	Web stránky
7 OŠETROVANIE OKRASNÝCH DREVÍN PO VYSADENÍ	Encyklopédia záhradkára, Okrasné dreviny	osobný počítač	okrasné dreviny, , pracovné pomôcky, náradie	
8 PREDPESTOVANIE OVOCNÝCH DREVÍN	Encyklopédia záhradkára, Ovocné dreviny	osobný počítač	ovocné dreviny, pracovné pomôcky, náradie	Web stránky
9 OŠETROVANIE OVOCNÝCH DREVÍN PO VYSIATÍ	Encyklopédia záhradkára, ovocné dreviny		ovocné dreviny, pracovné pomôcky, náradie	
10 ZÁSADY ZAKLADANIA TRÁVNIKOV A ICH OŠETROVANIE	Encyklopédia záhradkára	osobný počítač	pracovné náradie, pomôcky	Web stránky
11 ZVIERATÁ CHOVANÉ V BYTE	Encyklopédia domácich zvierat	osobný počítač	chovateľské potreby pre zvieratá chované v byte	Web stránky
12 OPAKOVANIE A ČASOVÁ REZERVA				
13 PRÍPRAVA NA ZÁVEREČNÉ SKÚŠKY				

Rozpis predmetu učiva: ODBORNÝ VÝCVIK ROČNÍK : DRUHÝ		Počet hodín týždenne: 24 hodín Spolu : 792 hodín					
Odbor: Praktická žena		ROČNÍK: PRVÝ					
Názov tematického celku / Témy		Hodiny dni	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy Žiak má:	Kritéria hodnotenia vzdelávacích výstupov Žiak:	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
A.	ŠITIE A RUČNÉ PRÁCE	264 / 44					
I.	ÚVOD	12 / 2					
1.1	Organizácia praktických cvičení a OBP. Najčastejšie príčiny úrazov. Zakázané práce. Manipulácia s materiálom.			Dbáť na dodržiavanie pracovného poriadku a OBP pri práci. Zvládnuť prvú pomoc pri drobných úrazoch.	Dbal na dodržiavanie pracovného poriadku a OBP pri práci. Zvládnuť prvú pomoc pri drobných úrazoch.	Ústne frontálne skúšanie Písomné skúšanie	Písomná skúška Ústna skúška
1.2	Prvá pomoc pri úraze a nehodách. Upratovanie pracoviska používaním čističiek a leštičiek pomôcok a prostriedkov.			Charakterizovať pojmy hygiena a BOZP. Vedieť, že správnu koncentráciou prípravkov šetríme životné prostredie.	Charakterizoval pojmy hygiena a BOZP. Vedieť, že správnu koncentráciou prípravkov šetríme životné prostredie.	Písomné skúšanie Praktické skúšanie	Písomná skúška Praktická skúška
II.	ŠITIE NA OBNITKOVACOM STROJI	18 / 3					
2.1	Oboznámenie sa s obnítkovacím strojom - návlek nití, obsluha, bezpečnosť.		Šitie a ručné práce, Stroje a zariadenia	Vysvetliť správny postup pri strojovom šití. Oboznámiť sa so základnými pojmami návlek nití, obsluha, bezpečnosť.	Vysvetlil správny postup pri strojovom šití. Oboznámil sa so základnými pojmami návlek nití, obsluha, bezpečnosť.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
2.2	Všívanie lemu do priekrčníka na obnítkovacom stroji.		Šitie a ručné práce	Uviesť spôsoby všívania lemu do priekrčníka na obnítkovacom stroji.	Uvidol spôsoby všívania lemu do priekrčníka na obnítkovacom stroji.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
2.3	Všívanie manžiet do rukávov na obnítkovacom stroji.		Šitie a ručné práce, Odevná technológia	Popísať jednotlivé úkony pri všívaní manžiet spojené s praktickou ukážkou.	Popísal jednotlivé úkony pri všívaní manžiet spojené s praktickou ukážkou.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
III.	ZHOTOVENIE DETSKEJ POSTELNEJ BIELIZNE	54/9					
3.1	Vystrihnutie vankúša.		Šitie a ručné práce, Konštrukcia odevov	Správne postupovať pri strihaní vankúša a klást dôraz na estetiku a bezpečnosť pri práci.	Správne postupovať pri strihaní vankúša a klást dôraz na estetiku a bezpečnosť pri práci.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna skúška
3.2	Vystrihnutie prikrývky.		Odevná technológia	Dbáť na presnosť a pri vystrihaní.	Dbal na presnosť a pri vystrihaní	Písomné skúšanie	Test
3.3	Príprava aplikácii na vankúš a prikrývku.		Šitie a ručné práce			Praktické skúšanie	Praktická skúška

3.4	Naznačenie aplikácie a prišitie na vankúš.		Šitie a ručné práce	Vytvoriť aplikáciu a s použitím pracovných pomôcok a šijacieho stroja ju aplikovať na vankúš	Vytvoril aplikáciu a s použitím pracovných pomôcok a šijacieho stroja ju aplikoval na vankúš	Praktické skúšanie	Praktická skúška
3.5	Naznačenie aplikácie a prišitie na prikrývku.		Šitie a ručné práce	Zvládnuť aplikovanie na prikrývku	Zvládol aplikovanie na prikrývku	Písomné skúšanie Praktické skúšanie	Písomná skúška Praktická skúška
3.6	Zhotovenie zapínania na vankúš		Šitie a ručné práce	Dbieť na precíznosť pri zhotovovaní zapínania na vankúš	Dbal na precíznosť pri zhotovovaní zapínania na vankúš	Ústne, praktické skúšanie	Ústna skúška Praktická skúška
3.7	Zhotovenie zapínania na prikrývku.		Šitie a ručné práce	Objasniť postup pri zhotovovaní zapínania na prikrývku	Objasnil postup pri zhotovovaní zapínania na prikrývku	Ústne, praktické skúšanie	Ústna skúška Praktická skúška
3.8	Montáž vankúša a prikrývky.		Šitie a ručné práce	Správne postupovať pri montáži vankúša a prikrývky	Správne postupoval pri montáži vankúša a prikrývky	Písomné skúšanie Praktické skúšanie	Písomná skúška Praktická skúška
3.9	Vyšívanie dierok a prišívanie gombíkov.		Šitie a ručné práce	Charakterizovať dierku, popísať jej význam spôsob vyšitia. Vedieť prišit' gombík bez krčka.	Charakterizoval dierku, popísal jej význam spôsob vyšitia. Vedel prišit' gombík bez krčka.	Ústne frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktické skúšanie
IV.	ZHOTOVENIE JEDNODUCHÝCH SÚČASTI ODEVOV	24 / 4					
4.1	Nakladané vrečka - hladké, členené.		Šitie a ručné práce, Odevná technológia	Vysvetliť technologický postup zhotovenia nakladaného vrečka.	Vysvetlil technologický postup zhotovenia nakladaného vrečka.	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktické skúšanie
4.2	Nakladané vrečko s príklopkov.		Šitie a ručné práce	Uviešť význam príklopky a popísať postup jej zhotovenia	Uviedol význam príklopky a popísal postup jej zhotovenia	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
4.3	Zipsový rázporok obojstranne krytý.		Šitie a ručné práce, Odevná technológia	Objasniť postup pri všívaní zipsového rázporka obojstranné krytého.	Objasnil postup pri všívaní zipsového rázporka obojstranné krytého.	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktické skúšanie
4.4	Zipsový rázporok jednostranne prekrytý.		Šitie a ručné práce	Previesť všitie jednostranne krytého zipsového rázporka	Previedol všitie jednostranne krytého zipsového rázporka	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
V.	ZHOTOVENIE JEDNODUCHÝH ODEVNÝCH VÝROBKOV	36/6					
5.1	Príprava pomôcok, odevného materiálu a strihanie hygienického vrecúška.		Šitie a ručné práce, Konštrukcia odevov	Zdôrazniť výber pracovných pomôcok, odevného materiálu pre hygienické vrecúško	Zdôraznil výber pracovných pomôcok, odevného materiálu pre hygienické vrecúško	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktické skúšanie

5.2	Šitie hygienického vrecúška.		Šitie a ručné práce, Odevná technológia	Ukázať, že v jednoduchosti je krása.	Ukázal, že v jednoduchosti je krása.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
5.3	Príprava pomôcok, odevného materiálu a strihanie nákupnej tašky.		Šitie a ručné práce	Pripraviť a vystrihnúť nákupnú tašku dodržaním technologického postupu	Pripravil a vystrihol nákupnú tašku dodržaním technologického postupu	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktické skúšanie
5.4	Šitie nákupnej tašky.		Šitie a ručné práce	Dodržiavať OZP pri práci	Dodržiaval OZP pri práci	Praktické skúšanie	Praktická skúška
5.4	Príprava pomôcok, odevného materiálu a strihanie kozmetickej taštičky.		Šitie a ručné práce	Pripraviť pomôcky, odevný materiálu na strihanie	Pripravil pomôcky, odevný materiálu na strihanie	Praktické skúšanie	Praktická skúška
5.6	Šitie kozmetickej taštičky.		Šitie a ručné práce, Odevná technológia	Zopakovať postup pri šití kozmetickej taštičky	Zopakoval postup pri šití kozmetickej taštičky	Písomné skúšanie	Didaktický test
VI.	ZHOTOVENIE JEDNODUCHÝCH BAVLNENÝCH VÝROBKOV	30/5					
6.1	Spodná bielizeň - tielko.		Šitie a ručné práce, Konštrukcia odevov	Vedieť samostatne postupovať pri šití spodnej bielizne.	Vedel samostatne postupovať pri šití spodnej bielizne.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
6.2	Tričko s krátkym rukávom.		Šitie a ručné práce	Šitím vytvoriť tričko vlastného návrhu	Šitím vytvoril tričko vlastného návrhu	Praktické skúšanie	Praktická skúška
6.3	Detské tepláky s lampasom.		Šitie a ručné práce	Vedieť zdôvodniť použitie obnitkovacieho stroja pri šití	Vedel zdôvodniť použitie obnitkovacieho stroja pri šití	Ústne skúšanie Praktické skúšanie	Praktická skúška Ústna skúška
6.4	Detská bunda - príprava materiálu, strihanie a obnitkovanie.		Šitie a ručné práce, Konštrukcia odevov	Charakterizovať detskú bundu, postup pri strihaní, obnitkovaní	Charakterizoval detskú bundu, postup pri strihaní, obnitkovaní	Praktické skúšanie	Praktická skúška
6.5	Detská bunda - montáž jednotlivých dielov a dokončenie bundy.		Šitie a ručné práce	Previesť montáž bočných a plečných krajov, dokončovacie práce	Previedol montáž bočných a plečných krajov, dokončovacie práce	Písomné skúšanie	Test
VII.	ZHOTOVENIE DOJČENSKEJ SÚPRAVY	42/7					
7.1	Vystrihnutie všetkých dielov na dojčenskú košielku.		Šitie a ručné práce	Charakterizovať pojem dojčenská košielka, jej diely a súčasti	Charakterizoval pojem dojčenská košielka, jej diely a súčasti	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
7.2	Zošiť plečné a bočné kraje. Príprava golierika a všitie do priekrčníka.		Šitie a ručné práce	Previesť zošitie plečných a bočných krajov, pripraviť golierik a všiť ho do priekrčníka	Previedol zošitie plečných a bočných krajov, pripravil golierik a všil ho do priekrčníka	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď

7.3	Zošíť rukávy a všiť do prieramku. Vyšíť dierky a prišiť gombíky.		Šitie a ručné práce	Dodržiavať zásady pri strojomom šití. Vedieť obsluhovať šijací stroj s prihliadnutím na hygienu a bezpečnosť pri práci.	Dodržiaval zásady pri strojomom šití. Vedel obsluhovať šijací stroj s prihliadnutím na hygienu a bezpečnosť pri práci.	Frontálne ústne skúšanie	Ústna odpoveď
7.4	Vystrihnutie všetkých dielov na dojčenskú čiapku.		Odevná technológia Šitie a ručné práce	Vedieť správne a samostatne postupovať pri zhotovení dojčenskej čiapky.	Vedel správne a samostatne postupovať pri zhotovení dojčenskej čiapky.	Písomné skúšanie Praktické skúšanie	Doplňovačka Praktická skúška
7.5	Zošíť jednotlivé diely čiapky.		Odevná technológia Šitie a ručné práce	Dbáť na estetiku a presnosť pri šití Čím zodpovednejšie budeme pristupovať k práci, tým budú výrobky kvalitnejšie.	Dbal na estetiku a presnosť pri šití Čím zodpovednejšie budeme pristupovať k práci, tým budú výrobky kvalitnejšie.	Písomné skúšanie Praktické skúšanie	Písomná skúška Praktická skúška
7.6	Zhotoviť volán a našiť na vrchný diel čiapky.		Odevná technológia Šitie a ručné práce	Správne postupovať pri šití strojových švov, ktoré sa používajú pri zhotovovaní odevných výrobkov. Kvalitnou prácou vznikne kvalitný výrobok.	Správne postupoval pri šití strojových švov, ktoré sa používajú pri zhotovovaní odevných výrobkov. Kvalitnou prácou vznikne kvalitný výrobok.	Frontálne ústne skúšanie	Ústna odpoveď
7.7	Dokončenie a vyžehlenie hotového výrobku.		Odevná technológia Šitie a ručné práce	Dbáť na bezpečnosť a kvalitu pri žehlení. Konečným žehlením sa dá veľa opraviť, ale aj veľa pokaziť. Nekvalitným žehlením sa znižuje kvalita zhotoveného odevu.	Dbal na bezpečnosť a kvalitu pri žehlení. Konečným žehlením sa dá veľa opraviť, ale aj veľa pokaziť. Nekvalitným žehlením sa znižuje kvalita zhotoveného odevu.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
VIII.	ZHOTOVENIE DÁMSKEJ SUKNE	48/8					
8.1	Príprava strihu, materiálu a potrebných pomôcok.		Odevná technológia	Vedieť samostatne vybrať strih, odevný materiál a pomôcky	Vedel samostatne vybrať strih, odevný materiál a pomôcky	Frontálne ústne skúšanie	Ústna odpoveď
8.2	Vystrihnutie a obnítovanie sukne.		Odevná technológia	Správne postupovať pri vystrihnutí a obnítovaní sukne	Správne postupoval pri vystrihnutí a obnítovaní sukne	Písomné skúšanie	pexeso
8.3	Zhotovenie odševkov na predný a zadný diel sukne			Odšiť odševky na predných a zadných dieloch sukne a prežehlíť	Odšil odševky na predných a zadných dieloch sukne a prežehlil	Praktické skúšanie	Praktická skúška
8.4	Príprava sukne do skúšky.		Odevná technológia	Poukázať na kvalitu, estetiku a bezpečnosť pri šití na šijacom stroji.	Poukázal na kvalitu, estetiku a bezpečnosť pri šití na šijacom stroji.	Frontálne ústne skúšanie	Ústna odpoveď
8.5	Všitie zipsu a montáž sukne.		Odevná technológia	Dbáť na presnosť a kvalitu pri všívaní zipsu, montáži sukne	Dbal na presnosť a kvalitu pri všívaní zipsu, montáži sukne	Praktické skúšanie	Praktická skúška
8.6	Zhotovenie pasca a všitie do pasového okraja.		Odevná technológia	Správne postupovať pri našití pasca do pasového okraja	Správne postupoval pri našití pasca do pasového okraja	Praktické skúšanie	Praktická skúška
8.7	Zpracovanie dolnej záložky		Odevná technológia	Vysvetliť úpravu dolného kraja.	Vysvetlil úpravu dolného kraja.	Frontálne ústne skúšanie	Ústna odpoveď

8.8	Vyšíť dierku a prišit' gombík. Konečne vyžehlenie.		Odevná technológia, Stroje a zariadenia	Charakterizovať žehlenie, popísať parametre a dôležitosť ich dodržania.	Charakterizoval žehlenie, popísal parametre a dôležitosť ich dodržania.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
	OPAKOVANIE A ČASOVÁ REZERVA					Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
B.	ZÁKLADY VÝŽIVY A VARENIA	264 / 44					
I.	ÚVOD	12 / 2					
1.1	Organizácia praktických cvičení a OBP. Najčastejšie príčiny úrazov. Zakázané práce. Manipulácia s materiálom.		Kompendium OBP Zákon č. 330 / 1996	Vysvetliť správnu manipuláciu so surovinami a naučiť ich, aby straty boli čo najmenšie. Vedieť poskytnúť prvú pomoc pri drobných úrazoch.	Vysvetlil správnu manipuláciu so surovinami a naučil ich, aby straty boli čo najmenšie. Vedel poskytnúť prvú pomoc pri drobných úrazoch.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
1.2	Prvá pomoc pri úraze a nehodách. Upratanie pracoviska používaním čistiach a leštiach pomôcok a prostriedkov.		Zákonník práce	Dbáť na používanie správnej koncentrácie čistiach prostriedkov, aby sme čo najviac chránili životné prostredie.	Dbal na používanie správnej koncentrácie čistiach prostriedkov, aby sme čo najviac chránili životné prostredie.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
II.	BEZMÄSITÉ POKRMY	48/8					
2.1	Príprava zeleninového rezňa.		Domov a domácnosť Vedenie domácnosti	Uviesť predbežnú úpravu potravín k príprave zeleninového rezňa. Dbáť na osobnú hygienu a hygienu pracoviska.	Uviedol predbežnú úpravu potravín k príprave zeleninového rezňa. Dbal na osobnú hygienu a hygienu pracoviska.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
2.2	Príprava zeleninového rizota.			Zabezpečiť nákup čerstvých surovín. Nekvalitnými potravinami vzniknú nekvalitné pokrmy a riskujeme aj rôzne choroby.	Zabezpečil nákup čerstvých surovín. Nekvalitnými potravinami vzniknú nekvalitné pokrmy a riskujeme aj rôzne choroby.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
2.3	Špagety so strúhaným syrom a kečupom.		Technológia prípravy pokrmov	Hostia sa príjemne cítia iba pri peknom, čistom prostredí so zaujímavo naservírovaným jedlom. Dbáť na estetiku a hygienu pri stolovaní.	Hostia sa príjemne cítia iba pri peknom, čistom prostredí so zaujímavo naservírovaným jedlom. Dbal na estetiku a hygienu pri stolovaní.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
2.4	Granadiersky pochod.		Kuchárska kniha	Správne postupovať pri príprave granadierskeho pochodu s prihliadnutím na hygienu a bezpečnosť pri práci.	Správne postupoval pri príprave granadierskeho pochodu s prihliadnutím na hygienu a bezpečnosť pri práci.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
2.5	Vyprážené hranolky.			Vysvetliť príprava pokrmov vyprážením, ktorý je častý spôsob prípravy pokrmov.	Vysvetlil príprava pokrmov vyprážením, ktorý je častý spôsob prípravy pokrmov.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď

2.6	Francúzske zemiaky.		Technológia prípravy pokrmov Kuchárska kniha	Vedieť zdôvodniť prečo je príprava pokrmov pečením jedným najbežnejším spôsob prípravy jedál.	Vedel zdôvodniť prečo je príprava pokrmov pečením jedným najbežnejším spôsob prípravy jedál.	Ústne frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická skúška
2.7	Hrachová polievka s cestovinami.		Potraviny a výživa Technológia	Správne postupovať pri varení potravín, ktoré sú z dietetického hľadiska veľmi kvalitné a využívajú sa pri rôznych diétach.	Správne postupoval pri varení potravín, ktoré sú z dietetického hľadiska veľmi kvalitné a využívajú sa pri rôznych diétach.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
2.8	Šošovicová biela polievka.		Základy varenia a výživy	Popísať spôsob prípravy šošovicovej polievky.	Popísal spôsob prípravy šošovicovej polievky.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
III.	ÚPRAVA VAJEC A JEDÁL ZO SYROV	36/6					
3.1	Význam vaječných jedál. Príprava varených a sádzaných vajec.		Základy varenia a výživy	Vysvetliť význam vajec v našom jedálničku	Vysvetlil význam vajec v našom jedálničku	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
3.2	Príprava miešaných a stratených vajec.		Technológia prípravy pokrmov Kuchárska kniha	Zdôrazniť, prečo je tento spôsob prípravy vajec veľmi obľúbený dietetického hľadiska, kde sa neprepaľuje použitý tuk.	Zdôraznil, prečo je tento spôsob prípravy vajec veľmi obľúbený dietetického hľadiska, kde sa neprepaľuje použitý tuk.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
3.3	Príprava omelety a usadeniny.			Samostatne postupovať pri príprave omelety a usadeniny s prihliadnutím na hygienu a bezpečnosť pri práci.	Samostatne postupoval pri príprave omelety a usadeniny s prihliadnutím na hygienu a bezpečnosť pri práci.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
3.4	Vyprážaný syr.		Technológia prípravy pokrmov Kuchárska kniha	Zdôrazniť prečo sú nápoje súčasťou stravy, ako jeho doplnok. Prečo treba dodržiavať pitný režim.	Zdôraznil prečo sú nápoje súčasťou stravy, ako jeho doplnok. Prečo treba dodržiavať pitný režim.	Písomné skúšanie Praktické skúšanie	Písomná skúška Praktická skúška
3.5	Bryndzové halušky.		Potraviny a výživa Technológia	Vysvetliť, prečo sú bryndzové halušky našim národným jedlom	Vysvetlil, prečo sú bryndzové halušky našim národným jedlom	Praktické skúšanie	Praktická skúška
3.6	Rezance s tvarohom.		Základy varenia a výživy	Správne postupovať pri príprave rezancov. Zdôvodniť význam konzumácie tvarohu.	Správne postupoval pri príprave rezancov. Zdôvodniť význam konzumácie tvarohu.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
IV.	JEDNODUCHÉ MÚČNIKY	48/8					
4.1	Príprava krupicovej kaše s maslom.		Základy varenia a výživy	Zdôrazniť správny postup pri príprave krupicovej kaše s maslom.	Zdôraznil správny postup pri príprave krupicovej kaše s maslom.	Písomné skúšanie	Písomná skúška

4.2	Príprava ryžovej kaše s maslom.		Základy varenia a výživy	Dodržiavať správny postup a hygienu pri príprave ryžovej kaše s maslom.	Dodržiaval správny postup a hygienu pri príprave ryžovej kaše s maslom.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
4.3	Príprava palacínok s džemom a šľahačkou.		Základy varenia a výživy	Dodržiavať hygienu OZP pri pečení palacínok.	Dodržiaval hygienu OZP pri pečení palacínok.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
4.4	Príprava zemiakových platiek.		Základy varenia a výživy	Správne postupovať pri príprave zemiakových platiek s prihliadnutím na hygienu a bezpečnosť.	Správne postupoval pri príprave zemiakových platiek s prihliadnutím na hygienu a bezpečnosť.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
4.5	Príprava zemiakových šúľancov so strúhankou.		Základy varenia a výživy	Priblížiť žiakovi postup pri príprave zemiakového cesta	Mal priblížený postup pri príprave zemiakového cesta	Praktické skúšanie	Písomné skúšanie
4.6	Príprava dukátových buchtičiek s vanilkovým krémom.		Základy varenia a výživy	Stručne popísať prípravu kysnutého cesta i vanilkového pudingu	Stručne popísal prípravu kysnutého cesta i vanilkového pudingu	Praktické skúšanie	Písomné skúšanie
4.7	Príprava plniek do múčnikov - tvarohová, maková.		Základy varenia a výživy	Predviesť prípravu plniek do múčnikov dodržaním noriem.	Predviedol prípravu plniek do múčnikov dodržaním noriem.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
4.8	Príprava plniek do múčnikov - orechová, lekvárová.		Základy varenia a výživy	Oboznámiť žiakov s prípravou plniek do múčnikov	Bol oboznámený s prípravou plniek do múčnikov	Písomné skúšanie	Písomná skúška
V.	ÚPRAVA POKRMOV STUDENEJ KUCHYNE	30/5					
5.1	Príprava zeleninového šalátu.		Základy varenia a výživy	Zdôvodniť význam konzumácie zeleniny. Objasniť použitie v kuchyni.	Zdôvodnil význam konzumácie zeleniny. Objasnil použitie v kuchyni.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
5.2	Príprava ovocného šalátu.		Základy varenia a výživy	Zdôvodniť význam konzumácie ovocia. Objasniť použitie v kuchyni.	Zdôvodnil význam konzumácie ovocia. Objasnil použitie v kuchyni.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
5.3	Úprava obložených chlebíkov.		Základy varenia a výživy	Popísať ako správne postupovať pri príprave obložených chlebíkov	Popísal ako správne postupovať pri príprave obložených chlebíkov	Praktické skúšanie	Praktická skúška
5.4	Úprava obloženej misy - zeleninovej.		Základy varenia a výživy	Vysvetliť, prečo je zelenina dôležitou súčasťou racionálnej výživy a aké obsahuje dôležité látky.	Vysvetlil, prečo je zelenina dôležitou súčasťou racionálnej výživy a aké obsahuje dôležité látky.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
5.5	Úprava obloženej misy - šunkovej.		Základy varenia a výživy	Dbáť na estetiku pri príprave obložených misy a uplatňovať vlastnú fantáziu pri príprave.	Dbal na estetiku pri príprave obložených misy a uplatňovať vlastnú fantáziu pri príprave.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
VI.	ÚPRAVA JEDÁL Z HOVÄDZIEHO MÄSA	12/2					
6.1	Úprava hovädzieho mäsa varením.		Základy varenia a	Vysvetliť predbežnú úpravu	Vysvetlil predbežnú úpravu	Ústne frontálne	Ústna odpoveď

			výživy	potravín, ktorými sa odstraňujú nejedlé časti a nečistoty z potravín.	potravín, ktorými sa odstraňujú nejedlé časti a nečistoty z potravín.	skúšanie	
6.2	Úprava hovädzieho mäsa dusením.		Základy varenia a výživy	Postupovať tak, aby pri úprave mäsa sa uchovalo čo najviac cenných látok.	Postupoval tak, aby pri úprave mäsa sa uchovalo čo najviac cenných látok.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
VII.	ÚPRAVA JEDÁL Z BRAVČOVÉHO MÄSA	24/4					
7.1	Úprava bravčového mäsa pečením.		Technológia	Vedieť správne postupovať pri príprave pečeného mäsa.	Vedel správne postupovať pri príprave pečeného mäsa.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
7.2	Úprava bravčového mäsa vyprážaním.		Základy varenia a výživy	Porovnať kvalitu vareného a vypráženého mäsa a zdôvodniť výhody a nevýhody.	Porovnal kvalitu vareného a vypráženého mäsa a zdôvodniť výhody a nevýhody.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
7.3	Príprava bravčového gulášu.		Základy varenia a výživy	Vysvetliť postup pri príprave bravčového gulášu a dodržiavať postup pri príprave.	Vysvetlil postup pri príprave bravčového gulášu a dodržiavať postup pri príprave.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
7.4	Úprava mletého bravčového mäsa.		Základy varenia a výživy	Popísať správny postup pri príprave mletého bravčového mäsa.	Popísal správny postup pri príprave mletého bravčového mäsa.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
VIII.	ÚPRAVA JEDÁL Z HYDINY	12/2					
8.1	Úprava hydínového mäsa dusením.		Základy varenia a výživy	Dbáť hygienu a samostatne postupovať pri hydínového mäsa dusením.	Dbal hygienu a samostatne postupoval pri hydínového mäsa dusením.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
8.2	Úprava hydínového mäsa grilovaním.		Základy varenia a výživy	Vysvetliť postup pri grilovaní hydínového mäsa.	Vysvetlil postup pri grilovaní hydínového mäsa.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
IX.	ÚPRAVA JEDÁL Z RÝB	12/2					
9.1	Úprava rýb pečením.		Technológia prípravy pokrmov	Predviesť úpravu rýb pečením.	Predviedol úpravu rýb pečením.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
9.2	Úprava rýb vyprážaním		Základy varenia a výživy	Správne postupovať pri príprave rýb vyprážaním.	Správne postupoval pri príprave rýb vyprážaním.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
X.	PRAKTICKÉ CVIČENIA ZO STOLOVANIA	30/5					
10.1	Podávanie raňajok, desiatej a olovrantu.		Základy varenia a výživy	Vedieť, že vkusným stolovaním a prestieraním sa hosť aj príjemnejšie cíti ak je pozvaný na raňajky, desiatu, olovrant	Vedieť, že vkusným stolovaním a prestieraním sa hosť aj príjemnejšie cíti ak je pozvaný na raňajky, desiatu, olovrant	Praktické skúšanie	Praktická skúška

10.2	Podávanie obeda - polievka a hlavné jedlo.		Základy varenia a výživy	Dbáť na dodržiavanie hygienických návykov a spoločenského správania pri stolovaní.	Dbal na dodržiavanie hygienických návykov a spoločenského správania pri stolovaní.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
10.3	Podávanie večere.		Základy varenia a výživy	Oboznámiť žiakov s vkusným stolovaním a prestieraním večere.	Bol oboznámený s vkusným stolovaním a prestieraním večere.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
10.4	Skladanie papierových obrúskov.		Základy varenia a výživy	Poukázať na vhodný výber papierových obrúskov.	Poukázal na vhodný výber papierových obrúskov.	Písomné skúšanie	Test
10.5	Skladanie bavlnených obrúskov.		Základy varenia a výživy	Dbáť na dodržiavanie hygieny OZP pri práci.	Dbal na dodržiavanie hygieny OZP pri práci.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
C.	PESTOVATEĽSTVO A CHOVATEĽSTVO	264/44					
I.	ÚVOD	12/2					
1.1	Organizácia praktických cvičení a OBP. Najčastejšie príčiny úrazov. Zakázané práce. Manipulácia s materiálom.		Starostlivosť o zdravie	Dbáť na dodržiavanie pracovného poriadku, hygieny a bezpečnosti pri práci, lebo život človeka je jeho najcennejšou hodnotou. Oboznámiť sa s organizáciou odborného výcviku.	Dbal na dodržiavanie pracovného poriadku, hygieny a bezpečnosti pri práci, lebo život človeka je jeho najcennejšou hodnotou. Oboznámil sa s organizáciou odborného výcviku.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
1.2	Prvá pomoc pri úraze a nehodách. Upratovanie pracoviska používaním čistiacich a leštiacich pomôcok a prostriedkov.		Starostlivosť o zdravie	Vysvetliť, prečo sa nesmú zanedbávať ani drobné poranenie. Previesť ošetrovanie drobného poranenia. Používať správnu koncentráciu čistiacich prostriedkov.	Vysvetlil, prečo sa nesmú zanedbávať ani drobné poranenie. Previedol ošetrovanie drobného poranenia. Používal správnu koncentráciu čistiacich prostriedkov.	Ústne frontálne skúšanie Praktické skúšanie	Ústna odpoveď Praktická skúška
II.	ZAKLADANIE KOMPOSTU	36/6					
2.1	Význam kompostu a kompostovania.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Priblížiť význam kompostu a správne postupovať pri príprave kompostera a vedieť zdôvodniť výhody kompostovania.	Priblížil význam kompostu a správne postupovať pri príprave kompostera a vedieť zdôvodniť výhody kompostovania.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
2.2	Príprava kompostera. Materiál vhodný na komposter.	12/2	Pestovateľstvo	Správne postupovať pri príprave kompostera a vedieť zdôvodniť výhody kompostovania.	Správne postupoval pri príprave kompostera a vedieť zdôvodniť výhody kompostovania.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
2.3	Výhody kompostovania v kompostéri.		Zeleninárstvo	Vysvetliť, že pri pestovaní rastlín nastáva odčerpávanie živín, ktoré musíme do pôdy dodávať vo forme hnojív.	Vysvetlil, že pri pestovaní rastlín nastáva odčerpávanie živín, ktoré musíme do pôdy dodávať vo forme hnojív.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď

2.4	Suroviny vhodné a nevhodné do kompostu.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Vysvetliť, ktoré suroviny nepatria do kompostu a prečo.neznečisťovali životné prostredie.	Vysvetlil, ktoré suroviny nepatria do kompostu a prečo.neznečisťovali životné prostredie.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
2.5	Postup pri zakladaní kompostu. Najčastejšie chyby pri kompostovaní.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Zdôrazniť, čoho sa treba vyvarovať pri kompostovaní.	Zdôraznil, čoho sa treba vyvarovať pri kompostovaní.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
2.6	Ako používať kompost a kedy je vhodný na používanie.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Správne postupovať pri prihnojovaní kompostom. Zdôvodniť pre ktoré rastliny sa nepoužíva a prečo..	Správne postupoval pri prihnojovaní kompostom. Zdôvodnil pre ktoré rastliny sa nepoužíva a prečo.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
III.	OŠETROVANIE KVETOV VYSAZENÝCH V ČREPNIKOCH	30/5					
3.1	Príprava zeminy na presádzanie.		Zeleninárstvo	Klást' dôraz na prípravu zeminy. Čím je kvalitnejšia, tým je kvalita sadencov vyššia.	Kládol dôraz na prípravu zeminy. Čím je kvalitnejšia, tým je kvalita sadencov vyššia.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
3.2	Príprava potrebných pomôcok a potrebného náradia.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Popísať vhodné náradie, pomôcky a pripraviť ich k práci.	Popísal vhodné náradie, pomôcky a pripraviť ich k práci..	Praktické skúšanie	Praktická skúška
3.3	Rozmnožovanie okrasných rastlín.		Zeleninárstvo	Popísať rôzne spôsoby rozmnožovania. Dbáť a zdôvodniť dôležitosť dostatočnej závlahy pre rastliny.	Popísal rôzne spôsoby rozmnožovania.Dbal a zdôvodniť dôležitosť dostatočnej závlahy pre rastliny.	Písomné skúšanie	Test
3.4	Prihnojovanie a zalievanie vysadených kvetov.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Popísať postup pri prihnojovaní a zalievaní vysadených kvetov s praktickou ukážkou.	Popísal postup pri prihnojovaní a zalievaní vysadených kvetov s praktickou ukážkou.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
3.5	Boj proti chorobám a škodcom..		Zeleninárstvo	Zdôvodniť význam ošetrovania rastlín počas vegetácie. Dodržiavať koncentráciu prípravkov na ničenie škodcov a chorôb.	Zdôvodnil význam ošetrovania rastlín počas vegetácie. Dodržiaval koncentráciu prípravkov na ničenie škodcov a chorôb.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
IV.	OŠETROVANIE ZELENINOVÝCH PRIESAD	36/6					
4.1	Rozsádzanie zeleninových priesad .		Zeleninárstvo	Vysvetliť, prečo sa niektoré druhy zeleniny musia rozsádzať.	Vysvetlil, prečo sa niektoré druhy zeleniny musia rozsádzať.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
4.2	Príprava zavlažovacieho systému.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Správne pripraviť zavlažovací systém, aby rastlinky netrpeli nedostatkom vody.	Správne pripravil zavlažovací systém, aby rastlinky netrpeli nedostatkom vody.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
4.3	Ošetrovanie priesad počas vegetácie.		Zeleninárstvo	Správne postupovať pri príprave dobrej zeminy, ktorá je zárukou dobrej úrody.	Správne postupoval pri príprave dobrej zeminy, ktorá je zárukou dobrej úrody.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď

4.4	Jednotenie a vyplievanie zeleniny.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Popísať rôzne spôsoby vyplievania spojené s praktickou ukážkou.	Popísal rôzne spôsoby vyplievania spojené s praktickou ukážkou.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
4.5	Prihnojovanie a okopávanie zeleniny.		Zeleninárstvo	Dodržiavať správnu koncentráciu hnojív, čím šetríme rastlinku aj životné prostredie.	Dodržiaval správnu koncentráciu hnojív, čím šetríme rastlinku aj životné prostredie.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
4.6	Vyvážovanie a vyštipovanie zeleniny.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Vysvetliť prečo sa niektoré druhy zeleniny musia vyvážovať a vyštipovať.	Vysvetlil prečo sa niektoré druhy zeleniny musia vyvážovať a vyštipovať.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
V.	OŠETROVANIE PRIESAD LIEČIVÝCH BYLINIEK	18/3					
5.1	Spôsoby sejby a vysievania semien do debničiek.		Zeleninárstvo	Objasniť význam a spôsoby sejby a vysievania semien do debničiek	Objasni význam a spôsoby sejby a vysievania semien do debničiek	Praktické skúšanie	Praktická skúška
5.2	Vysádzanie priesad a ošetrovanie počas vegetácie.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Zdôvodniť aké nádoby sú vhodné na predpestovanie a správne postupovať pri vysádzaní.	Zdôvodnil aké nádoby sú vhodné na predpestovanie a správne postupovať pri vysádzaní.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
5.3	Príprava zavlažovacieho systému.		Zeleninárstvo	Zdôvodniť, prečo mlade rastlinky potrebujú pravidelne a dostatočné zavlažovanie.	Zdôvodnil, prečo mlade rastlinky potrebujú pravidelne a dostatočné zavlažovanie.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
VI.	VYSÁDZANIE OKRASNÝCH DREVÍN DO DEBNIČIEK	24/4					
6.1	Príprava potrebných pomôcok.		Zeleninárstvo	Zdôvodniť správny výber náradia a pomôcok.	Zdôvodnil správny výber náradia a pomôcok.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
6.2	Príprava nádob a zeminy na vysádzanie drevín.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Vybrať vhodné nádoby na vysádzanie drevín.	Vybral vhodné nádoby na vysádzanie drevín.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
6.3	Príprava predpestovaných priesad.		Zeleninárstvo	Objasniť dôležitosť prípravy predpestovaných priesad	Objasniť dôležitosť prípravy predpestovaných priesad	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
6.4	Vysádzanie priesad do pripravených nádob. Príprava zavlažovacieho systému.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Charakterizovať spôsoby vysádzania do vhodných nádob. Vysvetliť dôležitosť dostatočnej závlahy.	Charakterizoval spôsoby vysádzania do vhodných nádob. Vysvetlil dôležitosť dostatočnej závlahy.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
VII.	OŠETROVANIE OKRASNÝCH DREVÍN PO VYSADENÍ	12/2					
7.1	Zalievanie a prihnojovanie vysadených priesad.		Zeleninárstvo	Dbáť a dodržiavať pravidelné zalievanie a prihnojovanie vysadených priesad	Dbal a dodržiaval pravidelné zalievanie a prihnojovanie vysadených priesad	Písomné skúšanie	Doplňovačka
7.2	Pletie buriny. Boj proti chorobám a škodcom.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Upozorniť žiakov, že príprava dobrej zeminy, je zárukou dobrej úrody.	Žiaci boli oboznámení, že príprava dobrej zeminy, je zárukou dobrej úrody.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
VIII.	PREDPESTOVANIE OVOCNÝCH DREVÍN	18/3					

8.1	Príprava potrebných pomôcok a potrebného náradia.		Zeleninárstvo	Vysvetliť vhodný výber potrebných pomôcok a potrebného náradia.	Vysvetlil vhodný výber potrebných pomôcok a potrebného náradia.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
8.2	Príprava nádob a zeminy na sejbu drevín.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Uviesť postup pri príprave nádob a zeminy na sejbu drevín	Uviedol postup pri príprave nádob a zeminy na sejbu drevín	Písomné skúšanie	Písomná skúška
8.3	Sejba ovocných drevín do debničiek. Príprava zavlažovacieho systému.		Zeleninárstvo	Vedieť vybrať vhodné nádoby a prípravu zeminy na presádzanie.	Vedel vybrať vhodné nádoby a prípravu zeminy na presádzanie.	Praktické skúšanie	Praktická skúška
IX.	OŠETROVANIE OVOCNÝCH DREVÍN PO VYSIATI	24/4					
9.1	Prihnojovanie a zalievanie vysiatych ovocných drevín.		Zeleninárstvo	Priblížiť ako sa správne prihnojujú a zalievajú vysiaté ovocné dreviny.	Priblížil ako sa správne prihnojujú a zalievajú vysiaté ovocné dreviny.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
9.2	Pletie buriny. Boj proti chorobám a škodcom.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Vymenovať zásady plenia buriny. Dodržiavať koncentráciu prípravkov na ničenie škodcov a chorôb.	Vymenoval zásady plenia buriny. Dodržiaval koncentráciu prípravkov na ničenie škodcov a chorôb	Praktické skúšanie	Praktická skúška
9.3	Presádzanie do samostatných črepníkov.		Zeleninárstvo	Vysvetliť technologický postup presádzania do samostatných črepníkov.	Vysvetlil technologický postup presádzania do samostatných črepníkov.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
9.4	Ošetrovanie a zavlažovanie po presadení		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Vedieť ošetriť a zavlažiť ovocnú drevinu po presadení.	Vedel ošetriť a zavlažiť ovocnú drevinu po presadení.	Písomné skúšanie	Písomná skúška
X.	ZÁSADY ZAKLADANIA TRÁVNÍKOV A ICH OŠETROVANIE	18/3					
10.1	Založenie trávnik sejbou.		Zeleninárstvo	Uviesť vhodné náradie, pomôcky a potrebný materiál pri zakladaní trávnik.	Uviedol vhodné náradie, pomôcky a potrebný materiál pri zakladaní trávnik..	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
10.2	Založenie trávnik ukladáním koberca.		Pestovateľstvo a chovateľstvo	Správne postupovať pri založení trávnik ukladáním koberca..	Správne postupoval pri založení trávnik ukladáním koberca..	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
10.3	Starostlivosť o trávnik počas roka.		Zeleninárstvo	Pripomenúť, že starostlivosť o trávnik je dôležitá počas celého roka	Pripomenúl, že starostlivosť o trávnik je dôležitá počas celého roka	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
XI.	ZVIERATÁ CHOVANÉ V BYTE	36/6					
11.1	Pravidla chovu zvierat chovaných v byte (andulka, škrečok, akvaristické rybičky)		Chovateľstvo	Správne postupovať výbere zvieratka do domácnosti.	Správne postupoval výbere zvieratka do domácnosti.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
11.2	Vybavenie pre zviera chované v byte.			Popísať pomôcky a vybavenie pre domáce zvieratko.	Popísal pomôcky a vybavenie pre domáce zvieratko.		

11.3	Pravidla správnej výživy.		Chovateľstvo	Vedieť vybrať vhodné krmivo pre pre zvieratko chované v byte.	Vedel vybrať vhodné krmivo pre pre zvieratko chované v byte.	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
11.4	Pravidla správnej starostlivosti.		Chovateľstvo	Správne postupovať pri ošetrovaní zvieratka chovaného v byte	Správne postupoval pri ošetrovaní zvieratka chovaného v byte	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
11.5	Ako si získať dôveru zviera chovaného v byte		Chovateľstvo	Vedieť správne postupovať pri získavaní si dôvery zvieratka chovaného v byte	Vedel správne postupovať pri získavaní si dôvery zvieratka chovaného v byte	Ústne frontálne skúšanie	Ústna odpoveď
11.6	Hranie a zábava so zvieratkom chovaným v byte		Chovateľstvo	Domáce zvieratko potrebuje spoločnosť. Vedieť vybrať správne hry a správne postupovať pri hraní s ním.	Domáce zvieratko potrebuje spoločnosť. Vedel vybrať správne hry a správne postupovať pri hraní s ním.	Písomné skúšanie	Didaktický test
XII.	OPAKOVANIE A ČASOVÁ REZERVA						
XIII.	PRÍPRAVA NA ZÁVEREČNÉ SKÚŠKY						